



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПОСТРОЕНИЯ  
СОВРЕМЕННОГО УРОКА**

***МЕТОДИЧЕСКИЙ ВЕСТНИК***

**Выпуск 2**



Санкт-Петербург

2018

Печатается по решению  
Методического совета  
Колледжа туризма Санкт-Петербурга

**Ответственный за выпуск:** Миланов А.В., заместитель директора по методической работе Колледжа туризма Санкт-Петербурга

**Составитель:** Лазутченкова Е.Г., методист Колледжа туризма Санкт-Петербурга

**Редактор:** Головских Е.А., методист Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Аннотация:

Мастерство современного педагога зависит от многих составляющих. Основное место в развитии профессиональной компетентности педагогических работников СПО отводится организации учебного процесса: совершенствование методологии и стратегии отбора образовательной технологии, содержания, методов и организационных форм обучения, воспитания, соответствующих задачам ФГОС.

Сборник «Технологические особенности построения современного урока. Методический вестник 2» состоит из методических рекомендаций по подготовке к проведению урока и технологической карты, методических разработок учебных занятий преподавателей Колледжа туризма Санкт-Петербурга по профилю подготовки студентов.

Материалы имеют практико-ориентированный характер, адресованы специалистам, преподавателям, мастерам производственного обучения, практикующимся педагогам.

Тексты печатаются в авторской редакции.

**Содержание****стр.**

---

Введение. Миланов Александр Васильевич	4
Статья «Реализация системно-деятельностного подхода при проведении учебных занятий в колледже». Лазутченкова Елена Геннадьевна, Головских Елена Александровна	6
Методические рекомендации по подготовке к проведению урока и составлению технологической карты Лазутченкова Елена Геннадьевна.	9
1. Методическая разработка урока Комлевой Ольги Георгиевны	39
Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности.	
2. Методическая разработка урока Шапоренко Дарьи Юрьевны	52
Тема: «Система правоохранительных органов в Российской Федерации»	
3. Методическая разработка урока Гончаровой Татьяны Анатольевны	69
Тема: «Обслуживание в баре. Коктейли - инструкции»	
4. Методическая разработка бинарного урока Кокиевой Ирины Геннадьевны, Сидоровой Юлии Юрьевны «Современные автоматизированные системы управления отелями при бронировании номеров иностранными гостями на примере АСУ Opera».	81
5. Методическая разработка урока Образцовой Натальи Викторовны	91
Тема урока: «Проект производства работ на капитальный ремонт дефектных участков фасада жилого здания»	
6. Методическая разработка урока Павлючок Марии Анатольевны	101
Тема: «Анализ информации о конкурентах учебной гостиницы «Юность»	
7. Методическая разработка урока Барышниковой Ирины Евгеньевны	111
Тема урока: «Сырный сервис. Сочетание вина и сыра»	
8. Методическая разработка занятия по учебной практике Демецкой Ирины Леонидовны	120
Тема учебного занятия: «Приготовление бутербродов»	
9. Методическая разработка занятия по учебной практике Кумачёвой Ирины Григорьевны	129
Тема учебного занятия: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы»	

---

## Введение

Заместитель директора по методической работе  
**Миланов Александр Васильевич**



Уважаемые коллеги!

Я думаю, вы со мной согласитесь: что самым ценным ресурсом любой организации являются ее люди. Грамотные, способные, мобильные. Новый виток развития педагогических кадров, их профессиональных и личностных качеств – ключ к развитию и позитивным изменениям в любой организации и одно из важнейших условий успешности реализации ФГОС.

Сегодня для роста профессиональных компетенций педагогов требуются новые подходы к повышению их профессионального мастерства, которые возможны лишь в специально организованной образовательной среде, обеспечивающий и инициирующий такой рост.

Активно внедряемая последнее время в практическую педагогику технологическая парадигма развития профессионализма означает способность преподавателя, мастера п/о предельно точно формулировать воспитательно-образовательные задачи и логически последовательно, наиболее выигрышным способом решать их в учебном процессе. Предусмотреть все нюансы многогранного образовательного действия, обеспечить на учебном занятии свои авторские педагогические подходы крайне непросто. Профессиональное методическое мастерство всегда является плодом достаточно длительного творческого труда педагога. Труда осмысленного, наполненного вдумчивыми размышлениями над самыми различными аспектами своей профессиональной деятельности. Мастерами не рождаются, мастерами становятся. Обмен знаниями, опытом между педагогическими работниками повышает эффективность каждого из них.

Учиться друг у друга. И лучшим средством здесь должен стать взаимообмен профессиональным опытом, диссеминация. Одной из форм диссеминации педагогического опыта мы определили «Методический вестник», уже №2. Диссеминация позволяет распространить инновационную практику на самые широкие массы, адаптируя, редуцируя, а иногда и развивая различные элементы инновационной разработки или инновационную систему в целом.

Этот «коллективный разум» - «Методический вестник», может помочь, сэкономить время на поиск информации по подготовке и планированию учебного занятия с технологической картой, позволит быстрее сориентироваться в новых подходах к организации процесса обучения, что, возможно, приведет к рождению ваших оригинальных идей. В конечном счете, выигрывает качество образования.

*Желаю Вам успеха, мы всегда готовы к сотрудничеству!*

## РЕАЛИЗАЦИЯ СИСТЕМНО-ДЕЯТЕЛЬНОСТНОГО ПОДХОДА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ В КОЛЛЕДЖЕ



Лазутченкова Елена Геннадьевна  
методист колледжа

Головских Елена Александровна  
методист колледжа

*Цели образования XXI века,  
сформулированные Жаком  
Делором:*

*уметь жить;  
уметь работать;  
уметь жить вместе;  
уметь учиться.*

В современных условиях образовательный процесс в профессиональных образовательных учреждениях направлен на выполнение социального заказа - формирование самостоятельной, активной, инициативной, творческой личности, готовой к сотрудничеству, к самостоятельной организации пространства деятельности. Следовательно, система профессионального образования должна быть гибкой и открытой, способной к принятию новых технологий образовательного процесса.

В связи с этим, ключевое значение для деятельности учреждений среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС, особенно актуализированных ФГОС, имеют образовательные технологии, которые способствуют более эффективному формированию общих и профессиональных компетенций у студентов.

**Понятие «образовательные технологии»** мы рассматриваем как совокупность организационных форм, педагогических методов, средств, а также социально-психологических, материально-технических ресурсов образовательного процесса, создающих комфортную и адекватную целям воспитания и обучения образовательную среду, содействующую формированию всеми или подавляющим большинством студентов необходимых компетенций и достижению запланированных результатов образования

**Технологический подход к обучению означает:**

1. Постановку и формулировку диагностируемых учебных целей, ориентированных на достижение запланированного результата обучения.
2. Организацию всего хода обучения в соответствии с учебными целями.
3. Оценку текущих результатов и их коррекцию.
4. Заключительную оценку результатов

Современные образовательные технологии, используемые преподавателями пяти учебных отделений Колледжа туризма Санкт-Петербурга, направлены на самостоятельное умение студентов добывать и применять знания, носят развивающий и активный характер. Центральное место занимает действие студента, а преподаватель является консультантом и помощником. При этом системно - деятельностный подход, положенный в основу нового стандарта образования,

проявляется в формировании специалиста и продвижении его в развитии не тогда, когда он воспринимает знания в готовом виде, а в процессе его собственной деятельности, направленной на «открытие нового знания».

Сегодня преподавателю надо осваивать не просто одну или несколько из образовательных технологий, а использовать продуктивные образовательные технологии, которые органически вписываются в деятельностьную парадигму, такие как:

- технология проблемного обучения;
- технология исследовательской деятельности;
- технология проектной деятельности;
- технология групповой работы;
- здоровьесберегающие технологии;
- информационные технологии и т.д.

Выбор технологий обучения преподаватели колледжа осуществляют, руководствуясь, прежде всего, своим педагогическим опытом, уровнем владения педагогическим инструментарием, требованиями ФГОС СПО, ориентируясь на развитие самостоятельной, исследовательской деятельности, творческих качеств и интеллектуальных способностей. Перечень используемых технологий, достаточно обширен. Список образовательных технологий постоянно обновляется.



В связи с введением в образовательный процесс профессиональных стандартов, формируя требования к качеству подготовки выпускников, на первый план выходят потребности работодателя, которые связаны, в основном, с профессиональными требованиями к подготовке выпускников, с их умениями применять свои знания в реальных профессиональных ситуациях. Для решения этой проблемы, необходимо вовлекать каждого студента в активную познавательную и творческую деятельность. Этого можно добиться, используя современные педагогические технологии, необходимые для активной мыслительной деятельности, развития

коммуникативной компетенции обучающихся, технологии, основанные на сотрудничестве, сотворчестве, где преподаватель выступает в роли партнера, координатора, консультанта.

Нашей задачей мы считаем использование таких педагогических технологий, которые привлекают студентов с различным уровнем знаний и умений, располагают их к общей совместной деятельности, ориентируя на будущую успешную профессиональную деятельность. Опыт преподавателей колледжа, представленный в форме методических разработок в данном сборнике, показывает стремление педагогов применять технологии системно-деятельностного типа, такие как:

- **репродуктивные**: работа по алгоритмам, инструкциям; отработка методов обследования пациентов, оказание неотложной медицинской помощи, самостоятельная работа в учебных фирмах, на практике.

- **проблемно - развивающие технологии**: комбинированный урок, урок – конференция, интегративный урок, мастер-классы. Используются методы обучения: задания на применение знаний в нетипичных, нестандартных ситуациях на изменение, дополнение и составление алгоритмов; задания на перенос способов деятельности в новые условия, на составление таблиц и схем решения профессиональных задач. При разборе ситуационных задач, при участии студентов в ролевых играх, результативность профессионального обучения зависит от того, какую позицию, активную или пассивную, в процессе овладения профессией/специальностью занимает обучающийся. Поэтому овладение профессиональными компетенциями требует организации непосредственной деятельности самих студентов.

- **проблемные педагогические технологии** - задания, направленные на поиск новых способов деятельности, требующие самостоятельности в принятии решений: комбинированный урок, урок - конференция, конкурсы профессионального мастерства, выпускная квалификационная работа. Преподаватели используют методы обучения: методические приемы развития критического мышления, задания на поиск информации для решения проблем, на самостоятельный поиск путей достижения цели, задания на применение знаний и умений в новых ситуациях, в различных сферах деятельности специалиста.

- **лично - ориентированные технологии** (решение компетентно - ориентированных заданий, кейс - технологии, технология «Портфолио» и т.п.) способствуют формированию и развитию взаимодействия студентов в условиях приближенных к деятельности, формируются продуктивные подходы к овладению информацией, исчезает страх высказать неправильное предположение и устанавливаются доверительные отношения с преподавателем; развиваются такие черты как умение выслушать иную точку зрения, умение сотрудничать, вступать в партнерское общение, проявляя при этом толерантность.

В результате использования вышеперечисленных педагогических технологий у студентов эффективнее формируются общие и профессиональные компетенции, в зависимости от вида профессиональной деятельности.

Вывод: каждому преподавателю необходимо определить стратегию выбора образовательных технологий. В этом большую помощь оказывает применение технологических карт при планировании учебных занятий.





Санкт-Петербургское государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

## **ШКОЛА СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА**

***МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ***

***ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРОВЕДЕНИЮ УРОКА И***

***СОСТАВЛЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ***

**для преподавателей, слушателей курсов повышения квалификации СПО**



Санкт-Петербург  
2018

*МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРОВЕДЕНИЮ УРОКА И  
СОСТАВЛЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ*

•  
Организация-разработчик: Колледж туризма Санкт-Петербурга

Разработчик: *Лазутченкова Елена Геннадьевна*, методист колледжа

***Аннотация:***

Исходя из требований времени, сегодня меняется подход к современному уроку. Современный урок должен отражать владение классической структурой урока на фоне активного применения собственных творческих наработок, как в смысле его построения, так и в подборе содержания учебного материала, технологии его подачи.

Методические рекомендации составлены на основе дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Основы педагогического мастерства» для участников «Школы совершенствования педагогического мастерства».

Методические рекомендации предназначены для оказания помощи в формировании педагогической компетенции преподавателей по подготовке и планированию учебных занятий, построению технологической карты урока.

## Введение

В условиях интенсивных изменений, происходящих в системе подготовки специалистов СПО в свете современных требований внедрений ФГОС и профессиональных стандартов, педагогическая деятельность становится все более сложной и многогранной, возрастают требования к ее качественным характеристикам. Основное место в развитии профессиональной компетентности педагогических работников колледжа отводится организации учебного процесса: совершенствование методологии и стратегии отбора образовательной технологии, содержания, методов и организационных форм обучения, воспитания, соответствующих задачам ФГОС.

Сегодня преподавателю необходимо организовывать образовательный процесс, не только опираясь на идеи личностно-развивающего образования, но и владея современными методологическими знаниями и новыми технологиями.

Данные рекомендации подготовлены с целью обеспечения методической помощи к подготовке преподавателей к планированию учебных занятий на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО с учетом:

- федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2013 года № 273-ФЗ,
- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом №608н Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 года.

Рекомендации содержат описание структуры современного урока, алгоритм его проектирования.

Данные методические рекомендации предназначены для преподавателей, администрации образовательных организаций профессионального образования, работников органов управления образованием, представителей методических служб.

## 1. Планирование урока

Процесс подготовки и оформления урока по ФГОС по-прежнему базируется на известных каждому педагогу этапах урока. Это: определение цели и задач; отбор содержания учебного материала; подбор методов и приёмов обучения; определение форм организации деятельности; подбор материала для самостоятельной работы обучающихся; определение способов контроля; продумывание места, времени на уроке для оценки деятельности учащихся; подбор вопросов для подведения итога урока.

Однако теперь преподаватель на каждом этапе должен критически относиться к подбору форм, методов работы, содержания, способов организации деятельности обучающихся, так как главная особенность заключается в изменении характера деятельности педагога и обучающихся на уроке. Таким образом, изменения в проектировании урока заключаются в том, что преподаватель должен четко спланировать *содержание педагогического взаимодействия*, т.е. расписать деятельность свою и деятельность обучающегося.

Часто вызывает трудность конкретизации содержания этапов, деятельности преподавателя и деятельности обучающихся на каждом элементе учебного занятия. Согласно современным требованиям они могут формулироваться следующим образом:

<b>Деятельность преподавателя</b>	<b>Деятельность обучающихся</b>
-----------------------------------	---------------------------------

## 2. Структура учебного занятия

*Структура* – это совокупность различных вариантов взаимодействий между элементами занятия, возникающая в процессе обучения и обеспечивающая его целенаправленную действенность.

### 2.1. Современная классификация типов уроков

№ п/п	Структура урока	Типовые методы обучения	Дидактическая цель преподавателя
<b>Урок первичного усвоения знаний (изучение нового материала)</b>			
1	Обоснование значения изучаемой темы и цели урока		Создание условия для осознания, осмысления и личностного восприятия блока новой учебной информации, формирования ОК и ПК, активизации познавательной активности и самостоятельной деятельности.
2	Последовательное изучение учебного материала по намеченному плану	Изложение, объяснение с демонстрацией наглядных пособий (информационный)	
3	Обобщение и закрепление основных положений по каждому пункту плана, выводы	Беседа, обсуждение с элементами самостоятельной работы (репродуктивный)	
4	Выявление степени понимания учащимися изучаемого материала, уточнение выводов и положений	Беседа, обсуждение (репродуктивный)	
5	Задание на дом	Объяснение	
<b>Урок совершенствования и закрепления знаний</b>			
1	Обоснование знания изучаемой темы и цели урока		Создание условия для углубления и комплексного применения знаний, навыков и умений, реализации усвоенных способов работы в интеллектуальной и практической деятельности с целью формирования умений самостоятельного поиска решения проблем, профессионально значимых качеств, развитию самостоятельности и
2	Организация деятельности обучающихся по использованию имеющихся знаний, дополнительное изучение источников наблюдения	Объяснение и самостоятельная работа с использованием наглядных пособий упражнения (репродуктивный, частично поисковый с элементами исследования)	
3	Выявление степени понимания студентов учебного материала,	Обсуждение, объяснение, дискуссия (информационный,	

	уточнение отдельных положений и выводов с одной временной проверкой и оценкой качества усвоенных знаний	репродуктивный), опрос	творческой активности. Формирование ОК и ПК, стимулирование поисковой деятельности.
4	Задание на дом	Объяснение	
<b>Урок систематизации и обобщения знаний</b>			
1	План		Создание условия для совершенствования и систематизации имеющихся знаний и умений, осознания комплексного межпредметного характера изученного материала и его роли в будущей профессиональной деятельности. Формирование обобщенных способов работы, системного мышления, развитие аналитических способностей, навыков самостоятельной умственной деятельности. Выявление уровня овладения системой знаний и умений, опытом творческой деятельности.
2	Получение новых знаний путем постановки и решения проблем, основных на общении и систематизации имеющихся знаний	Объяснение и самостоятельная работа (лекции с фрагментами фильмов и др.)	
3	Поэтапное обсуждение хода решения проблемы, подведение этапов, выводы	Беседа, дискуссия (репродуктивный, частично-поисковый)	
4	Оценка действий, знаний и умений	Объяснение, опрос	
5	Задание на дом (в случае неполного усвоения знаний или незавершенности работы)	Объяснение	
<b>Урок применения знаний, умений и навыков на практике</b>			
1	Обоснование знания темы и цели урока. План урока		Создание условия для углубления и комплексного применения знаний, навыков и умений, реализации усвоенных способов работы в интеллектуальной и практической деятельности с целью формирования умений самостоятельного поиска решения проблем, профессионально значимых качеств, развитию самостоятельности и творческой активности. Формирование ОК и ПК, стимулирование поисковой деятельности.
2	Воспроизведение необходимых знаний и умений, проверка их качества	Беседа с использованием наглядных пособий (репродуктивный), опрос	
3	Постановка и решение познавательных и практических задач. Выполнение письменных, графических и устных заданий, проведение опытов	Объяснение и самостоятельная работа, упражнения (репродуктивный, проблемный или исследовательский)	
4	Проверка и анализ результатов работы, оценка ее	Опрос, обсуждение (репродуктивный)	
5	Исправление ошибок, устранение пробелов в знаниях и умениях	Беседа, объяснение (репродуктивный, информационный)	

6	Задание на дом	Объяснение	
<b>Урок формирования умений и навыков</b>			
1	Обоснование знания темы и цели урока. План урока		Создание условия для личностного осмысления учебной информации и осознанного овладения профессиональными умениями и навыками практической деятельности в типовых, в том числе профессиональных ситуациях. Формирование ОК и ПК, активизация познавательной активности и самостоятельной деятельности.
2	Воспроизведение необходимых знаний	Беседа, опрос	
3	Сообщение или самостоятельное приобретение дополнительных сведений	Беседа (репродуктивный). Изложение или объяснение, самостоятельной работы (информационный, поисковый)	
4	Формирование умений и закрепление их путей упражнений	Самостоятельная работа, упражнения (репродуктивный, частично-поисковый)	
5	Проверка и оценка умений и навыков	Опрос, обсуждение выполняемых работ (репродуктивный)	
6	Задание на дом	Объяснение	
<b>Урок проверки и оценки знаний, умений и навыков</b>			
1	Обоснование знания темы и цели урока. План урока		Создание условия для актуализации освоенного учебного материала, активизация самостоятельной мыслительной деятельности. Комплексная проверка уровня знаний и умений обучающихся, выявление пробелов и слабых сторон, определение путей коррекции учебной работы обучающихся.
2	Постановка вопросов и проблем, выдача заданий. Ответы, сообщения студентов, выполнения заданий, решение познавательных задач. Анализ и оценка ответов, сообщений и результатов работы	Объяснение, беседа, опрос, самостоятельная работа, обсуждение самостоятельной работы (репродуктивный, частично-поисковый, проблемный с элементами исследовательского)	
3	Подведение итогов. Исправление ошибок	Беседа, объяснение (репродуктивный, информационный)	
4	Задание на дом		
<b>Комбинированный урок</b>			
1	Обоснование знания темы и цели урока		Создание условий для осознания и осмысления блока новой учебной информации, применения полученных знаний, умений и навыков в практической учебной ситуации (знакомой и новой), проверки уровня усвоения
2	Проверка качества знаний, умений и навыков (повторение и закрепление изученного ранее, подготовка к восприятию нового)	Беседа, объяснение, обсуждение с элементами самостоятельной работы (репродуктивный)	
3	Получение новых знаний	Различные сочетания	

		словесного наглядного и практических методов (информационный, репродуктивный, частично-поисковый, проблемный, исследовательский). Беседа (репродуктивный)	системы знаний и умений.
4	Применение и первичное закрепление знаний, выработка умений и навыков	Упражнения, беседа	
5	Задание на дом	Объяснение	

Каждый из названных типов уроков в зависимости от характера деятельности преподавателя и обучающихся и используемых источников знаний подразделяется на уроки различного вида. При этом вид урока определяется основным методом организации взаимосвязанной деятельности преподавателя и обучающихся и преобладающим на данном уроке источником знаний.

<b>Типы уроков</b>	<b>Виды уроков</b>	<b>Цели</b>
Урок изучения нового	лекция, экскурсия, исследовательская работа, практическое занятие.	Изучение и первичное закрепление новых знаний и умений.
Урок закрепления знаний	практическое занятие, экскурсия, лабораторная работа, собеседование, консультация.	Имеет целью выработку умений по применению знаний.
Урок комплексного применения знаний	практическое занятие, лабораторная работа, семинар	Имеет целью выработку умений самостоятельно применять знания в комплексе, в новых условиях.
Урок обобщения и систематизации знаний	семинар, конференция, круглый стол и т.д.	Имеет целью обобщение единичных знаний и умений в систему.
Урок контроля, оценки и коррекции знаний.	контрольная работа, зачет, коллоквиум, смотр знаний	Имеет целью определить уровень овладения знаниями, умениями и навыками.



## **2.2 Формы проведения уроков:**

- лекционно-семинарские занятия
- уроки с элементами моделирования ситуаций
- учебно-деловые игры
- уроки с элементами дидактических игр
- уроки – практикумы
- уроки смотра знаний
- нетрадиционные формы урока: диалоги, суды, презентации, путешествия и т.д.

Урок по форме может быть компонентом какой-либо технологии. Интегрированные уроки (или бинарные), построенные на основе единой межпредметной цели, могут иметь разные задачи, но решаются едиными методами или в единой технологии.

## **2.3. Форма организации учебной деятельности**

С позиции современной дидактики, формы организации учебной деятельности на уроках делятся на фронтальные, групповые и индивидуальные.

**Фронтальная** – преподаватель управляет учебно-познавательной деятельностью всей группы, работающей над единой задачей. Он организует сотрудничество студентов и определяет единый для всех темп работы.

**Групповая**, которая подразделяется на:

- **бригадную** – преподаватель организует деятельность специально сформированных для выполнения определенных заданий временных групп студентов;
- **дифференцированно-групповая** форма обучения имеет ту особенность, что как постоянные, так и временные группы объединяют студентов с одинаковыми учебными возможностями и уровнем сформированности учебных умений и навыков;
- **групповая** форма обучения предполагают организацию учебной деятельности постоянных групп студентов;

– **парная** (в парах сменного состава и в парах постоянного состава).

**Индивидуальная** – не предполагает непосредственного контакта студента с другими студентами.

#### **2.4. Характеристика учебной деятельности для усвоения на различных уровнях**

Уровни усвоения:

1 уровень: понимание и узнавание (иметь представление).

2 уровень: воспроизведения и выполнения по образцу.

3 уровень: применение в стандартной ситуации.

2 и 3 уровни – это уровни образовательного стандарта (знать, уметь).

4 уровень: воспроизведение или применение переноса знаний.

<b>Уровень усвоения</b>	<b>Обучающийся может</b>	<b>Характер действий преподавателя</b>	<b>Характер контрольного задания, определяющего достижение уровня</b>	<b>Характер действий обучающегося в ходе выполнения контрольного задания</b>
I- понимание и узнавание (иметь представление знакомого)	узнавать изученные объекты, процессы, явления, способы действия	изложить информацию, показать, объяснить прослушать, воспринять, понять, запомнить настолько, чтобы узнать	вопрос с предъявлением (описанием) объекта, процесса, явления, способа действия	узнать объект (процесс, явление, способ действия)
II — воспроизведения и выполнения по образцу	воспроизводить изученную информацию, повторять усвоенные действия (операции)	то же и провести закрепление, организовать самоподготовку к воспроизведению то же и отрепетировать воспроизведение	вопрос, предусматривающий устное или письменное воспроизведение информации, повторение действия (операций); типовая задача	воспроизвести изученную информацию, выполнить усвоенные действия; решить типовые задачи
III — умения и навыки	выполнять действия (операции),	то же и провести упражнения, организовать	задание на выполнение практических или приближенных к	выбрать целесообразную последовательн

(применение в стандартной ситуации)	технологии и форму (программа, алгоритм), которые изучены при обучении, а содержание и условия — новые	тренировочные действия учащихся то же и приобрести опыт путем групповых или самостоятельных тренировочных действий	практике действий, нетиповая задача	осуществление действий, правильно их осуществить
IV — творчество (применение в нестандартных ситуациях, переноса знаний)	участвовать в выполнении исследований, решать творческие задачи, участвовать в рационализаторской и изобретательской работе	то же и по специальной методике провести обучение творчеству	задание на исследовательскую, изобретательскую, творческую работу	выполнять продуктивную творческую деятельность, имеющую характер субъективной или объективной новизны

### 3. Цели учебного занятия

Целью обучения считают предполагаемый результат обучения. Кроме сообщения знаний и привития навыков, в цель занятия должны входить и органически связанные с ней задачи воспитания и развития. Знание преподавателем того, чего он хочет добиться на данном занятии, обеспечивает структуру всего занятия и конструкцию его этапов.

Цели занятия должны быть четко сформулированы, и соответствовать теме.

Задачи урока – способы достижения определенной цели, мы выделяем 3 группы задач:

**1. Дидактические (или образовательные) задачи указывают, какие предполагаются приращения в знаниях, умениях и практического опыта обучающихся.**

Часть материала на уроке преподаватель преподносит для ознакомления, чтобы обучающиеся имели представления о каких-то фактах, событиях. Это **1 уровень** усвоения. Формулировки дидактических задач урока 1 уровня материала:

- Познакомить обучающихся с методами определения .....
- Изучить (способы получения ..., законы..., этапы... и т.д.).
- Дать понятие о... (или изучить на понятийном уровне ...).
- Показать взаимосвязь законов, роль, значение, преимущества, недостатки...
- Раскрыть роль, значение...
- Охарактеризовать состояние, структуру, событие...
- Объяснить значение...,
- Ознакомить с основами..., с правилами...

**2 уровень** - это уровень знаний, пересказа. Пример постановки задач данного уровня:

- Изучить материал....
- Повторить классификацию ....
- Подготовить обучающихся к рациональному выполнению самостоятельной (домашней) работы.
- Закрепить знания ранее изученной темы... по учебным элементам
- Углубить (расширить, усвоить) понятия... (правила, формулы, знания свойств, теории).

- Научить составлению плана, решению задач...
- Пояснить принцип действия..., свойства...

При формулировке целей 2 уровня усвоения можно использовать глаголы:

«составить», «зарисовать», «научить», «закрепить», «обеспечить», «сформулировать», «проконтролировать», «подготовить», «сообщить» и т.д.

### **3 уровень**

- уровень умений и навыков, это те действия, которые обучающиеся выполняют в основном на практических занятиях. Например:

Систематизировать знания обучающихся по теме «.....»

- Приобретение знаний, умений и практического опыта в пределах требований квалификационной характеристики рабочей профессии... не ниже ... разряда.
- Обобщить и систематизировать знания обучающихся...
- Закрепить навыки, умения ... (например, работы с литературой).
- Экспериментально подтвердить (проверить) формулу, расчёт...
- Приобщить обучающихся к самостоятельной, исследовательской работе, работе с литературой...
- Проверить степень усвоения знаний, умений...
- Подготовить обучающихся к самооценке...
- Исследовать зависимость, график...
- Обеспечить усвоение методики решения задач, экспериментального исследования.

Здесь можно использовать такие глаголы как: «выделить», «обобщить», «применить знания», «сделать».

### **Развивающие задачи**

Развивающие задачи указывают какие логические операции и приёмы умственной деятельности усвоят обучающиеся и какой развивающий эффект это может дать.

«Обучающийся не сосуд, который нужно наполнить, а факел, который необходимо зажечь». Эти слова должен помнить каждый преподаватель, ведь задача педагога не просто передать обучающемуся сумму знаний по теме, а научить эти знания применять в жизни. Преподаватель должен научить обучающегося оперировать своими знаниями: анализировать, сравнивать, оценивать, выделять главное. Развивать у обучающегося память, логическое мышление. Чтобы занятие

было не просто учебным, а развивающим, необходимо четко формулировать развивающие цели.

*Примеры постановки развивающих задач:*

способствовать развитию логического мышления;

способствовать развитию памяти, внимательности, наблюдательности...

способствовать развитию умения правильно обобщить данные и сделать вывод;

способствовать развитию умения сравнивать, обобщать, анализировать.

способствовать развитию умения составлять план и пользоваться им;

способствовать развитию умения составлять факты и события;

**Воспитательные задачи**

Без участия в воспитании вся педагогическая культура, все знания педагога являются мертвым багажом. На каждом уроке педагог должен создавать условия для воспитания значимых личностных качеств в обучающемся, поэтому перед каждым уроком должны быть поставлены и воспитательные задачи. Так как на одном занятии невозможно сразу же воспитать обучающегося, поэтому в формулировке воспитательных целей лучше использовать слова: «стремиться воспитать»; «способствовать воспитанию».

*Примеры формулировок воспитательных задач:*

– стремиться к воспитанию чувства гуманизма, коллективизма, уважения к старшим, взаимопомощи, чувства субординации, чувства такта, отзывчивости, отрицательного отношения к алкоголизму, наркомании, стремление к физическому здоровью;

– стремиться воспитать чувство ответственности за порученное дело, исполнительности, аккуратности, добросовестности, чувства долга, ответственности за сохранение тайны; за результаты учебного труда, понимания его значимости, соблюдения техники безопасности, санитарно-гигиенических условий труда

- стремиться воспитать чувство гордости за избранную профессию, бережного отношения к психике больного, умению управлять эмоциями.
- стремиться воспитать эстетические чувства при ознакомлении обучающихся с...
- стремиться воспитать чувства ответственного отношения к избранной специальности/профессии на примере...
- оказывать содействие в ходе занятий формированию основных мировоззренческих идей (в зависимости от содержания занятий), например, материальности мира, причинно-следственных связей между явлениями, развитие в природе и обществе, познаваемость мира и его закономерностей;
- способствовать профессиональному самоопределению.

#### **4. Технологическая карта урока**

*Технологическая карта урока* – это способ графического проектирования урока, таблица, позволяющая структурировать урок по выбранным преподавателем параметрам. Такими параметрами могут быть этапы урока, его цели, содержание учебного материала, методы и приемы организации учебной деятельности обучающихся, деятельность преподавателя и деятельность обучающихся.

Сущностной характеристикой технологической карты становится *представление образовательного процесса на уровне технологии* – на уровне проектирования и конструирования, включая описание действий преподавателя и обучающихся (действий целеполагания, организации, контроля и регулирования).

Форма записи урока в виде технологической карты *дает возможность максимально детализировать его еще на стадии подготовки, оценить рациональность и потенциальную эффективность выбранных содержания, методов, средств и видов учебной деятельности на каждом этапе урока.* **Структурную форму технологической карты каждый преподаватель выбирает сам, исходя из своих**

**педагогических предпочтений**, с учетом требования своей образовательной организации (или ПЦК).

**Тема:** « \_\_\_\_\_ »

**Цель урока:** \_\_\_\_\_

**Задачи урока**

дидактические: \_\_\_\_\_

развивающие: \_\_\_\_\_

воспитательные: \_\_\_\_\_

**Тип урока:** урок изучения нового материала (урок усвоения нового материала, урок формирования новых умений и навыков, урок совершенствования и закрепления нового материала, урок систематизации и обобщения учебного материала, урок проверки и оценки знаний, умений и навыков, урок применения знаний, умений и навыков на практике, комбинированный)

**Вид урока:** лекция (экскурсия, исследовательская работа, практическое занятие, лабораторная работа, семинар конференция, круглый стол зачет, коллоквиум, смотр знаний)

**Форма урока:** (урок - практикум, урок - экскурсия, урок - деловая (ролевая) игра, интегрированный урок, КВН и т.д.)

**Образовательная технология:** (в соответствии с целью, типом урока)

**Структура урока:** (в соответствии с типом урока)

Структура урока	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося	Развиваемые профессиональные и общие компетенции, знания и умения
1	2	3	4	5
<u>1. Организационный момент</u>	3 – 5 минут		запоминают порядок работы	
<u>2. Мотивация познавательной деятельности обучающихся.</u> Объявляет тему урока, цели, основные этапы:	3 – 5 минут		Знакомятся с планом работы.	
Актуализация опорных знаний		Использует различные формы и метода контроля знаний студентов, задания по коррекции, проверка домашнего		



		задания, а так же подведение итогов		
<u>3. Изучение нового материала.</u> Структура изучения нового материала: -	25 - 35 минут	План изложения нового материала или тезисы Вопросы обратной связи	Изучают новый материал в соответствии с указаниями преподавателя	
<u>4. Отработка учебных умений:</u> задает наводящие вопросы; корректирует ответы; отвечает на вопросы; проводит контроль знаний и умений.	20 – 25 минут	Применение полученных знаний, умений и навыков Вопросы, задания, задачи по закреплени Анализ выполненной работы	Выполняют задания преподавателя, задают вопросы, отвечают на контрольные вопросы, решают тестовые задания. Обобщают и закрепляют изученный материал. Проводят самоанализ работы	
<u>5. Подведение итогов:</u> Дает характеристику работы группы, обучающегося, выставляет оценки. Выдает домашнее задание	5 – 10 минут		Внимательно слушают, задают вопросы.	

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

*Требования к оформлению методической разработки урока*

**Структура методической разработки:**

Методическая разработка должна содержать:

- титульный лист (приложение 1),
- пояснительную записку,
- план-содержание (приложение 2)
- основная часть,
- список используемой и рекомендуемой литературы (библиографические данные литературы должны приводиться в обязательном порядке),
- рецензию МК.

**Титульный лист**

Титульный лист должен содержать наименование учебного заведения, фамилию автора (авторского коллектива), название работы и дату ее написания.

**Пояснительная записка**

Пояснительная записка предшествует основному содержанию разработки. Ее функция состоит в том, чтобы обосновать причины, по которым автор предлагает действовать тем или иным способом, раскрыть логику изложения, аргументировать подход к выходу из проблемной ситуации в педагогическом процессе. Это введение в основную часть. Пояснительная записка должна содержать ключевые моменты, подробную аргументацию главных позиций. Главная задача пояснительной записки – объяснить и обосновать.

**Основная часть**

В основной части излагается содержание разработки и дается ответ на главный вопрос: как нужно сделать. Основная часть может содержать все положения пояснительной записки с существенной детализацией позиций, связанных с конкретизацией разделов, тем и вопросов содержания разработки.

Методические разработки должны быть написаны на основании личного практического опыта. Разработки могут быть представлены в виде учебно-методических комплектов, конспектов лекций, конспектов уроков, деловой игры, тестов по дисциплине, проблемных заданий, методических рекомендаций, технологий, творческих программ и т.д.

Основная часть должна содержать: тему, цель урока и задачи, тип урока, вид урока, структура урока, методы обучения, межпредметные связи, обеспечение урока и технологическую карту (см. Приложение 2)

Методические разработки оформляются в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

**1 . Выписка из КТП**

**2. Пояснительная записка:** для кого проводился открытый урок, его основные методические задачи

**3. Описание урока**

**Тема:** « \_\_\_\_\_ »

**Цель урока:** \_\_\_\_\_

**Задачи урока**

дидактические: \_\_\_\_\_

развивающие: \_\_\_\_\_

воспитательные: \_\_\_\_\_

**Тип урока:** \_\_\_\_\_ урок изучения нового материала (урок усвоения нового материала, урок формирования новых умений и навыков, урок совершенствования и закрепления нового материала, урок систематизации и обобщения учебного материала, урок проверки и оценки знаний, умений и навыков, урок применения знаний, умений и навыков на практике, комбинированный)

**Вид урока:** лекция (экскурсия, исследовательская работа, практическое занятие, лабораторная работа, семинар конференция, круглый стол зачет, коллоквиум, смотр знаний)

**Образовательная технология:** (в соответствии с целью, типом урока)

**Структура урока:** (в соответствии с типом урока)

Структура урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося	Время	Результат занятия: умения, знания и ОК и ПК
1	2	3	4	5
<u>1. Организационный момент.</u>		запоминают порядок работы	3 – 5 минут	
<u>2. Мотивация познавательной деятельности обучающихся.</u> Объявляет тему урока, цели, основные этапы: -		Знакомятся с планом работы.	3 – 5 минут	
Актуализация опорных знаний	Использует различные формы и метода контроля знаний студентов, задания по коррекции, проверка домашнего задания, а так	Демонстрируют результат выполнения д/з		

	же подведение итогов			
<u>3. Изучение нового материала.</u> Структура изучения нового материала:	План изложения нового материала или тезисы  Вопросы обратной связи	Изучают новый материал в соответствии с указаниями преподавателя	25 - 35 минут	
<u>4. Отработка учебных умений:</u> задает наводящие вопросы; корректирует ответы; отвечает на вопросы; проводит контроль знаний и умений.	Применение полученных знаний, умений и навыков Вопросы, задания, задачи по закреплению Анализ выполненной работы	Выполняют задания преподавателя, задают вопросы, отвечают на контрольные вопросы, решают тестовые задания. Обобщают и закрепляют изученный материал. Проводят самоанализ работы	20 – 25 минут	
<u>5. Подведение итогов:</u> Дает характеристику работы группы, обучающегося, выставляет оценки. Выдает домашнее задание		Внимательно слушают, задают вопросы.	5 – 10 минут	

**Методы обучения:** (методы, используемые на каждом этапе урока) \_\_\_\_\_

**Межпредметные связи:** \_\_\_\_\_

**Обеспечение урока:** (учебники, плакаты, макеты, муляжи, инструмент, справочники, карты, альбомы, атласы, дидактический материал и т.д.) \_\_\_\_\_

*Примерные формулировки деятельности преподавателя и обучающихся*

<b>Деятельность преподавателя</b>	<b>Деятельность обучающихся</b>
Проверяет готовность обучающихся к занятию. Озвучивает тему и цель занятия. Уточняет понимание обучающимися поставленных целей занятия. Выдвигает проблему. Создает эмоциональный настрой на...	Выполняют упражнения. Демонстрирует выполнение упражнения. Записывают конспект. Просматривают презентацию. По очереди комментируют... Обосновывают выбор выполнения, решения, написания...

<p>Формулирует задание...</p> <p>Напоминает обучающимся, как...</p> <p>Предлагает индивидуальные задания.</p> <p>Проводит связь с ранее изученным материалом.</p> <p>Обеспечивает мотивацию выполнения...</p> <p>Контролирует выполнение работы.</p> <p>Осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-индивидуальный контроль;</li><li>-выборочный контроль;</li><li>-побуждает к высказыванию своего мнения.</li></ul> <p>Отмечает степень вовлеченности обучающихся в работу на занятии.</p> <p>Дает комментарий к домашнему заданию.</p> <p>Организует:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-взаимопроверку; коллективную проверку; проверку выполнения упражнения; беседу по уточнению и конкретизации первичных знаний, умений, деятельности; оценочные высказывания обучающихся; обсуждение способов решения; поисковую работу обучающихся (постановка цели и план действий); самостоятельную работу с учебником; беседу, связывая результаты занятия с его целями.</li></ul> <p>Подводит обучающихся к выводу о...</p> <p>Наводящими вопросами помогает выявить причинно-следственные связи в... Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на занятии.</p>	<p>Приводят примеры.</p> <p>Пишут под диктовку.</p> <p>Отвечают на вопросы преподавателя.</p> <p>Выполняют задания по карточкам.</p> <p>Озвучивают понятие...</p> <p>Выявляют закономерность...</p> <p>Анализируют...</p> <p>Определяют причины...</p> <p>Формулируют выводы наблюдений.</p> <p>Объясняют свой выбор.</p> <p>Высказывают свои предположения.</p> <p>Сравнивают...</p> <p>Читают текст учебника.</p> <p>Подчеркивают характеристик и...</p> <p>Находят в тексте понятие, информацию.</p> <p>Слушают доклад, делятся впечатлениями о...</p> <p>Высказывают свое мнение.</p> <p>Осуществляют:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-самооценку; самопроверку; взаимопроверку; предварительную оценку.</li></ul> <p>Формулируют конечный результат своей работы на занятии.</p> <p>Называют основные позиции нового материала и как они их усвоили (что получилось, что не получилось и почему)</p>
--	--

**Вариант технологической карты учебного занятия**

Дисциплина \_\_\_\_\_  
Специальность \_\_\_\_\_  
Курс \_\_\_ Семестр \_\_\_ № занятия \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Преподаватель \_\_\_\_\_ (ФИО)

Тема \_\_\_\_\_

Вид занятия \_\_\_\_\_

Тип занятия \_\_\_\_\_

Цель занятия:

Задачи занятия:

*Дидактические*

знать: \_\_\_\_\_

уметь: \_\_\_\_\_

*Развивающие* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Воспитательные:* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Образовательная технология: \_\_\_\_\_

Обеспечение занятия:

1. Наглядные пособия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Раздаточный материал \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Техсредства обучения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Литература основная \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

дополнительная \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Межпредметные связи \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Внутрипредметные связи \_\_\_\_\_

Этап урока и его цель	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Развиваемые профессиональные и общие компетенции, знания и умения
<b>1.Самоопределение к деятельности.</b>  <b>Организационный момент</b>		Включение в деловой ритм урока	Подготовка группы к уроку	
<b>2. Актуализация знаний и фиксация затруднений в деятельности</b>		Выявляет уровень знаний обучающихся. Определяет типичные недостатки	Выполняют задания, тренирующие отдельные способности к учебной деятельности, мыслительные операции и учебные навыки	
<p><i>Пояснение: на первом этапе <b>актуализации знаний</b> и фиксации затруднений организуется стимулирование интереса учащихся к изучению конкретной темы посредством ситуативного задания, выявление отсутствующих знаний и умений для его выполнения в контексте изучаемой темы. Результатом этого этапа является самоопределение школьника, основанное на желании осваивать учебный материал, на осознании потребности его изучения и постановки лично значимой цели деятельности.</i></p>				
<b>3.Постановка учебной цели и задач</b>		Активизирует знания обучающихся. Создает проблемную ситуацию	Ставят учебные цели, формулируют (уточняют) тему урока и определяют задачи, ставят проблему	
<b>4. Построение проекта выхода из затруднения</b>		Организует обучающихся по исследованию проблемной ситуации	Составляют план достижения цели и определяют средства (алгоритм, модель, действие и т.д.)	
<p><i>Пояснение: на втором этапе построения проекта выхода из затруднения организуется освоение содержания учебной темы, необходимого для выполнения задания. Этот этап имеет</i></p>				

	<p><i>содержательные блоки, каждый из которых включает определенный объем учебной информации и является лишь частью содержания всей темы. Количество блоков определяется учителем с учетом принципов необходимости и достаточности для реализации поставленной цели при изучении конкретной темы.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Например, включает:             <ul style="list-style-type: none"> <li>на 1 шаге — организацию деятельности обучающихся по освоению учебной информации на уровне <b>«знания»</b> — освоение отдельных терминов, понятий, высказываний (каким образом?);</li> <li>на 2 шаге — организацию деятельности обучающихся по освоению <b>этой же учебной информации на уровне «понимания»</b> (каким образом?);</li> <li>на 3 шаге — организацию деятельности обучающихся по освоению <b>этой же учебной информации на уровне «умения»</b>;</li> <li>на 4 шаге — организацию деятельности обучающихся по предъявлению результата освоения <b>этой же учебной информации</b> данного блока.</li> </ul> </li> </ul>		
<b>5. Первичное закрепление</b>		Устанавливает осознанность восприятия, присвоения. Первичное обобщение	Решают (выполняют) типовые задания с проговариванием алгоритма вслух (можно в парах)
<p><i>Пояснение: на третьем этапе первичного закрепления проводится выполнение задания; обучающиеся выбирают уровень выполнения (информативный, импровизационный, эвристический), способ деятельности (индивидуальный или коллективный) и самоорганизуются для выполнения задания. Самоорганизация включает: планирование, выполнение и предъявление варианта решения. Результатом этого этапа является выполнение и представление задания.</i></p>			
<b>6. Самостоятельная работа с проверкой по эталону</b>		Организует деятельность по применению новых знаний	Самостоятельная работа. Осуществляет самопроверку, пошагово сравнивая с эталоном
<p><i>Пояснение: на четвертом этапе «Рефлексивной деятельности» соотносится полученный результат с поставленной целью и проводится самоанализ и самооценка собственной деятельности по выполнению задания в рамках изучаемой темы. Результатом является умение анализировать и оценивать успешность своей деятельности..</i></p>			

В структуре технологической карты урока необходимо предусмотреть возможность:

- тщательного планирования каждого этапа деятельности;
- максимально полного отражения последовательности всех осуществляемых действий и операций, приводящих к намеченному результату;



• координации и синхронизации действий всех субъектов педагогической деятельности. Следующий шаг – оценка каждого этапа, правильности отбора содержания, адекватности применяемых методов и форм работы в их совокупности.

С помощью технологической карты можно провести не только системный, но и аспектный анализ урока (прослеживая карту по вертикали). Например:

- реализацию учителем целей урока;
- использование развивающих методов, способов активизации познавательной деятельности обучающихся;
- осуществление оценивания и контроля.

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

#### Алгоритм проектирования урока с точки зрения требований новых ФГОС

##### *Первое:*

- четко определить и сформулировать для себя тему урока;
- определить место темы в учебном курсе;
- определить ведущие понятия, на которые опирается данный урок, иначе говоря, посмотреть на урок ретроспективно;
- и, наоборот, обозначить для себя ту часть учебного материала, которая будет использована в дальнейшем, иначе говоря, посмотреть на урок через призму перспективы своей деятельности.

##### *Второе:*

Определить и четко сформулировать для себя и отдельно для учащихся целевую установку урока - зачем он вообще нужен?

##### *Третье:*

1. Спланировать учебный материал
2. Подобрать учебные задания, целью которых является:
  - узнавание нового материала;
  - воспроизведение;
  - применение знаний в новой ситуации;
  - применение знаний в незнакомой ситуации;
  - творческий подход к знаниям.-
3. Упорядочить учебные задания в соответствии с принципом "от простого к сложному".
4. Составить три набора заданий:
  - задания, подводящие обучающегося к воспроизведению материала;

- задания, способствующие осмыслению материала обучающимся;
- задания, способствующие закреплению материала обучающимся.

***Четвертое:***

Выяснить, над какими конкретно умениями в настоящий момент необходимо работать обучающимся.

***Пятое:***

Продумать "изюминку" урока. Каждый урок должен содержать что-то, что вызовет удивление, изумление, восторг учащихся - одним словом, то, что они будут помнить, когда все забудут.

***Шестое:***

Разработать структуру урока. Например, структура урока введения нового материала имеет следующие этапы:

- мотивационно-целевой;
- процессуальный;
- рефлексивно-оценочный

***Седьмое:***

Определить способ оценки результатов урока и рефлексии учащимися хода урока и результатов собственной деятельности.

Спланировать контроль над деятельностью учащихся на уроке, для чего подумать:

- что контролировать;
- как контролировать;
- как использовать результаты контроля

***Восьмое:***

Разработать домашнее задание, ориентированное на создание обучающимися образовательных продуктов, объективирующих их личностные приращения как результат урока. При этом к домашнему заданию предъявляются те же требования, что и к оценочным заданиям в ходе урока: оно должно быть комплексным, предоставлять возможность обучающимся по своему выбору выходить на разные уровни выполнения задания и представления результатов.

***Девятое:***

Подготовить оборудование для урока. Составить список необходимых учебно-наглядных пособий, приборов и т. д.

## ПАМЯТКА-АЛГОРИТМ ДЛЯ САМОАНАЛИЗА УРОКА

Памятка-алгоритм для самоанализа урока педагогом предусматривает ответы на следующие вопросы:

1. Каков замысел, план данного урока и почему он является таким?
  - 1.1. Каково место урока в теме, разделе, курсе?
  - 1.2. Как он связан с предыдущими уроками, на что в них опирается?
  - 1.3. Как он «работает» на изучение последующих вопросов данной темы, следующих тем, разделов программы, как он связан с другими учебными предметами?
  - 1.4. Каким образом были учтены программные требования к уроку?
  - 1.5. Как были учтены особенности содержания урока при выборе форм, методов и средств обучения?
  - 1.6. Почему был избран именно этот тип урока?
2. Какие особенности студентов были учтены при подготовке к уроку и почему?
3. Какие задачи ставились и решались на уроке и почему?
4. Почему была избрана именно такая структура урока?
5. Как осуществлялось управление учебной деятельностью студентов (стимулирование, организация, контроль, оценка, работа над ошибками)? Как осуществлялся дифференцированный подход к студентам на уроке?
6. Какие условия были созданы для проведения урока:
  - учебно-материальные,
  - морально-психологические,
  - эстетические,
  - временные (как осуществлялась экономия времени)?
7. Были ли отклонения (или усовершенствования) по отношению к плану в ходе урока? Если да, то какие? Почему в них возникла необходимость? К чему привели эти отклонения и усовершенствования?
8. Удалось ли решить на необходимом уровне поставленные задачи урока и избежать при этом перегрузки студентов?
9. Каковы причины успехов и недостатков проведенного урока?
10. Что в данном уроке стоило бы изменить, сделать по-другому?
11. Какие выводы из результатов урока необходимо сделать на будущее?
12. Какова общая самооценка урока преподавателем?

Данный алгоритм может быть использован также как памятка для самоконтроля готовности педагога к уроку.

**ПРИМЕР**

**Самоанализ урока теоретического обучения междисциплинарного курса 02. 01 «Розничная торговля продовольственными товарами»  
по профессии «Продавец, контролер-кассир»**

**Тема урока:** «Определение качества хлеба». По программе обучения данная тема входит в раздел «Продажа продовольственных товаров» МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственных товаров».

**Тип урока:** изучение нового материала. Исходя из типа урока, были поставлены цели: «Формирование элементов профессиональной компетенции ПК 2.4 «Осуществлять приемку товаров»

**Проблематика урока выявлена с помощью видеосюжета,** в котором четко обозначены проблемы и значимость определения качества хлеба для студентов как будущих продавцов.

**С точки зрения реализации компетентного подхода на уроке удалось:**

- совместно со студентами определить тему урока, поставить цель и организовывать её достижение; Для этого применили прием ..
- совместно спланировать работу (использовали видеосюжет), осуществить анализ проблемных задач;
- отрабатывались умения ставить задачи; работать с инструкциями, ГОСТом, что важно для успешной деятельности продавца;
- были созданы условия для устного выступления и письменного предъявления результатов своей деятельности.

Воспитательный потенциал урока был направлен на формирование личностных качеств, таких как коммуникативности и ответственности за результаты своей работы. РАЗВИТИЕ коммуникативной компетентности осуществлялось на всех этапах урока. Коммуникативная компетенция в формировалась в аспекте:

- групповой продуктивной коммуникации;
- диалога;

- письменной коммуникации;
- частично умений публичного выступления

Работа в парах и группах способствовала развитию данной компетенции: диалог в паре, публичные выступления с представлением обработанной информации.

В диалоге студенты обсуждали ход выполнения заданий и получали необходимую друг для друга информацию.

Была предоставлена возможность для высказывания своего мнения, доводов и их аргументации.

Цели урока достигнуты, т.к. к концу урока у студентов появились достаточно устойчивые навыки определения качества хлеба органолептическим методом. Кроме этого, достигнуты определенные результаты (определили качественный ли хлеб продается в магазинах). Проявления коммуникативной компетентности выразились в том, что студенты свободно вступают в диалог друг с другом, с преподавателем, адекватно реагируют на вопросы, осуществляют конструктивное общение. Применяют в своей речи логические или риторические приемы, приемы обратной связи с аудиторией. В целом, групповая коммуникация была достаточно продуктивной, поскольку *все задания* были выполнены быстро и правильно.

Кроме этого рефлексия показала, что студенты извлекли с урока полезную информацию, которая пригодится им в получаемой профессии.

Инструментарием проверки заданий на уроке служили модельные ответы.

## ШАБЛОН САМОАНАЛИЗ УРОКА ПО ФГОС

Данный урок (*по предмету ...*) является уроком №... в системе уроков *по разделу ...* Тема урока: (*назвать тему...*)

Цели урока: *образовательные..., воспитательные..., развивающие...*

В данном классе я поставила следующие *задачи (указать задачи), направленные на формирование ПК и ОК, развитие и воспитание*

В результате проведенного урока я предполагала получить следующие *результаты: .*

Это урок (*указать тип урока*).

Он включал в себя (*указать количество*) этапов (*структура урока*).

При проведении урока я использовала современные образовательные технологии в соответствии с требованиями ФГОС (*назвать 1 или несколько технологий*) и использовала их на следующих этапах урока (*указать этапы урока*).

Чтобы добиться цели урока, я подобрала ... (*содержание урока: примеры, вопросы, задания*), соответствующие возрастным особенностям.

Материал урока оказался ... (*сложным, легким, интересным для учащихся и др.*).

В ходе урока была организована ... (*индивидуальная, фронтальная, групповая, коллективная*) работа учащихся.

Наиболее эффективной оказался (*указать вид работы*), потому что (*указать причину*).

Соотношение деятельности учитель-ученик *соответствует/ не соответствует* реализации личностно ориентированного подхода в обучении: (*применение диалоговых форм общения, создание проблемных ситуаций, осуществление обратной связи, объем и характер самостоятельной работы*).

На уроке мною использовались следующие средства обучения: (*наглядный материал, различные источники информации и др.*).

Темп урока *быстрый/медленный; монотонный/динамичный/; исходя из возможностей класса*.

Распределение времени было *рациональное/нерациональное*.

Мне удалось/не удалось уложиться по времени.

Мне было (*легко/тяжело*) вести урок. Учащиеся включались в работу (*активно, неохотно, тяжело*).

Меня *порадовали ... , удивили ... , огорчили ...* (кто из учащихся?), потому что ....

Результаты урока *совпадают/не совпадают* с целью урока.

Я полагаю, что все научились ..., что **подтверждают результаты самоконтроля и самооценки учащихся.**

Домашнее задание имеет (*оптимальный объем, предоставление права выбора, доступность и др.*), поэтому (не) вызовет затруднения у учащихся.

В целом урок можно считать ....



## МЕТОДИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ УРОКОВ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ КОЛЛЕДЖА ТУРИЗМА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

### 1. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

*Комлевой Ольги Георгиевны*



По учебной дисциплине «Экономика организации»

Специальность: 080214 Операционная деятельность в логистике

Курс I

**Тема урока: «Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности.»**

**Вид учебного занятия:** лекция с применением ИКТ

**Тип занятия:** комбинированный урок.

**Цель урока:** эффективное применение информационно-коммуникационных технологий при объяснении материала и выполнении самостоятельной работы.

**Задачи урока:**

- *образовательная*

Определить сущность прибыли, как основного финансового показателя деятельности предприятия. Рассмотреть методику расчёта различных видов прибыли и выявить факторы, влияющие на её величину.

- *развивающая*

1. Развить умения рассчитывать различные виды прибыли и заполнять отчётную документацию предприятия;

2. Развитие экономического мышления, экономической грамотности, познавательных способностей.

- *воспитательная*

Создать условия для воспитания чувства ответственности за порученное дело, исполнительность, аккуратность, добросовестность, способствовать формированию информационной культуры личности студента.

**Межпредметные связи:** математика, бухгалтерский учёт, анализ финансово-хозяйственной деятельности, налоги и налогообложение, МДК 02.02 оценка рентабельности системы складирования и оптимизация внутривыпускных потоковых процессов.

**Педагогическая технология:** ИКТ технология с использованием интерактивной доски SMART Board и программного обеспечения SMART Notebook 11, а также применения интернет-сервиса «Презентация on-line» при выполнении самостоятельной работы студентов, кейс-технология..

**Используемые методы обучения:** методы организации и осуществления учебных действий и операций; методы контроля и самоконтроля

Время проведения урока: 45 мин.

**Обеспечение урока:**

- Интерактивная доска SMART Board-800;
- Ноутбук Acer с программным обеспечением SMART Notebook11;
- Комплект ноутбуков Acer с системой подключения к интернету;
- Электронные пульты для «голосования»;
- приёмное устройство SMART Response
- Комплект электронных материалов для ТСО
- раздаточный материал для выполнения упражнения.

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ**

**I. Изучение нового материала (20 минут)**

- последовательное изложение по принципу «от простого к сложному» с использованием возможностей интерактивной доски SMART Board и программного обеспечения SMART Notebook 11.

**II. Обобщение и систематизация знаний (10 минут)**

- выводы по основным вопросам темы, закрепление полученных знаний путем выполнения упражнения.

**III. Контроль и самоконтроль знаний (5 минут)**

- электронное «голосование» по типу «ДА / НЕТ» с применением программного обеспечения SMARTResponse.

**IV. Подведение итогов (1 минута)**

- подведение итогов.

**VIII. Сообщение домашнего задания. ( 2 минуты)**

- используя рекомендованные источники информации, самостоятельно изучить процесс распределения прибыли и доработать аудиторную самостоятельную работу, выполнив задание №3

**Список используемой литературы:**

1. В.Д. Грибов, В.П.Грузинов, Экономика организации (предприятия), учебное пособие. - М.: КНОРУС, 2008 (Среднее профессиональное образование) 2009.
2. Филатов О.К., Рябова Т.Ф., Минаева Е.В., Экономика предприятий (организаций): учебник - 4-е изд. – М.: Финансы и статистика, 2008.
3. О.М.Фокина, А.В. Соломка, Практикум по экономике организации (предприятия): учеб. пособие. – Финансы и статистика, 2008.

**Интернет – источники:**

1. Экономическая библиотека - <http://economy-lib.com/nematerialnye-aktivy#ixzz2lYRlKjyK>
2. КонсультантПлюс «М- СТАЙЛ» - <http://googleads.g>.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

№ п/п	Этапы урока и время	Дидактическая цель	Методическое обеспечение	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
I	<b>Организационная часть- 1 мин</b>	Подготовка к работе на занятии, быстрое включение обучающихся в деловой ритм	Иллюстрация позитивного пожелания на занятие	приветствие преподавателя проверка отсутствующих; проверка внешнего вида студентов, рабочих мест; проверка внешнего состояния аудитории; организация внимания.	Приветствуют; дежурный называет фамилии отсутствующих на занятии; концентрация внимания и включение в работу урока
II	<b>Сообщение темы и целей занятий 1 мин</b>	Подготовка к основному этапу занятий Обеспечение мотивации и принятия учащимися цели учебно-познавательной деятельности,	Титульная страница электронной презентации урока в программе SMART Notebook11	Сообщение темы занятия Вопросы студентам по постановки учебной цели и задач учебной деятельности	Записывают тему. Определяют задачи в соответствии с данной темой
III	<b>Подготовка обучающихся к усвоению нового материала 5 мин</b>	актуализация опорных знаний и умений	Многовариантный тест с использованием инструментов Lat 2.0 программы SMART Notebook11 (Приложение 1)	Запускает электронные тесты. Комментирует ответы.	Выполнение тестового задания. Обсуждение результатов
IV	<b>Изучение нового материала 20мин</b>	Обеспечение восприятия, осмысления знаний и способов действий, связей и отношений в объекте изучения	Электронная презентация материала с использованием инструментов программного обеспечения SMART Notebook11, а так же интернет-ресурсов. (Приложение 2)	Изложение материала в форме беседы, с привлечением обучающихся, используя возможности интерактивной доски SMART Board и программного обеспечения SMART Notebook 11	Делают пометки в тексте конспекта лекции, выделяют ключевые понятия, характеризующие сущность прибыли. Участвуют в беседе. Отвечают на вопросы по содержанию лекции
V	<b>Обобщение и систематизация знаний 10 мин.</b>	Формирование целостной системы ведущих знаний по теме	Комплект раздаточных материалов для выполнения упражнения на бумажном носителе.	Инструктирует обучающихся по выполнению задания. Используя интернет-сервис «Презентация онлайн», контролирует самостоятельное	Студенты работают в парах, выполняют индивидуальный вариант задания на персональном ноутбуке Acer в

			(Приложения 3, 4 для студента); (Приложения 5,6 –для преподавателя) Комплект электронных материалов для ТСО	выполнение задания, и в режиме реального времени корректирует их действия.	режиме онлайн. Используя интернет-сервис «Презентация онлайн», на отдельном выделенном для каждой пары слайде, заполняют предложенную таблицу, совместно обсуждая результаты расчёта показателей. Слушают замечания преподавателя, исправляют ошибки.
VI	<b>Контроль и самоконтроль знаний 5 мин.</b>	Выявление качества и уровня овладения знаниями и способами действий, обеспечение их коррекции	Электронный тест «Мгновенный ответ по типу ДА/НЕТ» (Приложение 7 – для преподавателя) Пульты для голосования, приёмное устройство, программное обеспечение SMART Response	Получает достоверную информацию о достижении обучающимися планируемых результатов: запускает тесты в режиме «электронного голосования» по типу «ДА/НЕТ». Комментирует ответы.	Проверяют свои знания – выполняют тестовое задание, вооружившись пультами, «голосуют», принимая решение по предложенному утверждению.
VII	<b>Подведение итогов занятия 1 мин</b>	Анализ и оценка успешности достижения цели занятия и перспектива последующей работы Рефлексия Адекватность самооценки обучающихся	На доске выводятся результаты	Подводит итоги занятия Информация о реальных результатах обучения Отмечает сильные стороны деятельности и над чем следует работать	Осмысление своих действий и самооценка Заполняют карточки - ответы по рефлексии занятия
V.	<b>Сообщение домашне</b>	Обеспечение понимания цели, содержания и	Учебник В.Д. Грибов, В.П.Грузинов	Дает информацию о домашнем задании: доработать аудиторную	Работают с методическими рекомендациями

<b>го задания 2мин</b>	способов выполнения домашнего задания	«Экономика организации (предприятия)» (стр.300-303) Экономическая библиотека - <a href="http://economy-lib.com/nemateri-alnye-aktivy#ixzz21YRlKjyK">http://economy-lib.com/nemateri-alnye-aktivy#ixzz21YRlKjyK</a>	самостоятельную работу, выполнив задание №3	по самостоятельной работе Задание №3.
----------------------------	---------------------------------------	---	---	--

**Приложение 1.**

Подготовка обучающихся к усвоению нового материала

**Электронные многовариантные тесты из коллекции инструментов Lat 2.0 программного обеспечения SMART Notebook 11****Комплект тестовых заданий**

№ теста	Вопрос	Варианты ответов	Верный ответ
1	Выраженные в денежной форме текущие затраты предприятия на производство и реализацию продукции, называется:	Инвестициями Себестоимостью Выручкой Прибылью	Себестоимостью
2	К какой статье относятся расходы, связанные с процессом реализации продукции?	Материальные расходы Общехозяйственные расходы Управленческие расходы Коммерческие расходы	Коммерческие расходы
3	В зависимости от изменения объёма производства, затраты делятся на:	Постоянные и переменные Основные и накладные Прямые и косвенные Простые и комплексные	Постоянные и переменные
4	Количество денежных средств, полученных предприятием от различных видов деятельности за определённый период, называется:	Инвестициями Прибылью Себестоимостью Выручкой	Выручкой

**Приложение 2****ТЕКСТ ЛЕКЦИИ**

Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности.

Погоня за прибылью — единственный способ, при помощи которого люди могут удовлетворять потребности тех, кого они вовсе не знают.

*Фридрих Август фон Хаек*

Прибыль является важнейшей экономической категорией и основной целью деятельности любой коммерческой организации.

В условиях рыночной экономики существенно меняется отношение к прибыли в сторону возрастания её роли в хозяйственном механизме, поскольку в рыночных условиях прибыль не только выступает основным источником развития любого предприятия, но и становится стимулом практически любой хозяйственной деятельности.

Прибыль является конечным, положительным, финансовым результатом предпринимательской деятельности предприятий и в общем виде представляет собой разницу между выручкой от реализации продукции и себестоимостью реализованной продукции.

Прибыль как важнейшая категория рыночных отношений выполняет следующие функции:

- Характеризует экономический эффект, полученный в результате деятельности предприятия;
- Играет стимулирующую роль, являясь одновременно финансовым результатом и основным элементом финансовых ресурсов предприятия;
- Является одним из источников формирования бюджетов разных уровней.

Общая масса прибыли зависит с одной стороны, от объёма продаж и уровня цен, а с другой – от того, насколько уровень издержек производства соответствует общественно необходимым затратам.

Вместе с тем прибыль на предприятии зависит не только от реализации продукции, но и от других видов деятельности, которые её либо увеличивают, либо уменьшают. Поэтому в теории и практике выделяют несколько видов прибыли, различных по величине и экономическому содержанию.

*Валовая прибыль* – определяется как разница между суммой выручки и затратами на производство продукции. Валовая прибыль является базой для расчёта других видов прибыли.

*Прибыль от продаж* – представляет собой валовую прибыль, уменьшенную на величину коммерческих и управленческих затрат.

*Прибыль до налогообложения* – определяется на основе прибыли от продаж с учётом операционных доходов (расходов) и внереализационных доходов (расходов).

Чистая прибыль – прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия после выплаты налогов и других обязательных платежей в бюджет.

Данная классификация прибыли представлена в форме № 2 приложения к балансу «Отчёт о прибылях и убытках»

Чистая прибыль – единственный источник средств для выплаты дивидендов в акционерных обществах, распределения между участникам пропорционально их долям в обществах с ограниченной ответственностью. На некоторых предприятиях и в акционерных обществах чистая прибыль распределяется по следующим направлениям: резервный фонд; фонд накопления; фонд потребления; прибыль к распределению между учредителями. Нераспределённая прибыль присоединяется к уставному капиталу предприятия.

В условиях рыночных отношений предприятие должно стремиться если не к получению максимальной прибыли, то, по крайней мере, к тому объёму прибыли, который позволял бы не только прочно удерживать позиции на рынке сбыта своих товаров и оказания услуг, но и обеспечивать динамичное развитие производства в условиях конкуренции.

**ОБОБЩЕНИЕ И ПЕРВИЧНОЕ ЗАКРЕПЛЕНИЕ ЗНАНИЙ****УПРАЖНЕНИЕ**

**Задание 1.** На основании исходных данных о деятельности предприятия, представленных в таблице 1, а также, используя предложенную методику, рассчитать различные виды прибыли.

**Задание 2.** Используя интернет-сервис Презентация on-line «Отчёт о прибылях и убытках», заполнить таблицу прибылей и убытков (таблица 2), предварительно выбрав отдельный слайд с формой данной таблицы..

**Задание 3.\*** Полученную предприятием чистую прибыль (по результатам расчёта задания 1 и 2), распределить её в следующем порядке:

- резервный фонд - 15%
- фонд накопления - 65%
- фонд потребления - 20%

Полученные результаты внесите во вновь созданную табличную форму.

Задание оформить в письменном виде в рабочей тетради.

\* Задание предназначено для домашнего выполнения.

**Кейс - задания****Исходные данные о деятельности предприятия****ВАРИАНТ 1**

Таблица 1

<b>Показатели</b>	<b>Сумма (тыс.руб)</b>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	2007,50
Себестоимость продукции (работ, услуг)	1145,40
Коммерческие расходы	390,20
Управленческие расходы	351,70
Прочие доходы и расходы	57,80

**Исходные данные о деятельности предприятия****ВАРИАНТ 2**

Таблица 1

<b>Показатели</b>	<b>Сумма (тыс.руб)</b>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	3865,40
Себестоимость продукции (работ, услуг)	1612,80
Коммерческие расходы	644,30
Управленческие расходы	715,80
Прочие доходы и расходы	- 15,40

**Исходные данные о деятельности предприятия**  
ВАРИАНТ 3

Таблица 1

<b>Показатели</b>	<b>Сумма (тыс.руб)</b>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	4800,40
Себестоимость продукции (работ, услуг)	2540,60
Коммерческие расходы	982,20
Управленческие расходы	815,6
Прочие доходы и расходы	113,4

**Исходные данные о деятельности предприятия**  
ВАРИАНТ 4

Таблица 1

<b>Показатели</b>	<b>Сумма (тыс.руб)</b>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	4612,30
Себестоимость продукции (работ, услуг)	2250,10
Коммерческие расходы	812,20
Управленческие расходы	716,40
Прочие доходы и расходы	- 70,2

**Исходные данные о деятельности предприятия**  
ВАРИАНТ 5

Таблица 1

<b>Показатели</b>	<b>Сумма (тыс.руб)</b>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	5716,20
Себестоимость продукции (работ, услуг)	2812,30
Коммерческие расходы	914,40
Управленческие расходы	816,50
Прочие доходы и расходы	34,10

**Исходные данные о деятельности предприятия**  
ВАРИАНТ 6

Таблица 1

<b>Показатели</b>	<b>Сумма (тыс.руб)</b>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	5417,20
Себестоимость продукции (работ, услуг)	3100,50
Коммерческие расходы	1112,30
Управленческие расходы	1014,30
Прочие доходы и расходы	- 80,50

**Исходные данные о деятельности предприятия**  
ВАРИАНТ 7

Таблица 1

<b>Показатели</b>	<b>Сумма (тыс.руб)</b>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	3540,50
Себестоимость продукции (работ, услуг)	1970,20

Коммерческие расходы	654,20
Управленческие расходы	584,30
Прочие доходы и расходы	45,20

*Исходные данные о деятельности предприятия*

ВАРИАНТ 8

Таблица 1

<i>Показатели</i>	<i>Сумма (тыс.руб)</i>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	2500,40
Себестоимость продукции (работ, услуг)	1090,20
Коммерческие расходы	350,50
Управленческие расходы	305,40
Прочие доходы и расходы	-60,40

*Исходные данные о деятельности предприятия*

ВАРИАНТ 9

Таблица 1

<i>Показатели</i>	<i>Сумма (тыс.руб)</i>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	4764,90
Себестоимость продукции (работ, услуг)	2955,40
Коммерческие расходы	715,50
Управленческие расходы	518,80
Прочие доходы и расходы	41,10

*Исходные данные о деятельности предприятия*

ВАРИАНТ 10

Таблица 1

<i>Показатели</i>	<i>Сумма (тыс.руб)</i>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	4615,21
Себестоимость продукции (работ, услуг)	2715,20
Коммерческие расходы	1100,20
Управленческие расходы	618,40
Прочие доходы и расходы	-61,60

*Исходные данные о деятельности предприятия*

ВАРИАНТ 11

Таблица 1

<i>Показатели</i>	<i>Сумма (тыс.руб)</i>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	3436,80
Себестоимость продукции (работ, услуг)	1697,20
Коммерческие расходы	654,60
Управленческие расходы	448,60
Прочие доходы и расходы	46,50

*Исходные данные о деятельности предприятия*

ВАРИАНТ 12

Таблица 1

<i>Показатели</i>	<i>Сумма (тыс.руб)</i>
-------------------	------------------------

Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	6719,50
Себестоимость продукции (работ, услуг)	3681,60
Коммерческие расходы	1517,40
Управленческие расходы	814,30
Прочие доходы и расходы	-61,80

## Приложение 4

### Методика расчёта различных видов прибыли

*Валовая прибыль* – определяется как разница между суммой выручки от реализации продукции без НДС и затратами на производство продукции.

$$ВП = Вр - З$$

где, ВП – валовая прибыль;

Вр - выручки от реализации продукции без НДС;

З – производственная себестоимость продукции.

*Прибыль от продаж* – представляет собой валовую прибыль, уменьшенную на величину коммерческих и управленческих затрат.

$$ПП = ВП - КР - УР$$

где, ПП – прибыль от продаж;

КР – коммерческие расходы;

УР – управленческие расходы.

*Прибыль до налогообложения* – определяется на основе прибыли от продаж с учётом операционных доходов (расходов) и внереализационных доходов (расходов).

$$Пн/о = ПП + (-) Пр$$

$$Пр = ОД - ОР + ВД - ВР$$

где Пн/о – прибыль до налогообложения;

ОД – операционные доходы;

ОР – операционные расходы;

ВД – внереализационные доходы;

ВР – внереализационные расходы.

*Чистая прибыль* – прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия после выплаты налогов и других обязательных платежей в бюджет.

$$ЧП = Пн/о - НП$$

где НП – налог на прибыль (в соответствии с российским законодательством налоговая ставка прибыли от продаж составляет 20%), который можно рассчитать следующим образом:

$$НП = Пн/о * 20\% / 100\%$$

### Список рекомендуемой литературы:

4. В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, Экономика организации (предприятия), учебное пособие. – М.: КНОРУС, 2008 (Среднее профессиональное образование) 2009.
5. Филатов О.К., Рябова Т.Ф., Минаева Е.В., Экономика предприятий (организаций): учебник – 4-е изд. – М.: Финансы и статистика, 2008.

### Интернет – источники

1. Экономическая библиотека – <http://economy-lib.com/nematerialnye-aktivy#ixzz21YRIKjyK>



2. КонсультантПлюс «М- СТАЙЛ» - <http://googleads.g>.

## Приложение 5

Таблица прибылей и убытков\*\*

Таблица 2

<i>Показатели</i>	<i>Сумма (тыс.руб)</i>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	
Себестоимость продукции (работ, услуг)	
Валовая прибыль	
Коммерческие расходы	
Управленческие расходы	
Прибыль от продаж	
Прочие доходы и расходы	
Прибыль до налогообложения	
Текущий налог на прибыль	
Чистая прибыль	

Работу выполнил студент (ФИО) \_\_\_\_\_

(ФИО) \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

\*\* Для студентов данная таблица представлена в электронном виде на слайде Презентации on-line «Отчёт о прибылях и убытках».

## Пример заполнения таблицы прибылей и убытков

(для варианта 1)

Таблица прибылей и убытков

Таблица 2

<i>Показатели</i>	<i>Сумма (тыс.руб)</i>
Выручка от реализации продукции (работ, услуг) без НДС	2007,50
Себестоимость продукции (работ, услуг)	1145,40
Валовая прибыль	862,10
Коммерческие расходы	390,20
Управленческие расходы	351,70
Прибыль от продаж	120,20
Прочие доходы и расходы	57,80
Прибыль до налогообложения	178,00
Текущий налог на прибыль	35,60
Чистая прибыль	142,10

## Приложение 6

## Ответы к выполнению кейса

ВАРИАНТ 1		ВАРИАНТ 7	
Валовая прибыль	862,1	Валовая прибыль	1570,30
Прибыль от продаж	120,2	Прибыль от продаж	331,80
Прибыль до налогообложения	178	Прибыль до налогообложения	377,00
Налог на прибыль	35,6	Налог на прибыль	75,40
Чистая прибыль	142,4	Чистая прибыль	301,60

ВАРИАНТ 2		ВАРИАНТ 8	
Валовая прибыль	2252,6	Валовая прибыль	1410,20
Прибыль от продаж	892,5	Прибыль от продаж	754,30
Прибыль до налогообложения	877,1	Прибыль до налогообложения	693,90
Налог на прибыль	175,42	Налог на прибыль	138,78
Чистая прибыль	701,68	Чистая прибыль	555,12
ВАРИАНТ 3		ВАРИАНТ 9	
Валовая прибыль	2259,80	Валовая прибыль	1809,50
Прибыль от продаж	462,00	Прибыль от продаж	575,20
Прибыль до налогообложения	575,40	Прибыль до налогообложения	616,30
Налог на прибыль	115,08	Налог на прибыль	123,26
Чистая прибыль	460,32	Чистая прибыль	493,04
ВАРИАНТ 4		ВАРИАНТ 10	
Валовая прибыль	2362,20	Валовая прибыль	1900,01
Прибыль от продаж	833,60	Прибыль от продаж	181,41
Прибыль до налогообложения	763,40	Прибыль до налогообложения	119,81
Налог на прибыль	152,68	Налог на прибыль	23,96
Чистая прибыль	610,72	Чистая прибыль	95,85
ВАРИАНТ 5		ВАРИАНТ 11	
Валовая прибыль	2903,90	Валовая прибыль	1739,60
Прибыль от продаж	1173,00	Прибыль от продаж	636,40
Прибыль до налогообложения	1207,10	Прибыль до налогообложения	682,90
Налог на прибыль	241,42	Налог на прибыль	136,58
Чистая прибыль	965,68	Чистая прибыль	546,32
ВАРИАНТ 6		ВАРИАНТ 12	
Валовая прибыль	2316,70	Валовая прибыль	3037,90
Прибыль от продаж	190,10	Прибыль от продаж	706,20
Прибыль до налогообложения	109,60	Прибыль до налогообложения	644,40
Налог на прибыль	21,92	Налог на прибыль	128,88
Чистая прибыль	87,68	Чистая прибыль	515,52

## КОНТРОЛЬ И САМОПРОВЕРКА ЗНАНИЙ

*Тесты в режиме «электронного голосования» по типу «ДА/НЕТ»*

<b>№ теста</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Ответ</b>
1	Прибыль в общем виде представляет собой разность между выручкой от реализации и общими затратами	ДА
2	Выручка предприятия всегда превышает его затраты	НЕТ
3	Увеличение выручки всегда сопровождается ростом прибыли	НЕТ
4	Получение выручки от реализации продукции означает получение прибыли	НЕТ
5	Прибыль является основным элементом финансовых ресурсов предприятия	ДА
6	При затратах, превышающих выручку, предприятие имеет прибыль	НЕТ

## 2. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА



**Шапоренко Дарья Юрьевны**

Дисциплина: «Право»

Специальность СПО: 38.02.03 Операционная деятельность в логистике

Курс: 1

Тема: «*Система правоохранительных органов в Российской Федерации*»

**Тип урока:** урок усвоения и первичного закрепления новых знаний

**Вид урока:** практическое занятие

**Образовательные технологии урока:** технология развивающего обучения с элементами игровой технологии.

**Цель урока:** познакомить учащихся с основными правоохранительными органами РФ и направлениями их деятельности;

**Задачи:**

– Образовательные:

Научить пользоваться правовой терминологией;

Уметь различать виды деятельности каждого правоохранительного органа.

– Развивающие:

способствовать развитию логического мышления;

развивать коммуникативные навыки обучающихся;

развивать навыки культуры речи, используя в своей речи термины юридического характера.

– Воспитательные:

способствовать приобретению опыта социализации, жизни в гражданском обществе и правовом государстве;

воспитывать уважительное отношение к правоохранительным органам и их деятельности;

воспитывать чувство ответственности за порученное дело.

**Основные методы обучения:** словесный (объяснение, беседа), практический (заполнение опорного конспекта), объяснительно-иллюстративный.

**Формы организации деятельности:** индивидуальная (составление опорного конспекта) и фронтальная работа.

На уроке формируются такие **основные понятия** как правоохранительный орган, Прокуратура РФ, Следственный комитет РФ, Полиция, ГУВМ РФ, ФТС РФ, ФСБ, Адвокатура, Нотариат

**Межпредметные связи:** история, обществознание.

**Образовательные ресурсы:** интерактивный комплекс, презентация «Система правоохранительных органов», раздаточный материал.

**Урок направлен на достижение следующих результатов:**

Личностных	Метапредметных	Предметных
<p>-стремиться к личностному самоопределению;                      - формирование готовности и способности к самостоятельной, творческой, ответственной деятельности в сфере права;                      - воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания личности;                      - готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей.</p>	<p>- ставить и адекватно формулировать учебную задачу;                      - прогнозировать этапы учебной деятельности и результат;                      -формировать познавательную инициативу;                      - следовать требованиям инструкции, работая самостоятельно и в коллективе;                      -осуществлять самоанализ;                      - уметь выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью;                      - уметь продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности;                      - уметь извлекать и предъявлять информацию.</p>	<p>- знать систему правоохранительных органов РФ и направления их деятельности;                      - уметь ориентироваться в источниках права, относящихся к правоохранительным органам;                      - уметь объяснять важность правовых знаний для решения жизненных проблем.</p>

### Технологическая карта урока

Деятельность учителя	Деятельность студентов
<b>1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ 2 минуты</b>	
<p>Приветствие учащихся.                      Проверка готовности учащихся к уроку.                      Проверка посещаемости.</p>	<p>Студенты занимают места в соответствии с жеребьевкой, проведенной на предыдущем занятии.                      Приветствуют учителя.                      Староста сообщает об отсутствующих и причинах их отсутствия.</p>
<b>2. АКТУАЛИЗАЦИЯ ЗНАНИЙ 4 минуты</b>	
<p>Сегодня 4 урок по теме «Правосудие и правоохранительные органы». На прошлых занятиях мы с вами рассмотрели органы, осуществляющие правосудие, а именно – суды, Разбирали их деятельность, рассмотрели, как обращаться в суды, писали иски заявления.</p>	<p>Отвечают на вопросы</p>

<p>Давайте освежим наши знания. Ответьте, пожалуйста, на вопросы. <i>(слайд № 1)</i> Молодцы!</p>	
<p><b>3. ФОРМИРОВАНИЕ МОТИВАЦИИ, ЦЕЛИ ЗАНЯТИЯ 5 минут</b></p>	
<p>А сегодня мы продолжим изучать 2 составляющую темы.</p> <p>Посмотрите, пожалуйста, на слайд. <i>(слайд № 2)</i> Что вы там видите? Какие бы картинки вы исключили? Почему? Что объединяет оставшиеся картинки? Предположите, пожалуйста, тему занятия. Тема сегодняшнего занятия «Система правоохранительных органов в РФ». <i>(слайд № 3)</i> Правоохранительные органы – неотъемлемая часть нашей повседневной жизни? Когда впервые вы услышали или увидели представителя правоохранительных органов? Если подумать, то мы можем назвать немало структур, которые охраняют наши права, но самая большая проблема возникает тогда, когда мы лично сталкиваемся нарушением этих прав и интересов. Мы не знаем куда бежать, к кому обратиться. Надеюсь, что сегодняшнее занятие поможет вам в дальнейшей жизни ориентироваться в направлениях деятельности правоохранительных органов. Какая же цель сегодняшнего нашего занятия? Целью нашего занятия является – познакомиться с основными правоохранительными органами РФ и определить их направления деятельности.</p>	<p>Описывают картинки: ФСБ, полиция, ребенок в полицейской форме, нотариус, магазин «солдат удачи». Исключили бы магазин «солдат удачи», т.к. является юридическим лицом, ребенок в форме полиции – т.к. в силу своего возраста, образования -ребенок не может занимать должность сотрудника полиции. Объединяет то, что все они защищают права граждан.</p> <p>Предполагают, что тема занятия «Правоохранительные органы»</p> <p>Вспоминают когда встретились впервые с правоохранительными органами.</p> <p>Предполагают цель занятия</p>
<p><b>5. ИЗУЧЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА 28 минут</b></p>	
<p>А сделаем мы это в форме игры под названием «ПУСТЬ ГОВОРЯТ, А МЫ ЗНАЕМ». <i>(слайд № 4)</i> Некоторые студенты получили опережающее домашнее задание и</p>	

подготовили небольшие сообщения по своей теме. Сегодня они будут представителями правоохранительными органами.

Часть студентов будет предлагать разрешить представителям правоохранительных органов разрешить сложившиеся жизненные ситуации.

В ходе занятия вам всем без исключения необходимо заполнить опорный конспект на тех листах, которые лежат у вас на столе. **(приложение № 1)**

Будьте внимательны листы 2-х сторонние. Необходимо в квадратиках заполнить название правоохранительного органа, его деятельность (функции) и указать закон, на котором основывается деятельность данного органа.

В конце занятия вы передадите их мне и к следующему уроку, я обязательно их проверю и сообщу вам оценку.

Подпишите, пожалуйста, опорные конспекты.

Вопросы есть?

Начнем.

Сегодня у нас присутствуют представители таких правоохранительных органов как –Полиция, ГУВМ, Прокуратура, ФСБ, ФТС, СК РФ, Адвокатура и Нотариат. **(слайд № 5)**

Мне нужно несколько, желающих кто хочет задать вопрос к нашим представителям правоохранительных органов.

Предложить вытащить ситуацию и зачитать ее, а представители правоохранительных органов постараются помочь нам ее разрешить. **(приложение № 2)**

Задают возникшие вопросы.

Вытаскивают карточки, задают проблемную ситуацию, отвечают на вопросы, зачитывают доклады.

***Ситуации и приблизительные доклады учащихся.***

***Ситуация 1***

*Здравствуйте! Я родом из Испании. Приехал(а) в Россию для того, чтобы открыть свой бизнес. Я живу в элитном коттеджном поселке. У многих живущих там семей есть собаки. Меня беспокоит тот факт, что родители позволяют гулять с собаками своим несовершеннолетним детям без их присмотра. У нас за границей это неприемлемо. Скажите, пожалуйста, является ли это нарушением Российского Законодательства и, к кому я могу обратиться за помощью, чтобы это пресечь? Могу ли я, будучи иностранным гражданином, подать заявление?*

***Ответ: (слайд 9-10)***

Данный вопрос относится к компетенции полиции, деятельность которой регулируется Федеральным законом от 07.02.2011 N 3-ФЗ "О полиции"

Полиция – система государственных органов исполнительной власти, предназначенных для защиты жизни, здоровья, прав и свобод граждан РФ, иностранных граждан, лиц без гражданства, для

противодействия преступности, охраны общественного порядка, собственности и для обеспечения общественной безопасности.

Столкнувшись с нарушением прав необходимо позвонить по телефону 102 (до 2017 02).

Полиция в РФ подразделяется на криминальную и полицию общественной безопасности.

В своей деятельности полиция подчиняется МВД РФ, а полиция общественной безопасности – также соответствующим органам исполнительной власти. Криминальная полиция является органом дознания.

В состав полиции общественной безопасности входят дежурные части, участковые инспекторы, патрульно-постовая служба, в т.ч. Государственная Инспекция безопасности дорожного движения, служба охраны и конвоирования арестованных и пр.

Задачи криминальной полиции

- предупреждение, пресечение и раскрытие преступлений
- осуществление и организация розыска лиц, уклоняющихся от исполнения наказания

Задачи полиции общественной безопасности

- обеспечение личной безопасности граждан
- обеспечение общественной безопасности
- охрана общественного порядка
- предупреждение и пресечение преступлений и административных правонарушений

Деятельность полиции осуществляется по следующим основным направлениям.

- 1) Защита личности, общества, государства от противоправных посягательств.
- 2) Предупреждение и пресечение преступлений и административных правонарушений
- 3) Выявление и раскрытие преступлений, производство дознания по уголовным делам
- 4) Розыск лиц
- 5) Производство по делам об административных правонарушениях, исполнение административных наказаний
- 6) Обеспечение правопорядка в общественных местах
- 7) Обеспечение безопасности дорожного движения



8) Контроль за соблюдением законодательства РФ в области оборота оружия.

9) Охрана имущества и объектов

10) Осуществление экспертно-криминалистической деятельности.

Сотруднику полиции запрещается прибегать к пыткам, насилию и другому унижающему человеческое достоинство обращению.

Министр внутренних дел осуществляет руководство всей полицией в РФ.

Руководство полицией в субъектах России осуществляют начальники главных управлений внутренних дел по субъектам РФ, которые назначаются на должность и освобождаются от нее Президентом РФ.

**Примечание:** нарушается Закон Санкт-Петербурга «об административных правонарушениях в СПб». Иностранец может подойти в ближайшее отделение полиции и написать заявление.

Штраф от 1000 до 5000.

### **Ситуация 2**

*Здравствуйте! Я приехал (а) в Россию, чтобы получить высшее образование. Здесь я встретил(а) свою любовь и мы планируем в скором времени пожениться, после чего я хотел(а) бы получить гражданство Российской Федерации. В какой правоохранительный орган могу обратиться за консультацией?*

### **Ответ: (слайд № 11)**

**Главное управление по вопросам миграции Министерства внутренних дел Российской Федерации (ГУВМ МВД России)** — подразделение МВД России, являющееся самостоятельным структурным оперативным подразделением центрального аппарата Министерства внутренних дел, реализовывающий государственную политику в сфере миграции и осуществляющий правоприменительные функции, функции по контролю, надзору и оказанию государственных услуг в сфере миграции. Занимается борьбой с незаконной иммиграцией. Подчиняется

Министру внутренних дел.

Функции ГУВМ МВД — реализация государственной политики в сфере миграции (эмиграции, иммиграции), в том числе противодействия незаконной миграции, гражданства, регистрации физических лиц, беженцев и иных категорий мигрантов, предусмотренных законодательством.

Основными задачами являются также правоприменение нормативно-правовых актов в сфере регистрационного учёта, выдачи и замены основных документов, удостоверяющих личность гражданина России, в том числе за пределами территории РФ, приобретения гражданства РФ и отказа от него, контроля за пребыванием на территории стране иностранных граждан и лиц без гражданства.

5 апреля 2016 года указом Президента России В. Путина Федеральная миграционная служба упразднена, а её функции и полномочия переданы Главному управлению по вопросам миграции Министерства внутренних дел Российской Федерации. 13 апреля 2016 года начальником управления назначена полковник внутренней службы О. Е. Кириллова

**Примечание:** вопросы гражданства решаются в ГУ МВД РОССИИ по СПб и ЛО ОВМ, который находится на ул. Красного Текстильщика. В территориальных органах можно получить лишь консультацию.

### **Ситуация 3**

*Здравствуйте! В сентябре я обратился (лась) в международную транспортную компанию «Энергия», специализирующуюся на автомобильных перевозках грузов. Я отправил(а) своим родственникам в Екатеринбург посылку. На сегодняшний день посылка так и не была доставлена. Все мои попытки связаться с транспортной компанией не увенчались успехом. Они говорят, что груз в скором времени будет доставлен. НО СКОЛЬКО МОЖНО ЖДАТЬ! Кто из правоохранительных органов может мне помочь привлечь к ответственности*

*директора и организовать тщательную проверку компании «Энергия»?*

**Ответ:** этот вопрос может разрешить органы прокуратуры. (слайд № 6-7)

Полномочия, организация и порядок деятельности прокуратуры Российской Федерации определяются Федеральным законом от 17.01.1992 № 2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации».

**Прокуратура Российской Федерации** — единая федеральная централизованная система органов, в задачу которой входит осуществление от имени Российской Федерации надзора за соблюдением Конституции Российской Федерации и исполнением законов, действующих на её территории.

Прокуратура не относится ни к одной из ветвей власти.

Система прокуратуры:

- Генеральная прокуратура РФ
- Прокуратуры субъектов РФ
- Военные прокуратуры
- Научные и образовательные организации
- Прокуратуры городов и районов

Прокуратура осуществляет надзор за точным исполнением законов всеми государственными органами, организациями и людьми. Служба в прокуратуре является видом федеральной государственной службы.

Направления деятельности

1. Осуществление надзора за исполнением законов на территории государства
2. Уголовное преследование преступников
3. Участие в рассмотрении дел судами и опротестование их решений
4. Координация деятельности правоохранительных органов по борьбе с преступностью

Генеральный прокурор Российской Федерации возглавляет Генеральную прокуратуру Российской Федерации, назначается на должность и освобождается от должности Советом Федерации по представлению Президента Российской Федерации. Срок полномочий прокуроров 5 лет.

Прокуроры подлежат аттестации.

Прокурорам присваивается классный чин. С 2014 года лица, не имеющие высшего образования не могут быть приняты на должности прокурорских работников.

**Примечание:** можно подать заявление прокуратуру города или района. Либо через сайт.

**Ситуация 4.**

*Здравствуйте! Меня зовут \_\_\_\_\_! Я хотел(а) бы привлечь к ответственности сотрудника ГИБДД, который изъясил у меня водительское удостоверение и документы на транспортное средство, за то, что я якобы управлял (а) машиной без регистрационных знаков. На самом деле это происходило на парковке ГИБДД, куда я приехал(а) за ранее снятыми номерами и не успел(а) их прикрутить. Он предложил «разобраться на месте», но я отказался (лась), после чего на меня был составлен протокол.*

*Кто может мне помочь разобраться с данной ситуацией?*

**Ответ:** данный вопрос может разрешить следственный Комитет РФ. (слайд № 8)

Федеральный закон от 28 декабря 2010 г. № 403-ФЗ «О Следственном комитете Российской Федерации»

Следственный комитет Российской Федерации (СК России) — федеральный государственный орган в Российской Федерации, осуществляющий полномочия в сфере уголовного судопроизводства и иные полномочия в соответствии с законодательством.

Образован на базе Следственного комитета при прокуратуре Российской Федерации. Начал свою деятельность 15 января 2011 года.

В единую централизованную систему СК входят:

центральный аппарат;

территориальные следственные органы (включая военные);

образовательные учреждения системы Следственного комитета Российской Федерации;

научные организации системы;  
организации и подразделения, созданные для  
выполнения задач, возложенных на СК РФ.

На окружном уровне:

управления Следственного комитета по  
федеральным округам;

На региональном уровне:

следственные подразделения Следственного  
комитета по республикам РФ

следственные подразделения Следственного  
комитета по иным субъектам Российской  
Федерации

На районном уровне:

следственные подразделения Следственного  
комитета по районам, городам и иным  
муниципальным образованиям, в том числе по  
нескольким муниципальным образованиям;

следственные подразделения Следственного  
комитета по закрытым административно-  
территориальным образованиям, на особо  
важных и режимных объектах;

следственные отделы Следственного комитета на  
транспорте;

природоохранные следственные отделы;

следственный отдел Следственного комитета на  
комплексе «Байконур».

Следственный комитет осуществляет следующие  
функции:

- Осуществление доследственной  
проверки по сообщениям о преступлениях,  
поступившим в СК РФ

- Осуществление предварительного  
следствия по уголовным делам в  
соответствии с законодательством

- Осуществление  
криминалистического сопровождения  
расследования преступлений

- Осуществление судебно-  
экспертной деятельности

- Осуществление процессуального  
контроля и проверок деятельности  
следственных органов

- Другие функции, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

Руководство деятельностью Следственного комитета Российской Федерации осуществляет Президент Российской Федерации.

Руководителем является Александр Иванович Бастрыкин, который возглавляет комитет с 2011 года.

**Ситуация 5.**

*Я житель(ница) Санкт-Петербурга. Очень люблю путешествовать. Чаще всего я езжу в Финляндию. Совсем недавно на российской таможне у меня изъяли мясо, которое было не в вакуумной упаковке. Кроме этого мне пришлось заплатить штраф. Скажите, пожалуйста, законны ли были действия представителей таможни?*

**Ответ:** действия таможенников были правомерны. (слайд № 12)

**Закон Российской Федерации от 2.09.1994 № 1743-ФЗ «Об учреждениях и органах, выполняющих таможенный контроль»**

**Федеральная таможенная служба (ФТС России)** — федеральный правоохранительный орган государственной исполнительной власти, осуществляющий в соответствии с законодательством Российской Федерации функции по контролю и надзору в области таможенного дела.

Для обеспечения безопасности страны необходимо четко контролировать ввозимые и вывозимые за ее пределы вещи, имущество. Так возникла потребность в создании таможенных органов государства.

Таможенными органами являются

1. Федеральная служба, уполномоченная в области таможенного дела
2. Региональные таможенные управления
3. Таможни
4. Таможенные посты

Функции:

- осуществляют таможенное оформление и таможенный контроль
- взимают таможенные пошлины, налоги, антидемпинговые пошлины, таможенные сборы

- обеспечивают соблюдение порядка перемещения товаров и транспортных средств через границу

- обеспечивают защиту прав интеллектуальной собственности

- ведут борьбу с контрабандой, пресекают незаконный оборот через таможенную границу наркотических средств, оружия, культурных ценностей

Руководитель Федеральной таможенной службы — Владимир Иванович Булавин

### **Ситуация 6.**

*Здравствуйте! Меня зовут \_\_\_\_\_. Я достаточно известный(ая) блогер(ша). Совсем недавно просматривая в соцсетях ролики своих друзей и не только, и наткнулся (ась) на то, что известный в узких кругах блогер Иванченкофф опубликовал информацию о том, что его не устраивает современное Правительство и он бы хотел поскорее разобраться со всей «верхушкой власти». Я не знаю о его связях и намерениях, но боюсь, что это может вызвать неблагоприятные последствия. Могу ли я обратиться с заявлением в \_\_\_\_\_, чтобы возбудили уголовное дело в отношении Иванченкова.*

**Ответ:** данное запись блогера может угрожать общественной безопасности. (слайд № 13)

Федеральный закон от 3 апреля 1995 г. № 40-ФЗ «О федеральной службе безопасности»

**ФСБ** - государственный орган исполнительной власти Российской Федерации, спецслужба, осуществляющая в пределах своих полномочий решение задач по обеспечению безопасности Российской Федерации.

Они пресекают разведывательную деятельность спецслужб иностранных государств, защищают государственную тайну.

К органам федеральной службы безопасности относятся:

- Федеральная служба безопасности

Российской Федерации:

Аппарат Национального антитеррористического комитета (НАК)

Служба контрразведки (СКР)

Служба по защите конституционного строя и борьбе с терроризмом (СЗКСиБТ)  
Служба экономической безопасности (СЭБ) управления по контрразведывательному обеспечению предприятий  
Служба оперативной информации и международных связей (СОИиМС)  
Служба организационно-кадровой работы (СОКР)  
Служба обеспечения деятельности  
Управление собственной безопасности  
Пограничная служба (ПС)  
Научно-техническая служба (НТС)  
Контрольная служба  
Следственное управление управления (отделы) ФСБ России по отдельным регионам и субъектам Российской Федерации (территориальные органы безопасности); авиационные, железнодорожные, автотранспортные подразделения, центры специальной подготовки, подразделения специального назначения, предприятия, образовательные учреждения, научно-исследовательские, экспертные, судебно-экспертные, военно-медицинские и военно-строительные подразделения, санатории и иные учреждения и подразделения, предназначенные для обеспечения деятельности федеральной службы безопасности.

В соответствии со статьёй 8 Федерального закона от 3 апреля 1995 г. № 40-ФЗ «О федеральной службе безопасности», деятельность органов ФСБ России осуществляется по следующим основным направлениям:

- контрразведывательная деятельность;
- борьба с терроризмом;
- борьба с особо опасными формами преступности;
- разведывательная деятельность;
- пограничная деятельность;
- обеспечение информационной безопасности.

Иные направления деятельности органов ФСБ России определяются федеральным законодательством:

- борьба с коррупцией.



Работникам ФСБ разрешается проверять документы у граждан и должностных лиц, если есть основания подозревать их в совершении преступления

Руководство деятельностью ФСБ осуществляется Президентом РФ, который назначает на должность директора ФСБ (Бортников Александр Васильевич)

**Ситуация 7.**

*Здравствуйте! Меня зовут \_\_\_\_\_. Я 6 месяцев работал (а) в транспортной компании «Ратэк- Север» диспетчером-логистом. Мои права там постоянно нарушались. Я работал(а) 11-12 часов в сутки, у меня не было время на обеденный перерыв, а зарплату постоянно задерживали. Через полгода меня уволили по статье 81 Трудового Кодекса РФ (по инициативе работодателя), повесив на меня недоставленный груз. Я хочу привлечь их к ответственности и подать иск в суд! Кто может помочь мне в этом?*

**Ответ:** В этом вам может помочь частные адвокаты, а подготовить и заверить необходимые документы – нотариус. (слайд № 14-15)

**Адвокатура**

Адвокатура является профессиональным сообществом адвокатов и как институт гражданского общества не входит в систему органов государственной власти и органов местного самоуправления.

Адвокатура действует на основе принципов законности, независимости, самоуправления, корпоративности, а также принципа равноправия адвокатов.

В целях обеспечения доступности для населения юридической помощи и содействия адвокатской деятельности органы государственной власти обеспечивают гарантии независимости адвокатуры, осуществляют финансирование деятельности адвокатов, оказывающих юридическую помощь гражданам Российской Федерации бесплатно в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, а также при необходимости выделяют адвокатским образованиям служебные

помещения и средства связи.

Нотариат

Функции

Засвидетельствование верности копий документов и выписок из них или подлинность подписей на документах; удостоверение сделок

Нотариат активно используется для действий, связанных с оформлением завещаний, передачей наследства и тому подобным.

Исполняемые нотариусом функции при этом существенно отличаются:

Государственный нотариат— государственный орган, обеспечивающий защиту прав и законных интересов граждан и юридических лиц путём совершения нотариусами предусмотренных законодательными актами нотариальных действий от имени Российской Федерации.

Аналогичными функциями обладают частные нотариальные        палаты. Российское законодательство устанавливает следующие требования, предъявляемые к лицу, занимающему должность нотариуса:

- гражданство РФ.
- достигший возраста 25 лет, но не старше 75 лет
- юридическое образование.
- имеющий стаж работы по юридической специальности не менее чем пять лет
- сдача квалификационного экзамена.
- получение лицензии.
- наделение нотариуса полномочиями (по рекомендации органов юстиции).
- присяга нотариуса, впервые назначаемого на должность.

Основные правовые положения, регулирующие деятельность нотариата в России, закреплены в «Основах законодательства Российской Федерации о нотариате» от 11 февраля 1993 года.

#### **6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГА 3 минуты**

Спасибо всем выступающим. *(слайд № 16)*

Давайте подведем итог.

*(слайд № 17)* Сегодня мы познакомились с такими правоохранительными органами как: прокуратура, МВД, ФСБ, СК, ФТС.

Мы также рассмотрели Адвокатуру и нотариат. Правоохранительные органы – обособленная группа, преимущественно

<p>государственных органов, уполномоченных осуществлять деятельность по охране правопорядка и законности, защите прав и свобод человека.</p> <p>Почему на опорном конспекте Адвокатура и нотариат расположены с оборотной стороны?</p> <p>Следует отметить, что на законодательном уровне эти 2 структуры не относятся к правоохранительным органам. Но в связи с тем, что услуги, оказываемые адвокатурой и нотариатом направлены на защиту прав человека, то эти структуры в широком смысле слова являются правоохранительными органами, притом не менее значимым, чем прокуратура и суды.</p> <p>Блиц-опрос:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Куда необходимо обратиться, если купил просроченный продукт, а продавец отказывается вернуть деньги?</li> <li>- Куда обратиться чтобы оформить заверить договор купли-продажи квартиры?</li> <li>- Куда можно позвонить, если увидели человека, который находится в розыске? А если в розыске за террористические действия?</li> </ul> <p>Наша цель была познакомиться с основными правоохранительными органами и направлениями их деятельности. Достигли ли мы ее?</p> <p>Сегодня все работали активно, некоторые подошли очень даже творчески.</p> <p>Заканчивая эту часть урока, хочу отметить следующих студентов.....</p>	<p>Потому что являются не только государственными структурами.</p> <p>- Прокуратура РФ</p> <p>- Нотариус</p> <p>- Полиция</p> <p>-ФСБ</p> <p>Высказывают свое мнение.</p>
<p><b>7. РЕФЛЕКСИЯ 2 минуты</b></p>	
<p>Сегодня вы меня порадовали своей активной работой на уроке. Молодцы. Я хочу, чтобы вы оценили собственную деятельность и ответили на вопросы, которые написаны на разноцветных звездочках. <b>Приложение № 3</b></p> <p>И передайте их мне вместе с заполненными конспектами. Проверьте,</p>	<p>Заполняют анкеты</p> <p>Передают заполненные анкеты преподавателю.</p>

чтобы они были подписаны.	
<b>8. ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ 1 минута</b>	
<p>Обратите внимание на раздаточные листы «Домашнее задание». <i>(слайд № 18)</i></p> <p><b>Приложение № 4</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Вам необходимо решить в тетради задачи в соответствии с алгоритмом. Причем первая задача обязательна для всех. А те кто хочет получить дополнительную оценку должны решить и 1 и 2 задачу.</li><li>2) Вам необходимо письменно проанализировать сайты правоохранительных органов в соответствии с алгоритмом.</li></ol> <p>Спасибо за урок. <i>(слайд № 19)</i></p>	<p>Записывают домашнее задание и задают уточняющие вопросы.</p>

### 3. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА



**Гончаровой Татьяны Анатольевны**

По дисциплине: **«Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**  
Специальность СПО: 38.02.05 «Организация обслуживания в общественном питании»  
Курс 2

**Тема урока: «Обслуживание в баре. Коктейли - инструкции»**

**Вид урока:** практическое занятие

**Тип урока:** контрольно обобщающий

#### **Дидактические единицы урока**

- повелительное наклонение,
- формирование лексического запаса по теме "Коктейли": технологические глаголы, названия ингредиентов коктейлей, барного стекла и оборудования

#### **Цель урока:**

Способствовать развитию коммуникативной компетенции по теме «Обслуживание в баре.

**Коктейли – инструкции»**

#### **Задачи**

##### **1.Образовательные**

- Обобщить знания и умения студентов по применению профессионального языка в ситуации обслуживания в баре. Закрепить умение правильно переводить рецепты коктейлей.
- Давать инструкции (о чем и кому?) в повелительном наклонении
- Закрепление словарного запаса, необходимого для общения по теме "Обслуживание в баре. Коктейли»

##### **2. Развивающий**

- Обучение студентов применению словарного запаса по теме в ситуациях
- Развитие аудиальной сферы (оттенки речи в аудировании)
- Развитие образной и словесно – логической памяти.
- Формирования коммуникативных навыков
- Выполнять действия по инструкциям на английском языке

##### **3. Воспитательные**

- Прививание студентам интереса и уважения к своей профессии
- Развитие у студентов навыков взаимодействия в коллективе

- Закрепление навыков этикета.
- Овладение необходимыми навыками общения с гостем и управленческой компетентности

**Методы обучения:**

1. Репродуктивные: упражнения по образцу.
2. Наглядные.
3. Творчески – воспроизводимые.

**Формы обучения:**

1. фронтальная
2. групповая

**Технология обучения:** Имитационная деятельность с элементами ролевой игры

**Литература:****Основные источники:**

1. «Ready to order»: Student's book, Workbook. (Elementary English for the restaurant industry). Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta. Longman 2011
2. «Английский язык для работников ресторанного бизнеса». Гончарова Т.А. Москва, издательство «Академия» - 2013
3. Highly Recommended

**Дополнительные источники:** Справочники по рецептуре.

**Интернет-ресурсы:**

Google – переводчик <http://www.englishworksheets.com>

**Межпредметные связи:** английский язык, обслуживание потребителей предприятий общественного питания, психология и этика профессиональной деятельности, управление персоналом

**Материально – техническая база и средства обучения:** Оснащенная лаборатория "Бар " , компьютер, экран. Используется раздаточный материал.

## Технологическая карта урока

Этап урока	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Методы, приёмы и формы обучения	Прогнозируемый результат	Учебно - методическое обеспечение
1.Оргмомент	1 мин	Приветствие студентов. Объявление темы.	Приветствие. Подготовка к уроку.			Слайды презентации №1
2.Актуализация знаний	10 мин.	Выдвижение проблемы, создание эмоционального настроя	Обсуждают этапы урока	мотивация	Студенты настроены на проведение практической части занятия. Активизировал и лексику Проверили качество усвоения материала по предыдущей теме	Слайды презентации №2
2.1 Повторение ранее изученного	4 мин	Проводит параллель с ранее изученным материалом. напоминает учащимся образование предложения - "просьба" - "рекомендация"	Приводят примеры предложений выбора напитков по картинке в мини диалогах	Экспресс - опрос		Слайды презентации №3
2.2 Проверка домашнего задания	6 мин	Организация работы по тексту выполненного д/з Контролирует понимание текста. Задает вопросы . Подводит обучающихся к выводу о важности знания лексики по теме	Читают отрывок в соответствии с заданным вопросом, переводят, выполняют задания по тексту, <u>Делают вывод</u>	Фронтальная работа Беседа по тексту		Слайды презентации №4 Приложение 1 - текст -учебник
3.ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ						Слайд №5
3.1.Выполнение практических заданий: отработка лексического материала	12 мин	Акцентирует внимание на ключевых моментах темы. Объяснение новых (непонятных) слов. Организует самостоятельную работу с учебником.	1. Рассказывают о способах украшения фужеров с напитками. 2. Смотрят видеоролик и заполняют технологическую карту (на слух). 3. Выполняют упражнения в тетради, переводят рецепты	Фронтальная работа Аудирование, Выполнение задания	Студенты освоили и закрепили лексический материал	Слайды презентации №6,7,8,9 Видеоролик - технологическая карта коктейля "Космополитен" , учебник глава 2 Приложение 2,3,4 Аудиозапись - таблица
3.2.Отработка коммуникативных навыков.	18 мин	1.Организация имитационной деятельности работы бармена: Ставит игровую задачу в	1 Работают в парах выполнение роли бармена и гостя.-	1. Работа в парах, в соответствии с ролью.	Студенты упражняются в использовании	Слайды презентации № 10,11

		соответствии с ролью. Осуществляет контроль ведения диалога. 1.Игровая ситуация "Выполнение коктейля по заказу гостя" 2Игровая ситуация "Презентация коктейля в баре" Побуждает учащихся к высказыванию своего мнения	Составляют диалоги. Смотрят 1 диалог и делают его краткий анализ. 2 Выполнение ролевых действий : Менеджер, Рабочая команда – 7 человека и задания каждому члену команды презентуют технику приготовления коктейля по инструкциям, дают оценку коктейлю, лексическим умениям.	Имитация деятельности.  2. Работа в группе: имитация деятельности команды	лексики в новых условиях.	Критерии анализа выполнения работы команды
4. Завершение урока						Слайд № 5 Знания и умения
4.1. Подведение итогов учебного занятия	2мин	Обобщает результат работы студентов После самоанализа студентов Подводит итоги занятия, выставляет оценки с комментариями Проводит педагогическую рефлексию	Проводят рефлексию Самоанализ и самооценка	Индивидуальные ответы Линейка самоанализа	Высказывание мнений, вопросы и комментарии.	Карточки для самоанализа
4.2. Сообщение домашнего задания	1мин	Даёт комментарии к домашнему заданию	Записывают домашнее задание			Методические рекомендации по сам. раб.



## Подробный конспект занятия

### Ход урока

Слайд 1 - дата , тема

#### 1. Орг. момент

- приветствие, объявление темы

Слайд 2 - план урока

- установка к уроку.

- На предыдущих уроках мы учились как обслужить , предложить и порекомендовать напитки и начали говорить, как теоретически готовятся коктейли. Сегодня мы усложним урок, потому что вам придётся соединить ваши практические знания со знаниями английского языка. Ведь вам придётся работать , выполняя пожелания гостя или выполнять на слух инструкции менеджера.

#### 2. Основная часть:

##### 1. Повторение ранее изученного материала

Слайд 3.- Бар - картинки разнообразных напитков

Краткое повторение лексики предыдущих уроков "Напитки, Обслуживание в баре" проходит в виде фронтальной беседы и составления студентами мини диалогов - предложение выбора разных видов напитков. /например: я бы хотел кофе- вам американо или капучино? не могли бы принести мне бокал вина - вы предпочитаете белое или красное?... \

##### 2. Проверка домашнего задания.

Слайд 4 - домашний текст - работа бармена

Проверка домашнего задания: чтение, контроль понимания, беседа по содержанию текста.

- до чтения: Знаете ли вы разницу между словами "barmen " и "bartender"?
- Произнесение сложных слов за учителем
- Чтение текста на английском языке
- После чтения - Так какими чертами характера должен обладать Бармен?
- Дайте синонимы \ антонимы к словам...
- Перевод на русский язык второго абзаца.

#### 3. Закрепление ранее пройденной лексики

• Итак, как мы обсудили, что бармен должен обладать следующими знаниями, для того чтобы быть успешным в своей работе

Слайд 5 - знания лексики, необходимой для перевода и приготовления коктейля и работы на иностранном языке

- 1.Ингредиенты и украшения
- 2.Меры веса и объёма
- 3.Барное стекло и оснащение
- 4.Технология приготовления

- Мы начнем с украшений.

Слайд 6 - украшенные разным способом бокалы

- Для чего бармен украшает коктейль?

- Как можно украсить коктейль, Существуют ли определённые правила?

• Сейчас вы просмотрите короткое видео, где увидите ещё один необычный способ украшения кроме того, вам нужно будет заполнить технологическую карту.

Учитель до просмотра фильма объясняет сложные слова- снятие трудностей - объяснение незнакомых слов

Слайд 7 - незнакомые слова из фильма

Украшения	
ингредиенты \ мера	
Стекло	
Оснащение	

- Обсуждение карты
- Ответы на вопросы учителя:
  - В чём заключался главный совет бармена?
  - Для чего он поджег цедру?
  - Каким был финальный штрих перед подачей коктейля?

• А для того, что бы описать действия бармена нам необходимы следующие глаголы

Слайд 9 - картинки - действия бармена

Выполнение упражнений по учебнику.

1 - сопоставить глагол с действием на картинке

2 - выбрать правильный глагол

Слайд - 10 - таблица к аудированию

• Сейчас мы прослушаем инструкции бармена о том как приготовить два коктейля Дайкири и Манхэттэн. Вам нужно отметить в таблице всё относительно каждого из них. Обратите внимание, что в таблице есть лишнее.

Manhattan - **M**, Daiquiri - **D**

Cocktail shaker		Vodka	
Large glass		Lime juice	
Small glass		Rum	
Strainer		Orange juice	
Cocktail glass		Angostura bitters	
Salt		Italian vermouth	
Ice		Cognac	
Broken ice		Grenadine	
Cherry		Canadian Club Whiskey	

Обсуждение услышанного.

- Слушаем ещё раз - Следующее задание - вставить недостающие слова в этих рецептах

Слайд - красиво оформленные коктейли - Дайкири и Манхэттэн

Студенты выполняют задание

• Представим себе что вы гость и вам хочется, чтобы бармен выполнил коктейль по вашему желанию.

Слайд- картинки кофейных коктейлей

- Придумайте несложный рецепт на основе кофе, а затем в парах составьте короткие

диалоги - гость заказывает свой коктейль - инструкции бармену.

Учитель слушает как работают студенты за партами и выбирает удачный диалог для демонстрации за стойкой бара.

Студенты выходят к барной стойке - звучит диалог между гостем и барменом, бармен может дать рекомендации гостю и выполняет заказ.

•Теперь мы усложняем задание -

Слайд - ингредиенты коктейля на русском языке.

Летом вы собираетесь работать в Сочи, где вас будут учить на английском языке, т.к.это отель с международным персоналом. Представьте себе, что мы в ресторане и нам надо презентовать новый коктейль. Нам понадобится менеджер - \ выбирает учитель.\

Менеджер хорошо знает свой коллектив - он выбирает того, кто представит ингредиенты и украшения возможные для этого коктейля на английском языке , того кто приготовит стекло и барный инвентарь и того. кто в итоге презентует этот коктейль Менеджер даёт инструкции нашим барменам по выполнению этого коктейля.

Пока команда готовится, учитель выбирает 3 желающих делать коктейль по инструкции менеджера.

Оставшиеся студенты отгадывают название коктейля, т.к. они проходили его на лабораторных работах и дают оценку команде.

•Вы показали, что, обладаете хорошими практическими знаниями

И в заключении урока мы выполним теоретический экспресс тест на компьютере.

Студенты выполняют тест на тему - Обслуживание в баре , коктейли.

### **3 Подведение итогов.**

•- Сегодня вы показали, что большинство из вас могут работать с иностранными гостями выполнять коктейли по их желанию, а так же работать в международном коллективе

•Учитель оценивает работу студентов на уроке

- Чему вы научились на этом уроке, что нового узнали?..Было ли полезно объединить ваши знания английского языка и практическими навыками?

#### **Домашнее задание.**

Домашнее задание: Подготовиться к тесту по второй главе учебника. С рекомендациями по подготовке к тесту вы можете ознакомиться на портале колледжа в Учебно-методическом комплексе для студентов.

## **Приложение 1**

### **Текст для домашнего чтения и перевода**

#### Pre reading task:

- 1- Do you know the difference between the words "barman " and "bartender"?
2. First pronounce some difficult words: *exhausting, technique, knowledge*
3. Read the text with the correct version:

**A barman or a bartender** as he is often called is a main person at a bar. He is a **response**) for the service here. It's without any doubt a very ..... (2) **(to create)** and ..... (3) **(an interest)** work which sometimes can be very exhausting. You have to make a lot of cocktails one

by one to satisfy ..... (4) (**thirst**) customers. and at the same time to stay patient and polite. So only a proper ..... (5) (**to train**) enables you to get all necessary skills and learn the techniques of preparing and mixing cocktails.

The good bartender should have a great deal of .... (6) (**to know**) about the bartender's .... (7) (**to equip**), drink garnishes, , ice, all types of glasses and carry out a .... (8) (**success**) cocktail party. The bartender deals with raw materials and to have a full .... (9) (**to understand**) of them he should learn the history of each drink and be familiar with its range of flavours. A barman must know a large quantity of drink recipes and be able **to mix drinks in a fast** and efficient **manner** These skills will help to make up your own cocktail recipe and your work at the bar looks like a ..... (12) (**wonder**) show.

*A barman or a bartender as he is often called is a main person at a bar. He is responsible for the service here. It's without any doubt a very to creative and interesting work which sometimes can be very exhausting. You have to make a lot of cocktails one by one to satisfy thirsty customers and at the same time to stay patient and polite. So only a proper training enables you to get all necessary skills and learn the techniques of preparing and mixing cocktails.*

*The good bartender should have a great deal of knowledge about the bartender's equipment, drink garnishes, ice, all types of glasses and carry out a successful cocktail party. The bartender deals with raw materials and has a full understanding of them, he should learn the history of each drink and be familiar with its range of flavours. A barman must know a large quantity of drink recipes and be able to mix drinks in a fast and efficient manner These skills will help to make up your own cocktail recipe and your work at the bar looks like a wonderful show.*

#### Post - reading task.

1. Answer the questions:

- What features of character should a bartender have? and why?

- He should be polite, sociable and helpful, because he communicates with guests who came to relax

2. Give synonyms: to be familiar - to know, a great deal - very much, interesting work - exciting work ,to be able - can, drink - beverage.

3. Give opposites: exhausting - hard, tiring, polite - rude, successful. - loser, failed?

4. Translate a passage 2

## Приложение 2

### Cosmopolitan Cocktail

Просмотр видеоролика - технологическая карта

Garnish	
Ingredients\Measures	
Glasses	
Equipment	
Activity \verb\	

**Cosmopolitan Cocktail**

Garnish	<i>Lemon zest</i>
Ingredients\ Measures	<i>Vodka, triple sec - Cuanthro, fresh lime juice, cranberry</i>
Glasses	<i>Cocktail Martini glass</i>
Equipment	<i>Boston glass, measure spoon, shaker, strainer, flame, a scoop for ice</i>
Activity \verb\ 	<i>make a garnish, put in, strain, add , give a shake, squeeze, flame</i>

**Приложение 3****Упражнение 1 Сопоставьте действия с картинкой**

1. Shake well to mix and chill the liquid
2. Pour in one measure of Tequila
3. Take a cocktail shaker and fill it with crushed ice
4. Pour the cocktail into the glass
5. Garnish with a slice of lime
6. Squeeze juice into the shaker
7. Pour in a quarter measure of triple sec
8. Add a dash of lime juice
9. Put some ice cubes into a salt - rimmed glass

**Упражнение Выберите правильный глагол**

1. Mix\ squeeze the liquids with a bar spoon
2. Stir \squeeze some fresh lemon juice
3. Shake\ strain the liquid into the glass
4. Fill\shake the cocktail shaker with crushed ice
5. Add \ Serve one measure of Tequila
6. Squeeze \Pour the cocktail into the glass
7. Serve\ chill with a straw
8. Strain \stir with a bar spoon
9. Shake \pour well to chill the liquids
10. Stir \garnish with a cherry

1. Mix\ squeeze the liquids with a bar spoon
2. Stir \squeeze some fresh lemon juice
3. Shake\ strain the liquid into the glass
4. Fill\shake the cocktail shaker with crushed ice
5. Add\ Serve one measure of Tequila
6. Squeeze \Pour the cocktail into the glass
7. Serve\ chill with a straw
8. Strain \stir with a bar spoon
9. Shake \pour well to chill the liquids
10. Stir \garnish with a cherry

## Приложение 4

## 4.5 Аудирование - 1. What do you need to make the following cocktails?

Manhattan - **M**, Daiquiri - **D**

Cocktail shaker		Vodka	
Large glass		Lime juice	
Small glass		Rum	
Strainer		Orange juice	
Cocktail glass		Angostura bitters	
Salt		Italian vermouth	
Ice		Cognac	
Broken ice		Grenadine	
Cherry		Canadian Club Whiskey	

Manhattan - **M**, Daiquiri - **D**

Cocktail shaker	D	Vodka	-
Large glass	M	Lime juice	D
Small glass	-	Rum	D
Strainer	M, D	Orange juice	-
Cocktail glass	D, M	Angostura bitters	M
Salt	-	Italian vermouth	M
Ice	M	Cognac	-
Broken ice	D	Grenadine	D
Cherry	M	Canadian Club Whiskey	M

## Приложение 5

Аудирование: Заполните пропуски нужными словами

**Daiquiri**

First take the ..... and half fill it with ..... Then add ..... of lime juice After that put in five centiliters of .... and one or two dashes of ..... Then .....it well and pass it through a ..... into a cocktail glass. You can garnish it with a .....

**Manhattan**

We don't need ..... for this cocktail , just a large ..... Half fill the glass with ..... and ..... four centiliters of Canadian Club whiskey and then four centiliters of ..... And one or two ..... of Angostura bitters. ....It well , then pass it through a strainer into a ..... with a cherry.

**Daiquiri**

First take the *shaker* and half fill it with *broken ice*. Then add *5 centiliters* of lime juice. After that put in four centiliters of *rum* and one or two dashes of *grenadine*. Then *shake* it well and pass it through a *strainer* into a cocktail glass. You can garnish it with a *slice of lemon*.

**Manhattan**

We don't need *shaker* for this cocktail , just a large *glass* . Half fill the glass with *ice* and

*add* four centiliters of Canadian Club whiskey and then four centiliters of *Italian vermouth*. And one or two *dashes* of Angostura bitters. *Stir* it well, then pass it through a strainer into a *cocktail glass*. *Serve* it with a cherry

## Приложение 6

### Экспресс тест: Выберите правильный вариант ответа:

- 1 Abbreviation **tbsp.** means \_\_\_\_\_
- a. a tea spoon      b. a table spoon      c. to separate
1. To decorate means .to\_\_\_\_\_
- a. garnish      b. season      c. stir
3. Triple sec is \_\_\_\_\_
- a. dry wine      b. liquer      c. vermouth
- 4.The best garnish for "Bloody Mary " is\_\_\_\_\_
- a. a parasol      b. cherry      c. celery stick
5. Champaign is served in a \_\_\_\_\_
- a. highball      b. flute      c. goblet
- 6.Grenadin is a \_\_\_\_\_
- a. name of gin      b. grape juice      c. pomegranate syrup
7. Bourbon is \_\_\_\_\_Whisky
- a. Scotch      b. Irish      c. American
8. Cider is a light \_\_\_\_\_wine
- a. apple      b. grape      c. plum
- 9.. A cocktail made of Cola, Rum and lime juice is ..... .
- a) Margarita      b) Cuba Libre      c) Cosmopolitan
10. An expensive French sparkling wine is .....
- a) rose      b) champagne      c) red wine

Test/ keys

- . 1 Abbreviation **tbsp.** means \_\_\_\_\_
- a. a tea spoon      **b. a table spoon**      c. to separate
1. To decorate means .to\_\_\_\_\_
- a. **garnish**      b. season      c. stir
3. Triple sec is \_\_\_\_\_

- a. dry wine                    **b. liqueur**                    c. vermouth
4. The best garnish for "Bloody Mary " is \_\_\_\_\_
- a. a parasol                    b. cherry                    **c. celery stick**
5. Champaign is served in a \_\_\_\_\_
- a. highball                    **b. flute**                    c. goblet
6. Grenadin is a \_\_\_\_\_
- a. name of gin                    b. grape juice                    **c. pomegranate syrup**
7. Bourbon is \_\_\_\_\_ Whisky
- a. Scotch                    b. Irish                    **c. American**
8. Cider is a light \_\_\_\_\_ wine
- a. **apple**                    b. grape                    c. plum
9. A cocktail made of Cola, Rum and lime juice is ..... .
- a) Margarita                    **b) Cuba Libre**                    c) Cosmopolitan
10. An expensive French sparkling wine is .....
- a) rose                    **b) champagne**                    c) red wine



#### 4. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА БИНАРНОГО УРОКА

Авторы разработчики:



*Кокиева Ирина Геннадьевна И Сидорова Юлия Юрьевна*



По специальности 101101 "Гостиничный сервис

**По профессиональному модулю ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  
МДК.01.01 Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуги  
дисциплины "Иностранный язык"**

**Тема урока:** *«Современные автоматизированные системы управления отелями при бронировании номеров иностранными гостями на примере АСУ Opera».*

**Вид учебного занятия** практическое занятие.

**Тип занятия** - комплексное применение знаний, умений и навыков обучающихся.

**Цель урока:**

Актуализация опыта профессиональной деятельности студентов в процессе реализации межпредметных связей по ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», МДК.01.01 «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг» и дисциплине «Иностранный язык».

**Задачи занятия:**

- образовательные -  
выработать умения самостоятельно применять знания по теме "Бронирование" в комплексе, в новых условиях;  
способствовать отработке информационно-коммуникативных навыков в профессиональной деятельности;  
закрепить полученные ранее знания об АСУ Opera, и основные приемы работы;  
повысить интерес к дисциплине через умение применять полученные знания на практике;
- развивающие -  
развивать общие и профессиональные компетенции;  
развивать способности к построению делового взаимодействия в малых группах для получения общего профессионального продукта деятельности; развивать умения частично-поисковой познавательной деятельности, результатом которой являются презентации в Power Point.

• воспитательные -

воспитывать навыки работы в команде, профессиональную этику, организованность.

**Межпредметные связи:** ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», МДК.01.01 «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг» и дисциплина «Иностранный язык».

**Педагогические технологии:** имитационные

**Форма организации обучения** – бинарный урок.

**Используемые методы обучения:** методы стимулирования и мотивации освоения профессии, методы организации и осуществления учебных действий и операций, методы контроля и самоконтроля.

**Время проведения урока** *45 мин*

**Обеспечение урока:** персональные компьютеры, АСУ Opera, SmartBoard.

#### План занятия

№ п/п	Название этапа	Содержание этапа	Время, мин.
I.	<b>Организационная часть</b>	Приветствие студентов, проверка присутствующих.	1
II.	<b>Сообщение темы и целей занятий</b>	Объявление темы урока, постановка целей перед студентами.	2
III.	<b>Обобщение знаний</b>	Защита презентации, блиц-опрос.	12
IV.	<b>Начальная мотивация учебной деятельности</b>	Заинтересованность в изучении данной темы: возможность реализации технологии бронирования с использованием АСУ Opera на базе учебной гостиницы.	2
V.	<b>Практическая работа по бронированию номеров для иностранных гостей.</b>	Студенты отрабатывают и закрепляют знания по теме "Бронирование", навыки общения на английском языке и технологические приемы в практической работе с использованием АСУ Opera, оценивают работу друг друга.	17
VI.	<b>Обобщение знаний</b>	Самооценка практической работы. Анализ результатов взаимооценки, самооценки и оценки преподавателя.	5
VII.	<b>Итоговая часть занятия</b>	Подведение итогов занятия – рефлексия занятия: что было важно и интересно на занятии для освоения профессии, для собственного развития через приобретение новых знаний и умений. Выставление комментированных оценок.	4
VIII.	<b>Сообщение домашнего задания</b>	Написать письмо-подтверждение бронирования на английском языке для отправки через АСУ Opera. Работу выслать на портал КТГС.	2

## Технологическая карта урока

№ п/п	Этапы урока	Дидактическая цель	Методическое обеспечение	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
I.	<b>Организационная часть</b>	Организовать студентов к уроку	Журнал	Приветствие, определение отсутствующих	Приветствие
II.	<b>Сообщение темы и целей занятий</b>	Понимание темы, цели и задач занятия	План занятия – на доске	Сообщение темы и цели занятия на русском и английском языках.	Восприятие на слух
III.	<b>Обобщение знаний</b>	1. Методом частично-поисковой познавательной деятельности подвести к выводам об особенностях АСУ Орега (на русском и на английском языках)	1. Презентации студентов	1. Комментарии по результатам проверки презентаций.	1. Демонстрация презентации.
		2. Фронтальный опрос - обобщить знания по теме "Бронирование" – Экспресс-опрос	2. Вопросы на доске	2. Проведение блиц-опроса на английском языке.	2. Краткие устные ответы на вопросы на русском и английском языках.
IV.	<b>Начальная мотивация учебной деятельности</b>	Вопросы направленные на значение профессиональных умений при обслуживании гостей иностранцев - подвести студентов к пониманию важности применения полученных знаний и умений в будущей профессии.	Иллюстрации и на доске о выполнении профессиональной деятельности	Беседа по вопросам по теме урока.	Высказывания Краткие комментарии.

V.	<b>Практическая работа по бронированию номеров для иностранных гостей.</b>	Выработать умения самостоятельно применять знания в комплексе, отработать информационно-коммуникативные навыки в профессиональной деятельности.	Карточки-задания	Формулирование требований к практической работе в форме ролевой игры. Объяснение критериев взаимооценки и правил заполнения бланков. Оценивание практической работы в оценочном листе.	Выполнение практической работы в АСУ Opera в малых группах в ролях "Бронист-гость" на английском языке. Взаимооценка.
VI.	<b>Обобщение знаний</b>	Путем самоконтроля студентов выявить степень освоения умений комплексного применения знаний.	Оценочный лист Оглашение оценок.	Анализ результатов практической работы (взаимооценка, самооценка и оценки преподавателя)	Самооценка практической работы.
VII.	<b>Итоговая часть занятия</b>	Соотнести результаты с поставленной целью и задачами. Анализировать занятие путем рефлексии.	Вопросы к рефлексии.	Выставление комментируемых оценок.	Рефлексия занятия: что было важно и интересно для освоения профессии, для себя.
VIII.	<b>Сообщение домашнего задания</b>	Закрепление пройденного материала "Бронирование" письмом-подтверждением.	Бланк письма – подтверждения «Бронирование»	Сообщение домашнего задания	Написать письмо-подтверждение бронирования на английском языке для отправки

					через АСУ Опера. Работу выслать на портал КТГС.
--	--	--	--	--	--

### Конспект урока

#### I. Организационная часть (1 мин)

*Приветствие студентов, проверка присутствующих. (Преподаватель английского языка)*

#### II. Сообщение темы и целей занятий (2 мин)

*Объявление темы урока, постановка целей перед студентами.*

Преподаватель информатики объявляет тему урока:

- «Современные автоматизированные системы управления отелями при бронировании номеров иностранными гостями на примере АСУ Опера».

Преподаватель английского языка объявляет цели урока:

- Practical usage the knowledges about «Reservation» in English and computer skills in «Opera» through:
  - presentation;
  - questioning;
  - dialogues about reservation;

#### III. Обобщение знаний (12 мин)

##### 1. Итоги частично-поисковой познавательной деятельности

Преподаватель иностранного языка:

- К уроку было задано провести поиск в Интернете и подготовить презентации на тему "Использование АСУ Опера в отелях Санкт-Петербурга, России и мира".  
Оценки за эту работу выставлены и представлены в оценочном листе.  
Критерии оценивания презентаций: (Приложение 4)  
Преподаватели отобрали лучшие работы, и сегодня мы посмотрим презентацию, содержащую информацию из этих презентаций.

Показ презентации студенткой, сопровождение на английском языке.

Преподаватель английского языка:

- Answer the question "You found this information about usage Opera from Internet. What are your conclusions?"

Студенты отвечают на вопрос.

##### 2. Фронтальный опрос

Преподаватель английского языка:

Now, answer the questions about reservation as quickly as possible:

**Блиц-опрос**

1.	Who reserves rooms in the hotel?	Reservation clerk
2.	What are the main points of taking a reservation?	Type of room, date, time of arrival, for how many nights, for how many persons...
3.	How can you confirm the guest's reservation?	By e-mail or fax.
4.	Can the guest change or cancel reservation?	Yes, he can. By telephone or by e-mail.
5.	Who is reservation clerk responsible to?	To the Receptions Manager/
6.	Can a reservation clerk ask about the guest's preferences?	Yes, the reservation clerk <b>must</b> ask about the guest's preferences.

## 3. Проверочная практическая работа.

Преподаватель информатики:

— Следующее задание вам нужно выполнить в программе Opera. Создайте профиль гостя, содержащий предпочтения на ваш выбор. Созданный профиль сохраните и покажите.

**IV. Начальная мотивация учебной деятельности (2 мин)**

Преподаватели мотивируют студентов к следующему этапу учебной деятельности.

Преподаватель иностранного языка:

— Next you will play roles in English "Reservation clerk" and "Guest" at the reception desk. We'll give you tasks for reservation in Opera.

1.	Номер для новобрачных	Wedding couple
2.	Гость предпочитает недорогой номер	Guest would like a less expensive room
3.	Для гостя с животным	Guest with a pet
4.	Изменение даты выезда на более позднюю дату	Changing the date of departure
5.	Бизнесмен	Businessman
6.	Изменение предпочтений	Changing the preferences

— В оценочном листе выставьте оценки в соответствии с критериями .

**V. Практическая работа по бронированию номеров для иностранных гостей (17 мин).**

Преподаватели приглашают студентов попарно к стойке портье.

Студенты выходят к стойке приема и размещения и разыгрывают ситуацию бронирования номера по телефону на английском языке.

Действия брониستا отображаются на Smart Board.

Остальные студенты выслушивают диалог и следят за процессом бронирования в программе Opera на интерактивной доске. В ходе каждого бронирования студенты выставляют оценки в оценочный лист (взаимооценка).

По окончании ролевой игры преподаватели собирают у студентов оценочные листы по взаимооценке и раздают оценочные листы по самооценке.

#### **VI. Обобщение знаний**

Преподаватель английского языка:

— Now it will be a test about Reservation. If the passage is right, complete the chart with "+", if not - with "-".

Преподаватели зачитывают вопросы программированной контрольной работы, студенты заполняют таблицу.

Затем преподаватели озвучивают правильные ответы, а студенты подсчитывают количество верных ответов, и в соответствии с приведенными критериями выставляют себе оценку.

Оценки заносятся в бланк.

#### **VII. Итоговая часть занятия**

Рефлексия.

Преподаватели задают вопросы, а студенты комментируют, что было важным и интересным на занятии для освоения профессии.

1. What is more useful for you: to make dialogues about Reservation only in English or in combination with reservation in Opera?

2. What difficulties have you had during our lesson?

3. Как вы считаете, помог ли вам урок лучше понять, как бронировать номер в АСУ Опера, при этом общаясь с иностранным гостем?

4. Какие общие и профессиональные компетенции осваивались вами на этом занятии? (список ОК и ПК на стенде)

Преподаватель английского языка сообщает итоговые оценки за урок.

#### **VIII. Сообщение домашнего задания**

Преподаватели сообщают тему домашнего задания: Написать письмо-подтверждение о бронировании на английском языке в соответствии с полученными карточками-заданиями и выслать на портал (в папку "Иностранный язык").

#### **Список используемой литературы:**

1. Opera PMS Reference Manual Opera Hotel Edition версия 4.0 - 2006 MICROS Systems, Inc.
2. Е.В. Михеева, О.И. Титова, Информатика учебник, Москва: Издательский центр «Академия», 2010 г.
3. Е.В. Михеева, Практикум по информатике, Москва: Издательский центр «Академия», 2009 г.
4. А.П. Морозов, Информационные технологии, Москва: Издательство, 2006 г.
5. Гончарова Т.А. издательство «Академия» 2004г
6. Trish Stott & Rod Revell 'Highly Recommended English for the hotel and catering industry'.

#### **Приложение 1**

##### **Карточка-задание**

Выполнить бронирование номера для гостя с созданием профайла.

1.	Номер для новобрачных
2.	Для гостей с ребенком, 2 взрослых
3.	Для гостя с животным
4.	Перенос даты выезда на более позднюю дату
5.	Бизнесмен
6.	Изменение предпочтений

## Приложение 2

### Блиц-опрос

1.	Who reserves rooms in the hotel?	Reservation clerk
2.	What are the main points of taking a reservation?	Type of room, date, time of arrival, for how many nights, for how many persons...
3.	How can you confirm the guest's reservation?	By e-mail or fax.
4.	Can the guest change or cancel reservation?	Yes, he can. By telephone or by e-mail.
5.	Who is reservation clerk responsible to?	To the Reception Manager/
6.	Can a reservation clerk ask about the guest's preferences?	Yes, the reservation clerk <b>must</b> ask about the guest's preferences.

## Приложение 3

### Критерии взаимооценки и самооценки практической работы:

Наличие критерия "1", отсутствие "0"

#### 1. Стандарт бронирования

1.	Добрый день/ вечер/ утро.	
2.	Гостиница «Юность».	
3.	Бронист _____ (ФИ).	
4.	Чем могу помочь?	
5.	Как я могу к Вам обращаться?	
6.	Сколько человек заедет?	
7.	Спросить дату и время заезда/выезда.	
8.	Попросить гостя подождать, чтобы уточнить наличие номера (Минуту, я уточню...).	
9.	Предложить свободные номера и рассказать о категориях и тарифах.	
10.	Как будет производиться оплата?	
11.	Предложить дополнительные услуги.	
12.	ФИО гостя.	
13.	Контактные данные гостя – телефон и электронная почта.	
14.	Повторить данные заявки.	
15.	Сказать о подтверждении.	
16.	Попросить предупредить гостя об изменениях или отказе.	



17.	Поблагодарить за выбор нашей гостиницы.	
18.	Попрощаться.	
	<b>Количество "1"</b>	

## 2. Изменение бронирования

1.	Добрый день/ вечер/ утро.	
2.	Гостиница «Юность».	
3.	Бронист _____ (ФИ).	
4.	Чем могу помочь?	
5.	Как я могу к Вам обращаться?	
6.	Уточнить дату и время заезда/выезда.	
7.	Попросить гостя подождать, чтобы уточнить данные брони (Минуту, я уточню...).	
8.	Спросить об изменениях бронирования.	
9.	Предложить дополнительные услуги.	
10.	Повторить данные заявки.	
11.	Сказать о подтверждении.	
12.	Попросить предупредить гостя об изменениях или отказе.	
13.	Поблагодарить за выбор нашей гостиницы.	
14.	Попрощаться.	

## 3. Английский язык

1.	Верное грамматическое построение предложений.	
2.	Правильное произношение.	
3.	Соответствие лексического запаса стандарту бронирования.	
4.	Свободная речь.	

## 4. Орега

1.	Профайл заполнен в соответствии с диалогом.	
2.	Карточка бронирования заполнена в соответствии с диалогом.	
3.	Профайл присоединен к карточке бронирования.	
4.	Профайл сохранен.	
5.	Бронь сохранена.	



**6. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА**

Образцовой Натальи Викторовны



Специальность 08.02.01. Строительство и эксплуатация зданий и сооружений

Учебный цикл ПМ 04 «Организация видов работ при эксплуатации и реконструкции строительных объектов»

Учебная дисциплина/МДК по МДК.04.01. Эксплуатация зданий и сооружений

**Тема урока:** «Проект производства работ на капитальный ремонт дефектных участков фасада жилого здания»

Междисциплинарные связи	Предшествующие учебные дисциплины/МДК	
	ОП.01 Инженерная графика, ОП.04. Основы геодезии, ОП.05. Информационные технологии в профессиональной деятельности, ПМ.01 Участие в проектировании зданий и сооружений, ПМ.02 Выполнение технологических процессов при строительстве, эксплуатации и реконструкции строительных объектов, МДК 01.03 раздел «Охрана труда».	
Формируемые компетенции	Общие компетенции	Профессиональные 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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	ПК 4.1. Принимать участие в диагностике технического состояния конструктивных элементов эксплуатируемых зданий. ПК 4.2. Организовывать работу по технической эксплуатации зданий и сооружений. ПК 4.3. Выполнять мероприятия по технической эксплуатации конструкций и инженерного оборудования зданий.

	осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			
Раздел	Раздел 2. Организация работ по технической эксплуатации зданий и сооружений в соответствии с нормативно-технической документацией.		68 часа	
Уровень освоения	2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции) решение проблемных задач			
Тип учебного занятия	<i>Учебное занятие по обобщению и систематизации знаний, умений и способов деятельности</i>			
Формы и методы обучения	Фронтальная и групповая работа на уроке. Методы активного обучения, проблемного обучения.			
Образовательные технологии	Технология системно - деятельностного подхода			
Цели учебного занятия	Обучающая	Развивающая	Воспитательная	
	Обобщение и систематизация знаний и умений о капитальном ремонте дефектных участков фасада жилого здания, требующее от студентов переноса и использования опыта в нестандартных ситуациях	Способствовать развитию умений -устанавливать и устранять причины, вызывающие неисправности технического состояния конструктивных элементов; -пользоваться предыдущим опытом по поиску решения проблемы ремонта дефектных участков фасада жилого здания; - работать в команде, эффективно общаться с коллегами.	Воспитывать ответственность, сплоченность, инициативность, стремление эффективного выполнения профессиональных задач	
Требования к результатам освоения темы учебного занятия	Освоенные умения		Усвоенные знания	
	У1	выявлять дефекты, возникающие в конструктивных элементах здания;	З1	конструктивные элементы зданий

	У2	- работать с геодезическими приборами и механическим инструментом;	32	требования нормативной документации
	У3	- проводить работы текущего и капитального ремонта;	33	систему технического осмотра жилых зданий
	У4	оценивать техническое состояние конструкций зданий и конструктивных элементов;	34	организацию и планирование текущего ремонта
	У5	- выполнять чертежи усиления различных элементов здания		
Основные показатели оценки результата изучения темы учебного занятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности</li> <li>- активное использование различных источников для решения профессиональных задач;</li> <li>- активное использование в учебной деятельности и входе занятия информационных и коммуникационных ресурсов</li> </ul>			
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения темы учебного занятия	Экспертная оценка проекта Самооценка учащихся			
Организация образовательного пространства учебного занятия	Ресурсы учебного занятия			Формы работы на занятии фронтальная, групповая индивидуальная
	Материально-техническое обеспечение	Основная литература	Электронные информационные и образовательные ресурсы	
	Дидактический раздаточный материал.	Комков, В. А. Техническая эксплуатация зданий и сооружений: учебник: для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 08.02.01 "Строительство и эксплуатация зданий и	Компьютер, интерактивная доска, проектор	

		сооружений" / В. А. Комков, С. И. Рощина, Н. С. Тимахова. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 286, [1] с. : ил., табл. - (Среднее профессиональное образование)		
--	--	---	--	--

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

Этапы урока	Время мин.	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы организации взаимодействия	Планируемые результаты
<p>I.</p> <p>Организационный этап</p> <p>Цель: мотивация к учебной деятельности</p>	4	<p>Проверка присутствующих, подготовка учащихся к работе на занятии</p> <p>Видеоролик о СПб и значимости строителей в нашем городе. (1,39 мин)</p>	<p>Приветствие всех присутствующих. Подготовка к работе</p>	Фронтальная	<p>Организовать студентов на активную работу на уроке.</p> <p>Создать позитивное настроение.</p>
<p>II.</p> <p>Актуализация знаний</p> <p>Цель: фиксация знаний и опыта обучающихся по изучаемому вопросу</p>	7	<p>Мы с вами прошли Раздел 2.</p> <p>Организация работ по технической эксплуатации зданий и сооружений в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Интеллектуальная разминка на пройденный раздел (презентация игры).</p>	<p>Устные ответы на вопросы преподавателя. Обучающиеся после просмотра видеоролика анализируют проблем, определяют задачи своих действий на уроке.</p> <p>Называют, что они знают и могут сегодня сделать по решению данной проблемы.</p>	Фронтальная	<p>Активность знаний.</p> <p>Спланировать возможное решение проблемной ситуации.</p>
<p>III.</p> <p>Интеллектуально-</p>	25	<p>On- line включение с работодателем.</p>	<p>Группа делится на компании , в каждой есть руководитель.</p>	Групповая	<p>Каждая группа представляет</p>

преобразовательная деятельность Цель: построение проекта решения ситуации		Предложить сформулировать цель и задачи урока. Объяснение правил выполнения практической работы, в соответствии с алгоритмом.	Выполнение практической работы на компьютере по предложенному алгоритму.		результат своей работы и представляет конечный результат на всеобщее обсуждение.
IV. Рефлексия деятельности Контроль и оценка	8	Обсуждение результатов выполнения практической работы с демонстрацией группового задания. Оценка за работу на уроке с комментарием. В конце занятия дать студентам небольшую анкету Обобщение итогов занятия – педагогическая рефлексия (после студентов).	Обсуждение результатов работы команды по достижению с поставленной целью. Участие в оценке результатов работы  Выполнение рефлексии – заполнение бланка	Групповая и индивидуальная	Выставление оценок в соответствии с критериями за достижение поставленной задачи.
V. Домашнее задание	1	Формулировка и разъяснение домашнего задания с инструктажем по его выполнению.	Запись домашнего задания и прослушивание рекомендаций его выполнения.	Фронтальная	Завершить работу в кабинете информатики и ИТвПД без нарушения ТБ и правил работы в кабинете.

## КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ

I. Организационный этап – 4 мин.

Взаимное приветствие студентов и преподавателя, проверка отсутствующих.

- Приветствую всех присутствующих! Присаживайтесь. Я рада вас видеть, надеюсь, что у всех рабочие настроение! Температурный режим в аудитории в пределах нормы. УЛЫБАЙТЕСЬ! Улыбка продлевает нам жизнь. Очень хорошо, тогда давайте начнём!

Староста группы назовите, пожалуйста, отсутствующих (делается отметка в журнал).

Тема у нас сегодня сложная! А сложность обусловлена ещё и важностью для нашего города и для всей России.

(тема на доске)

... И майской ночью в белом дыме,

И в завываньи зимних пург

Ты всех прекрасней, несравнимый

Блистательный Санкт-Петербург!

Видеоролик о СПб и значимости строителей в нашем городе. (1,39 мин)

Наш с вами город – один из красивейших мегаполисов мира.

Это и Северная столица, город трех революций, Культурная столица, город на Неве, Северная Венеция, город белых ночей – вот далеко неполный перечень неофициальных наименований Санкт-Петербурга. И каждое из них – как краткая характеристика, позволяющая, получить представление о его географическом положении, исторической значимости и роли в России.

Санкт-Петербург не похож ни на один из российских городов. Он уникален. Это музей под открытым небом, сочетающий направления и стили, хранящий память о великих мастерах. Город, обладающий неповторимым духом, которым пропитан каждый кирпичик в зданиях и мостовых.

Неслучайно центр Северной Пальмиры включен в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Я, как и вы, люблю гулять по нашему городу и конечно обращаю внимание на состояние домов. Многие из них находятся в достаточно плохом состоянии. Хочу сказать, что Санкт-Петербург, наряду с Москвой, всегда являлся традиционным местом активного строительства. А это значит, что в этом городе у вас всегда будет работа.

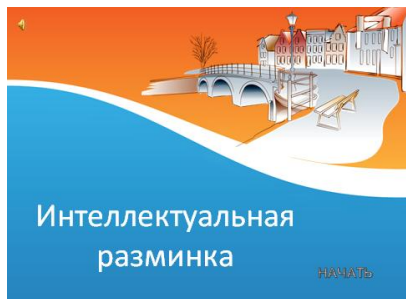
А вот каким будет Петербург через десять, двадцать или пятьдесят лет? Каким мы хотим его видеть? Во многом зависит от нас всех. И каким его увидят наши потомки зависит от того, что мы будем делать для процветания нашего города сегодня и завтра.



II. Актуализация знаний. – 7 мин.

А сегодня вы с вами будем обобщать полученные ранее знания и рассматривать работы по капитальному ремонт дефектных участков фасада.

Прежде, чем приступить к основной части занятия я хочу, чтобы вы вспомнили то, что проходили на прошлых занятиях и сделаем это в виде интеллектуальной разминки. Вопросы для вас подготовили ваши коллеги из 365 группы. С правилами вы все знакомы.



Вы все молодцы! Я не ожидала, что вы так хорошо и быстро будите отвечать.

III. Этап интеллектуально-преобразовательная деятельность – 25 мин.

Ребята, как вы знаете, я являюсь членом правления в ТСЖ Шуваловское – 3 и ко мне обратился за помощью председатель этого правления, назовём его ЗАКАЗЧИК. Так вот, саму проблему озвучит инженер по эксплуатации зданий Домрачев Кирилл Сергеевич.

Видеоролик:

*Здравствуйте, уважаемые коллеги!*

*Сегодня остро стоит проблема обрушения фасадов многоквартирных домов. Причем зачастую это касается не хрущевок, а современных новостроек, введенных в эксплуатацию менее 15 лет назад. В Петербурге зарегистрировано порядка пятидесяти домов с лицевым слоем из кирпичной кладки, который обрушается в той или иной степени. Жилой дом, который находится в нашем введении, не стал исключением.*

*Многokвартирный шестнадцатиэтажный дом находится по адресу: Сиреневый бульвар, дом 10. Дом был достроен в 2006 году и уже спустя пару лет, на фасаде, отделанном кирпичом, начали появляться трещины, а кирпичи стали крошиться. С тех пор проблема так и осталась нерешенной, и любой перепад температур приводит в буквальном смысле к "камнепаду".*

*Ваша задача:*

- 1. Оценить характер повреждения.*
- 2. Предложить методы их устранения.*
- 3. Составить ППР на капитальный ремонт дефектных участков фасада. Самыми дефектными являются пилоны дома.*

*Вам в помощь предоставляем Техническое заключение от 2015 года.*

*Заранее спасибо вам за помощь.*

Трудно! Справимся?

Тогда давайте подумайте и определите цель нашего сегодняшнего урока:

Исходя из этой цели, мне хотелось бы, чтоб вы сами сформулировали задачи урока:

Студенты самостоятельно определяют задачи своих действий на уроке.

Отлично! После того, как мы определили нашу цель и задачи, можем уже приступать непосредственно к работе, чем мы можем помочь в решении данной проблемы. А работать будем так: вы сейчас разделитесь на три фирмы, конечно конкурирующие между собой за получение данного заказа. В фирмах будут руководители, которые должны построить работу своего коллектива и привести их к желательному результату. Кто ощущает в себе силы и возможности возглавить эти фирмы? Возражений нет?

Помощью вам будет служить пакет документов от заказчика. Вы должны решить поставленные заказчиком задачи. По мере их решения кто-то из команды выходит и записывает на доске, в предложенную форму ваши варианты. Внутри команды необходимо распределить обязанности, исходя из структуры ППР. По окончании работы, я думаю, что руководители смогут защитить свои работы (буквально 1 – 2 мин.)

Я вновь обращаю ваше внимание на объект. Рассматриваем только пилоны. С ребятами, которые живут рядом, мы произвели геодезическую съемку дома. Результаты съемки остались, записаны на тахеометре, который стоит в кабинете. Места дефектов следует указать на фасаде здания в Автокаде.

Чтоб нам с вами было ещё интересней, придумайте название своей фирмы.

	Фирма 1	Фирма 2	Фирма 3
1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ (дефекты)			
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ГЕОДЕЗИЧЕСКОЙ СЪЕМКИ			
3. ОЦЕНКА ТЕХНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ			
4. СМЕТНЫЕ РАСЧЕТЫ			
5. РЕКОМЕНДАЦИИ			

Итак, можете приступать к работе. Время для выполнения – 15 минут.

Все ваши результаты будут переданы заказчику.

VI. Рефлексия деятельности. Контроль и оценка. – 8 мин.

Давайте подведём итог сегодняшнего урока.

Итак, у нас есть заказ на капитальный ремонт четырёх пилонов, каждой фирме надо было предоставить ППР на этот ремонт. Давайте посмотрим на таблицу, где представлены ваши варианты решения проблемы. Я с позиции жильцов данного дома хочу отметить, что наиболее рациональным решением мне кажется фирмы или фирм.....

Проанализировать работу команд я предлагаю руководителям фирм на выданных бланках.

Общий рейтинг состоит из следующих критериев:

1. Оценка руководителя своим подчиненным - (шкала от 1 до 5)

2. Оценка других фирм - 15

Оценка отделов составляется по следующим пунктам:

Использование новых материалов (шкала от 1 до 5)

Оформление работы (шкала от 1 до 5)

Представление доклада (шкала от 1 до 5)

Выбор наиболее приоритетного решения (шкала от 1 до 5)

Итого: max 15 баллов

Пока подводятся итоги (таблица Excel), хочу задать несколько вопросов:

1. Что было для вас самым важным?? не получилось?
2. Что получилось? Что не получилось?
3. На сколько урок был полезен в вашей будущей профессиональной деятельности?
4. Каковы замечания и предложения на будущее (себе, преподавателю)?

Итак, ваш результат представлен на доске. Сегодня все получают положительные оценки.

Подводя итог сегодняшнего урока, хочу сказать, что с целью и задачами, поставленными в начале урока, мы справились. Мы рассмотрели различные варианты решения проблемы заказчика. Как преподаватель, я довольна, что вы можете решать такие сложные поставленные задачи. Надеюсь, что полученные знания вам помогут при прохождении преддипломной практики на предприятиях ЖКХ. Хочется отметить, что вы уже готовы решать вопросы профессиональной деятельности. Но нет предела совершенству, продолжаем учиться, поэтому запишите домашнее задание.

VII. Домашнее задание – 1 мин.

Мы приступаем к Разделу 3. Оценка технического состояния и эксплуатационные характеристики систем водоснабжения. Даю задание на опережение, чтобы мы могли говорить на одном языке. Дома вам необходимо посмотреть и выписать какие счетчики на воду установлены (марка, фирма, производитель, цена), сфотографировать всю систему контроля, как это вы делали с подъездами и посмотреть тарифы на воду. Задание вам ясно?

Спасибо за урок!

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

## Условные обозначения

Обозначение	Описание дефекта
	- трещина в плане раскрытием 2мм (ширина раскрытия указывается при величине более 1мм);
	- трещина с торца раскрытием 2мм (ширина раскрытия указывается при величине более 1мм);
	- заделанная трещина в плане;
	- хаотические трещины в отделочном слое;
	- горизонтальная трещина в стене (обозначение на планах);
	- трещина в полу, подоконнике;
	- следы замачивания;
	- плесень;
	- отслоение краски (на фасадах);
	- отслоение краски (обозначение на планах);
	- обрушение штукатурки, плитки на стенах;
	- поверхностная деструкция кирпичной кладки;
	- деструкция кладки на глубину до 1/2 кирпича;
	- деструкция кладки на глубину до 2см;
	- вывал заделки швов;
	- расслоение кладки;
	- выпучивание кладки, 10мм;
	- поверхностное разрушение бетона (на глубину менее защитного слоя) – отслаивание лещадками, шелушение;
	- отслоение защитного слоя бетона;
	- разрушение защитного слоя бетона с обнажением и коррозией арматуры;

## 6. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА



**Павлючок Марии Анатольевны**

**По ПМ 04 "Продажи гостиничного продукта"**

**МДК 04.01 «Организация продаж гостиничного продукта»**

**Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис, углубленная подготовка**

Курс 2

**Тема:** «Анализ информации о конкурентах учебной гостиницы «Юность»

**Вид учебного занятия:** практическое занятие.

**Тип занятия:** урок применения знаний, умений и навыков в практической деятельности.

**Цель учебного занятия:**

Создание условия для комплексного применения знаний и умений, реализации усвоенных способов работы в интеллектуальной и практической деятельности с целью формирования умений самостоятельного поиска решения проблемы конкуренция в сфере гостиничных услуг.

**Образовательные задачи:**

Закрепить знания о методах проведения маркетинговых исследований: цель, значение, виды, объекты, методы, правила проведения. Обеспечить формирование умений необходимых для проведения маркетингового исследования гостиничного предприятия по заданным параметрам:

- собирать и анализировать информацию о ценах предприятий-конкурентов;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- составлять отчеты по результатам исследования и интерпретировать результаты;

**Способствовать развитию ОК:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**Формированию ПК:**

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.5. Принимать участие в проведении маркетинговых исследований.

**Развивающие задачи:**

- Способствовать развитию самостоятельности и творческой активности.

- Упражнять в умения анализировать, делать обобщение данных и вывод, высказывать свою точку зрения, принимать групповое (совместное) решение.

**Воспитательные задачи:**

- Стремиться воспитать чувство ответственности за порученное дело, исполнительности, аккуратности, добросовестности.
- Содействие профессиональному самоопределению.

**Межпредметные связи:**

УД - Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

**Форма организации обучения:** фронтальная и групповая

**Используемые методы обучения:**

частично-поисковый, интерактивные методы с применением ИКТ, имитационные, игровые методы

**Время проведения урока:** 45 минут

**Обеспечение урока:** интерактивная доска, персональные компьютеры, электронные формы документов для работы (на каждую подгруппу), Методические указания к практическим занятиям, УМК студента.

**Литература:****Основные источники:**

1. Баумгартен, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум/Л.В.Баумгартен - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 216 с.-URL: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502143>
2. Мазилкина, Е. И. Организация продаж гостиничного продукта: учеб. пособие/ Е.И.Мазилкина/. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 207 с. – URL: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519133>

**Дополнительные источники:**

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинг в индустрии гостеприимства: учеб.пособие для студ. высш. учеб. заведений/ Е.А Джанджугазова – М.: ИЦ «Академия», 2003. – 224 с.
2. Котлер,Ф. Маркетинг, гостеприимство, туризм: учебник для студ.высш.учеб. заведений/Ф. Котлер,Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. -4-е изд.-М.: ЮНИТИ, 2015. – 1045.
3. Морозова, Н.С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для студ. высш. учеб. заведений/ Морозова, Н.С., Морозов М.А. – М.: ИЦ «Академия», 2003. – 336 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru)
2. <http://www.ecsocman.edu.ru>
3. <http://www.glossary.com.ua>
4. <http://www.marketing.spb.ru>
5. <http://www.marketingandresearch.ru>

### Ход урока

#### 1. Организационная часть – 2 минуты

Приветствие учащихся. Передача старостой преподавателю списка отсутствующих. Обращаю внимание на важность работы каждого члена группы.

#### 2. Сообщение темы и целей занятий – 2 минут

Сообщение темы: «Анализ информации о конкурентах учебной гостиницы «Юность».

Вопросы студентам:

1. Какие задачи необходимо решить, чтоб достигнуть цели?
2. Какие в наших условиях мы можем провести исследования? Кабинетные или полевые?
3. Где мы можем получить необходимую информацию?

Предполагаемые ответы студентов:

1. Собрать информацию о конкурентах.
2. Кабинетные
3. На сайтах гостиниц-конкурентов, в отзывах потребителей.

#### 3. Построение плана действий - 6 минут

- *Сообщаю об актуальности данной темы, о ее месте в профессиональной деятельности.*

- *Пояснение по организации практического занятия:*

Сообщаю, что практическое занятие будет проводиться в наших постоянных сработавшихся группах. Назначаю менеджера каждой подгруппы.

Объясняю: для каждой подгруппы (А, Б, В, Г) создано индивидуальное задание, которое является частью общей работы. Печатный вариант задания находится на рабочих местах групп. На доске показываю Задание каждой группы и критерии оценивания. Отмечаю, что по этим критериям группа менеджеров должна будет оценить подгруппы. В сетевой папке хранятся электронные документы, которые необходимо заполнить. По окончании работы подгруппы, выполненное задание посылается на печать.

Далее одновременно должны будут происходить следующие действия:

1. с распечатанным заданием менеджер каждой группы начинает работу в новой команде - в группе менеджеров. Их цель на данном этапе:
  - а) объединить результаты работы всех подгрупп и дать рекомендации гостинице «Юность»
  - б) выставить оценки членам групп по определенным критериям.
2. докладчик каждой группы выходит к доске и знакомит всех участников групп (кроме менеджеров) с результатами работы.

После выступления докладчиков, один из менеджеров, которого они сами определяют, представит результаты их работы: а) рекомендации гостинице «Юность», б) оценки членам групп.

#### 4. Практическая работа

##### 16 минут- 1 этап

Показываю рабочие места подгруппам А, Б, В, Г. Объявляю сетевой путь к документам и время, отведенное на выполнение работы. Отвечаю на вопросы студентов, помогаю, напоминаю

о критериях оценивания. Подгруппы работают самостоятельно, отдельно друг от друга. Выполнив задание, отправляют его на печать. Распечатанный вариант забирает менеджер.

Выполнив задание, менеджеры удаляются в группу менеджеров. Докладчики выходят к доске и знакомят группы с результатами работы каждой подгруппы.

### **8 минут- 2 этап**

С распечатанным документом менеджеры групп приступают к выполнению следующего задания: разрабатывают рекомендации на основе полученной от групп А, Б, В, Г информации, выставляют оценки подгруппам по выданным менеджерам критериям.

В это время назначенный менеджером докладчик от каждой группы представляет у доски выполненное задание.

Задают вопросы докладчикам.

### **5. Обобщение знаний и умений – 5 минут**

1. *Менеджеры, изучившие результаты работы всех подгрупп создали и представили общие рекомендации для повышения конкурентоспособности гостиницы «Юность»*

2. *Представитель группы менеджеров огласил выставленные оценки всем подгруппам. Ответил на вопросы подгрупп.*

### **6. Организационное завершение занятия – 4 минуты**

Рефлексия.

Насколько удалось реализовать поставленные задачи?

Что показалось наиболее интересным?

Что вызвало затруднения?

Какой элемент данного занятия вам бы хотелось использовать на практических занятиях?

Выставление комментированных оценок в журнал.

### **7. Домашнее задание - 2 минуты.**

На следующем уроке мы будем знакомиться с портфельными стратегиями на примере построения матрицы БКГ. Прошу вас прочесть конспект по данной теме. А те, кому особенно интересен маркетинг, могут в поисковых системах найти информацию о каждой части матрицы. Названия частей: звезды, трудные дети, дойные коровы и собаки.

### **Технологическая карта урока**

№ п/п	Этапы урока и время	Дидактическая цель этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
1.	<b>Организационная часть</b> <b>2мин.</b>	Организовать студентов к уроку	Приветствие, староста передает список отсутствующих. Организация внимания: Обращаю внимание на важность сегодняшнего урока, ответственность каждого члена группы.	Приветствие, концентрация внимания отвечают на вопрос



2.	<b>Сообщение темы и целей занятий</b> <b>3 мин</b>	Представить тему, цель и задачи занятия	Презентация сообщение темы, цели учебного занятия. Вопрос студентам: какие задачи необходимо решить, чтоб достигнуть цели. Беседа строится в зависимости от ответов студентов.	Высказывания собственного мнения о том, что следует сделать для достижения цели
3.	<b>Построение плана действий</b> <b>6 мин</b>	<p>1. Нацелить на качественное овладение проф. деятельностью</p> <p>2. Ознакомить студентов с этапами, заданиями и критериями оценки практической работы</p>	<p><b>1. Вступление о необходимости применения маркетинговых исследований профессиональной деятельности.</b></p> <p><b>2. Пояснение по организации практического занятия.</b> Организации работы в подгруппах.</p> <p><i>Этапы работы:</i> <b>Выполнение задания.</b> На рабочих столах папки с документами, необходимыми для работы. В сетевой папке электронные документы (индивидуальные для каждой группы).</p> <p><b>1. Выполненные задания отправляются на печать докладчиками.</b></p> <p><b>2. Докладчики</b> от каждой группы у доски <b>показывают результаты работы, менеджеры</b> покидают команды и <b>начинают работу в группе менеджеров.</b> Затем представляют свои рекомендации и озвучивают оценки членам групп.</p>	<p>Слушают, задают вопросы.</p> <p>Распределяются на подгруппы, занимают рабочие места, изучают папку документов с заданием для группы.</p>

4.	<b>Практическая работа 15 мин</b>	Развивать умения осуществлять поиск и обработку информации для применения полученных навыков профессиональной деятельности, самостоятельно применять знания в комплексе, делать обоснованные выводы.	<b>Организация работы студентов по выполнению заданий</b> <b>1 этап:</b> Показываю рабочие места подгруппам А, Б, В, Г. Объявляю сетевой путь к документам и время, отведенное на выполнение работы. Отвечаю на вопросы студентов, помогаю, напоминаю о критериях оценивания, времени.	Выполнение практической работы на компьютере в группах. Группы А, Б, В, Г работают в электронных формах, в которые должны внести найденную информацию. После выполнения задания и заполнения электронных форм файл отправляется на печать.
			<b>2 этап:</b> Приглашаю: <ul style="list-style-type: none"> <li>• менеджеров взять распечатанные документы и занять свое новое рабочее место в команде менеджеров</li> <li>• докладчиков (по одному от команды докладывают о результатах работы)</li> </ul>	С распечатанным документом менеджеры групп приступают к выполнению следующего задания: разрабатывают рекомендации на основе полученной от групп А, Б, В, Г информации. В это время назначенный менеджером докладчик от каждой группы представляет у доски выполненное задание. Задаются вопросы выступающим.
5.	<b>Обобщение знаний и умений 5 мин.</b>	Выявить степень освоения умений комплексного применения знаний.	Организация работы студентов по: <ul style="list-style-type: none"> <li>• восприятию оценки своей деятельности, выставленной менеджерами</li> <li>• восприятию рекомендаций, созданных менеджерами</li> </ul>	Менеджеры коллективно выставляют оценки группам в соответствии с критериями и формулируют предложения, на что следует обратить внимание в дальнейшем.

6.	<b>Организационное завершение занятия 4 мин.</b>	Анализировать занятие путем рефлексии. Соотнести результаты с поставленной целью и задачами.	Организую рефлексию учебного занятия студентами. Анализирует степени достижения цели и задач урока. Выставление комментированных оценок.	Рефлексия занятия: что было важно для освоения профессии, что значимого получили для себя.
7.	<b>Домашнее задание 2 мин.</b>	Осуществление подготовки к следующему занятию	Сообщение домашнего задания: прочитать информацию по Матрице БКГ в конспекте. Обратит внимание на характеристики каждой части.	Запись домашнего задания

**Приложение 1.****Критерии оценки практического занятия**

«5»	Задание выполнено в полном объеме, в отведенное время. Сделаны выводы. Замечаний нет.
«4»	Задание выполнено в полном объеме. Сделан вывод. Незначительно нарушены временные рамки.
«3»	Задание выполнено в полном объеме. Есть существенные замечания. Нарушены временные рамки. Вывод отсутствует.
«2»	Задание выполнено не в полном объеме. Вывод отсутствует.

**Приложение 2****Задание №1. Определить среднюю цену номера:**

1.1. Заполнить таблицу.

Показатели	Юность	РКТК	МТК
2-х мест.с удоб. на блок			
3-х мест. с удоб. на блок			
2-х мест. с удоб.			
Средняя цена			

1.2. Определить среднюю цену номера.

1.3. Построить гистограмму.

1.4. Сделать вывод.

Критерии оценивания	Баллы
Таблица заполнена	1
Найдена средняя цена	1
Построена гистограмма	1
Вывод сделан	1
Соблюдены временные рамки	1

**Вариант выполненного задания (для анализа результатов)**

Показатели	Юность	РКТК	МТК
2-х мест.с удоб. на блок	1600	1600	900
3-х мест. с удоб. на блок	2400	1500	1200
2-х мест. с удоб.	2000	1400	1300
Средняя цена	2000	1500	800

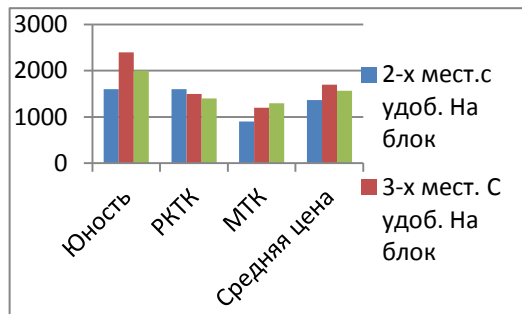


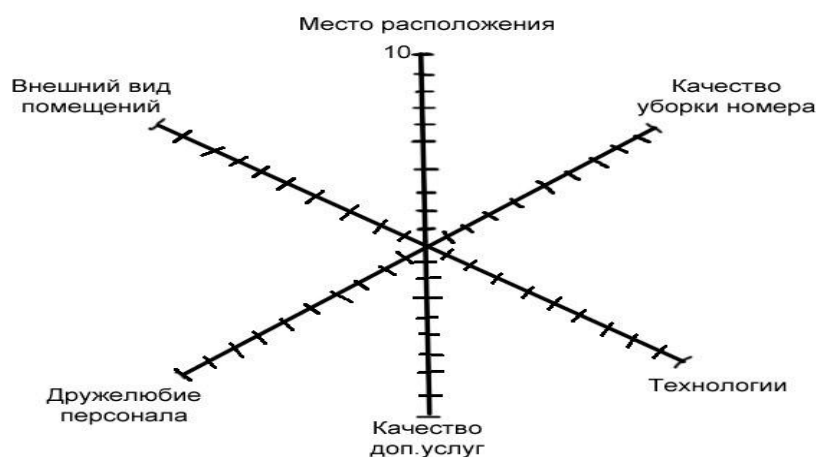
Рис.1. Гистограмма средней цены

**Вывод:**

**Задание №2. Построить конкурентную карту:**

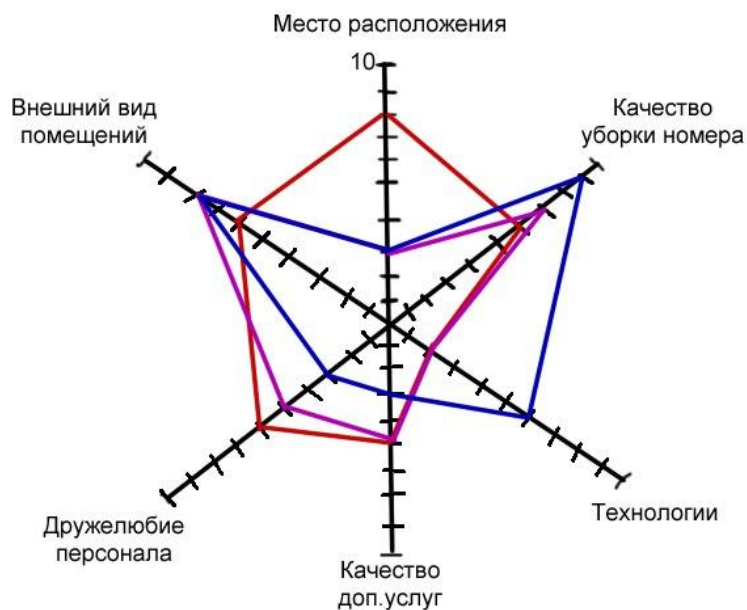
1.1 Изучить отзывы потребителей

1.2 Соединить линиями точки на осях с атрибутами для гостиницы «Юность» и двух конкурентов.



1.3 Сделать вывод.

Критерии оценивания	Баллы
Карта построена	1
Количество конкурентов не менее двух	1
Изучено не менее пяти отзывов	1
Вывод сделан	1
Соблюдены временные рамки	1



### Вариант выполненного задания

Вывод:

### Задание №3. Сравнить сайты гостиниц-конкурентов:

1.1 Заполнить таблицу с учетом критериев.

Типы номеров			
Возм.просмотр.ном.			
Инф.о ценах			
Возм.брон.онлайн			
Наличие инф.о гостиницы			
Удобство пользования сайтом			
Критерии:			
0-нет информации			
1-есть информация, но не полная			
2-есть полный объем информации			

1.2 Подсчитать общее количество баллов.

1.3 Сделать вывод.

1.4 Построить линейную диаграмму и гистограмму.

Критерии оценивания	Баллы
Все параметры учтены	0.5
Изучено не менее двух конкурентов	0.5
Подсчитано общее количество баллов	1
Построена линейная диаграмма	0.5
Построена гистограмма	0.5
Вывод сделан	1
Соблюдены временные рамки	1

### Вариант выполненного задания

Типы номеров	2	2	2
Возможность просмотра номера онлайн	1	2	1
Информация о ценах	1	2	2
Возможность бронирования онлайн	0	0	1
Наличие информации о гостинице	2	1	1
Удобство пользования сайтом	2	0	0
Критерии:			
0-нет информации			
1-есть информация, но не полная			
2-есть полный объем информации			

#### Задание №4. Изучить прямой канал сбыта гостиницы «Юность» - сайт.

- 1.1 Изучить структуру сайта.
- 1.2 Изучить содержание сайта.
- 1.3 Выявить недостатки в оформлении сайта гостиницы «Юность».

#### Анализ сайта гостиницы «Юность»

Критерии оценки сайта	Недостатки
Вкладки:	
Номера	
Фотогалерея	
Турфирма	
Ресторан	
Контакты	
Вывод	
Рекомендации	

- 1.4 Сделать вывод.
- 1.5 Дать рекомендации.

Критерии оценивания	Баллы
Изучена структура сайта	1
Найдены недостатки	1
Вывод сделан	1
Даны рекомендации	1
Соблюдены временные рамки	1

## 7. Методическая разработка открытого урока



*Барышниковой Ирины Евгеньевны*

По МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Специальность: 43.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Курс 2

Тема урока: «Сырный сервис: классическое сочетание сыра и вина»

Вид учебного занятия: практическое занятие

Тип занятия: закрепление полученных теоретических знаний, отработка умений и навыков

Цели урока: создать условия для освоения методики работы подбора вина в соответствии с предоставляемым ассортиментом сырной продукции (сырная тарелка).

Задачи урока:

**1. Образовательные:**

- студенты в результате обучения по данной теме должны расширить знания о принципах сочетания сырной и винной продукции;
- способствовать формированию у студентов умений и навыков по систематизации наглядных материалов, необходимых для работы с гостями в ресторанах.

**2. Развивающие:**

- Способствовать развитию профессионально-значимых качеств специалиста: речевую деятельность, память, творческие способности, развивать интерес к выбранной профессии; развивать интеллект, внимание и профессиональную интуицию;
- Формировать умения использования ранее полученных знаний о сырном этикете его продвижении, применение их в выполнении практических работ, расширять кругозор;
- Формирование у студентов способности рассуждать и делать умозаключения на заданную тематику.

**3. Воспитательные.**

-способствовать формированию профессиональной культуры, определенной профессиональными и образовательными стандартами специальности.

- повысить общую культуру, воспитать хороший вкус и чувство эlegantности в организации питания и обслуживания.

**На уроке формируются общие и профессиональные компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 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.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

#### **Форма организации учебной работы:**

- опрос - фронтальная форма
- форма организации выполнения практических заданий - групповая

Межпредметные связи: «Менеджмент», «Технология продукции общественного питания», «Иностранный язык».

#### **Обеспечение урока**

- технические средства обучения (интерактивная доска) для показа презентации по теме урока; дидактический раздаточный материал: винные карты; карточки с заданиями для группы.

#### **План урока**

1. Организационная часть - 1 минута
2. Сообщение темы и целей занятия. Начальная мотивация учебной деятельности – 2 минуты
3. Систематизация ранее пройденного материала: Блиц –опрос - 9 минут
4. Практическая работа выполняется группами, цель которой состоит в том, чтобы студенты использовали в комплексе полученные знания, умения и навыки в условиях, максимально приближенных к реальной профессиональной деятельности) – 15 минут
5. Ответы по результатам практической работы - 8 минут
6. Подведение итогов групповой работы: задача которой - практическое применение полученных знаний и умений в групповой и индивидуальной работе – 4 минуты
7. Итоги урока, рефлексия – 5 минут
8. Д/З. 1 мин.



**Технологическая карта урока**

<b>№ п/п</b>	<b>Этапы урока</b>	<b>Время</b>	<b>Метод обучения</b>	<b>Деятельность преподавателя</b>	<b>Деятельность студентов</b>	<b>Результат по реализации ОК и ПК</b>
1.	<b>Вводная часть</b>	3 мин	Слайд-загадка	Приветствие, определение отсутствующих, организация внимания	Приветствие, концентрация внимания	
2.	<b>Основная часть занятия</b>	35 мин	План занятия – на доске	Сообщение темы и цели занятия.	Восприятие на слух Записать тему в тетради и задание на урок	ОК 1..
3.	<b>Этап актуализации знаний</b>	8м	Блиц - опрос	Предлагаются темы по пройденному материалу В случае затруднения в ответе, предлагает другому студенту дать правильный	Студенты, поочередно ответив на вопрос формулируют вопрос для другого студента. И определяет следующего отвечающего. И так вся группа.	ОК 2. ОК 6. Знать ассортимент сыров
4.	<b>Этап мотивации профессиональной деятельности</b>	3мин.	Проблемный вопрос: Грамотный – профессиональный подбор вина к сырам	Вопрос: к какому специалисту вы пойдете за консультацией. Обсуждение	Называют качества специалиста	ПК 2.4. ПК 2.5.
5.	<b>Практическая деятельность в группе</b>	15 минут	Работа студентов в подгруппе – решение общей задачи	Организация практической работы студентов Сообщение критериев оценки Скорость, правильность выбора	Самостоятельная работа в группе по схеме: <ul style="list-style-type: none"> <li>прочитать карту вин</li> <li>сделать подбор вина к сырной тарелки</li> <li>дать обоснование своему отбору</li> </ul>	ПК 2.2. ПК 2.4.. ОК 2. ОК 3. ОК 6.. ОК 7. Уметь подобрать вино к сыру в соответствии с классическими

						гастрономическими сочетаниями
6.	<b>Этап подведения итогов</b>	10 минут	Сопоставить результаты: ответ на проблемный вопрос и результаты работы команд	Анализ практической деятельности студентов: -выполнение работы в команде - Качество подбора вина к сырной тарелки	Демонстрация результатов практической работы: показ результатов практической работы Студент – сомелье, делает анализ результатов, исходя из критериев	ПК 2.5.  ОК 2. ОК 3. . ОК 6. ОК 7.
7.	<b>Заключительная часть занятия</b>	5 минут	Словесный	Подведение итогов, рефлексия Анализ результатов, выставление отметок с комментариями Рекомендации ...на будущее Д/з -	Рефлексия занятия: с чем вы сегодня уйдете с данного урока? что было важно и интересно для освоения профессии, для себя?	ПК 2.5 ОК 1..

*Раздаточный дидактический материал**№1 Инструкция правильного подбора вина к сырам***Правильный подбор вина к сырам и фруктам**

◆ — графическое обозначение красного вина

◇ — графическое обозначение белого вина

Название сыра	Название и тип вина	Название фрукта
Бри	◆ Cabernet Sauvignon, ◆ Beaujolais, ◆ Pinot Noir, ◆ Port / Madeira, ◆ Sherry, ◆ Rose, ◇ Chardonnay, ◇ Игристое вино / Шампанское	Сливы, ягоды, яблоки
Камамбер	◆ Cabernet Sauvignon, ◆ Beaujolais, ◆ Merlot, ◆ Pinot Noir, ◆ Port / Madeira, ◆ Sherry, ◆ Rose, ◇ Chardonnay, ◇ Игристое вино / Шампанское, ◇ Sauvignon Blanc, ◇ Fumé Blanc, ◇ Sancerre	Сливы, ягоды, яблоки
Козий сыр: Буше де Шевре Голландский Козий	◆ Beaujolais, ◆ Pinot Noir, ◆ Rosé, ◆ Shiraz / Syrah, ◇ Chenin Blanc, ◇ Sauvignon Blanc, ◇ Fumé Blanc, ◇ Sancerre	Яблоки, груши, персики
Пармиджано (Пармезан)	◆ Chianti, ◆ Port / Madeira, ◆ Rose, ◇ Gewurztraminer, ◇ Riesling, ◇ Sauvignon Blanc, ◇ Sauternes / Late Harvest Wines, ◇ Fumé Blanc, ◇ Sancerre	Яблоки, инжир, виноград
Моцарелла	◆ Beaujolais, ◆ Chianti, ◇ Chardonnay, ◇ Sauvignon Blanc, ◇ Fumé Blanc, ◇ Sancerre	Ягоды, дыня, персики, ананасы

Пекорино Романо, Романо	◆ Chianti	Дыня, манго
Гауда	◆ Cabernet Sauvignon, ◆ Merlot, ◆ Zinfandel, ◆ Chenin Blanc, ◆ Riesling	Яблоки, виноград, персики, груши
Фета	◆ Beaujolais, ◆ Chenin Blanc, ◆ Игристое вино, ◆ Шампанское, ◆ Sauvignon Blanc, ◆ Fumé Blanc, ◆ Sancerre	Яблоки, груши, персики
Эмментальский	◆ Beaujolais, ◆ Port /Madeira, ◆ Gewurztraminer, ◆ Riesling, ◆ Sauternes / Late Harvest Wines	Яблоки, виноград, персики, груши
Сыры с голубой плесенью: Бавария Блю	◆ Cabernet Sauvignon, ◆ Merlot, ◆ Tawny Port, ◆ Madeira, ◆ Sherry	Яблоки, виноград, персики, груши
Чеддар	◆ Cabernet Sauvignon, ◆ Merlot, ◆ Shiraz / Syrah, ◆ Gewurztraminer, ◆ Игристое вино / Шампанское	Яблоки, виноград, персики, груши
Рикотта	◆ Rose, ◆ Chardonnay, ◆ Chenin Blanc, ◆ Sauvignon Blanc, ◆ Fumé Blanc, ◆ Sancerre	
Блу Каstellо (Blue Castello)	◆ Chenin Blanc, ◆ Sauvignon Blanc, ◆ Fumé Blanc, ◆ Sancerre	Яблоки, виноград, персики, груши
Горгонзола	◆ Port / Madeira, ◆ Gewurztraminer, ◆ Sauternes / Late Harvest Wines	Яблоки, виноград, персики, груши
Рокфор	◆ Port / Madeira, ◆ Sauternes / Late Harvest Wines	Яблоки, виноград, персики, груши
Маскарпоне	◆ Игристое вино / Шампанское	Яблоки, виноград, груши, манго, дыня
Эдам	◆ Cabernet Sauvignon, ◆ Merlot, ◆ Pinot Noir, ◆ Riesling	Яблоки, виноград, персики, груши
Проволоне, Грюйер	◆ Beaujolais, ◆ Port / Madeira, ◆ Chardonnay, ◆ Sauternes / Late Harvest Wines, ◆ Sauvignon Blanc	Виноград, дыня, персики, ананасы

*Раздаточный дидактический материал**№2 Винная карта***Игристые вина**

Prosecco Casa Defra (игристое, белое сухое) Италия

1700

Cantina Villa Gianna Sefora Malvasia (игристое, белое сладкое) Италия

1600

**Шампанское**

Мумм Кордон Руж Брют

0.750л

9000

Лансон Розе Лейбл Брют

0.750л

9000

Канти Фэмили Асти DOCG

0.750л

2400

**Белые вина****Франция**

Бордо Шато Де Кароль Грав АОС

0.75л

2900

Вино чистое, прозрачное, цвета бледной соломы с бледно-зелёными тонами.

Благодаря настаиванию вина на осадке аромат открытый, насыщенный, сладко-цветочный с ананасом, грейпфрутом и тонкой минеральной нотой

Бургонь Шардоне АОС

0.75

3250

Утонченное изысканное. Обладает маслянистым фруктовым вкусом с ароматами персика, дыни, ананаса и легкими ванильными оттенками

Шабли Савари

сухое 12.5% Виноградное вино с нотками цитрусов и фруктов.

0,75

3140

Шабли АОС Бартон и Гестье

сухое 12% Вино с фруктовым ароматом и нотками дыни.

0,75

3360

Шардоне Луи Галю

п/сладкое 11% Вино с ароматом сладких тропических фруктов.

0,75

1445

Эльзас Тримбах Гевюрцтраминер АОС 12 (п/сух)

0.75л

4960

Интересное и выразительное вино. У вина ярко выраженный аромат с тонами айвы, грейпфрута, манго, цветов акации и розы, а также корицу и перец. На вкус вино округлое, мощное и соблазнительное

**Италия**

Венето IGT Пино Гриджио Делле Венеция 14 (п/сух)

0.75л

2380

Соломенный цвет, букет с нотами экзотических фруктов и диких цветов.

Элегантное и фруктовое с приятной кислотностью

<p>Пьемонт Гави DOCG Бенни ди Батазиоло 14 2800</p> <p>Букет вина чистый, свежий и достаточно насыщенный с преобладанием утончённых травяных, цветочных (белые цветы) и фруктовых (персики, дыня) тонов</p>	0,75
<p>Сицилия IGT Антиллия Доннафугата 13 3780</p> <p>Бледно-соломенный цвет с зелеными искорками. Очень сладкий, элегантный фруктовый аромат персиков и слив. Вкус сухой, мягкий, молодой, живой и легкий</p>	0.75л
<p>Gavi, Canti (белое сухое) Италия, 2014 2700</p> <p>"Villa Antinori" Bianco, Riesling, Toscana IGT, 2014 2 400</p>	
<p><b>Розовые вина</b></p> <p>Франция.Бордо Ле Розе Де Мутон Каде АОС 12 3200</p> <p>Искрящийся розовый цвет. Насыщенный аромат красной смородины, малины и клубники. Освежающее, яркое и элегантное, с гармоничным ягодно-фруктовым послевкусием</p>	0.75л
<p><b>Красные вина</b></p> <p><b>Франция</b></p> <p>Бордо Шато д' Англиуде Марго АОС 07 8700</p> <p>В аромате раскрываются элегантные тона спелой вишни, лесных ягод, лакрицы, дополненные оттенками специй и легкими минеральными нюансами. Вкус демонстрирует богатую текстуру, гармоничную кислотность и бархатные танины</p>	0,75л
<p>Бордо Шато Мовзэн Крю Буржуа О-Медок АОС 09 2680</p> <p>Обладает чистым рубиновым цветом, сложными и обволакивающими фруктово-ягодными ароматами с преобладанием тонов красных засахаренных фруктов и гармоничным обволакивающим вкусом с длительным мягким послевкусием</p>	0,75л
<p>Кот дю Рон Шато де Корреж АОС 10 1340</p> <p>Сочетание сортов винограда Сира и Гренаш, выращенных в Долине Роны подарили этому вину сбалансированный вкус, с оттенками малины и красной смородины, подчеркнутый мягкими танинами</p>	0,75л
<p><b>Италия</b></p> <p>Венето Вальполичелла DOC Рипасса Супериоре 11 (п/сух) 5960</p> <p>Вино красно-рубинового цвета с фиолетовыми отблесками, в аромате нотки спелых красных ягод и специй. Полнотелое и сбалансированное, с бархатистыми танинами</p>	0,75л

Тоскана Кастильони Кьянти DOCG 13  
3960

0,75л

Цвет пурпурный. Аромат экспрессивный с нотками черной вишни и специй.

Хорошо сбалансированное, с мягкими танинами

Терре Сицилиане Боккантино Неро д'Авола 13  
0,75л 1900

Очаровывает своим энергичным, устойчивым ароматом с тонами спелой вишни,

гармоничным вкусом и хорошо сбалансированными спелыми танинами

Chianti, Serristori (красное сухое) Италия  
2700

Shadow's Run Shiraz Cabernet Sauvignon - Шедоу'з Ран Шираз Каберне Совиньон -  
1400

### Сладкие десертные вина, порто

Л'Эремита Речота делла Вальполичелла, 2009 (Италия)  
1350

Порто Грэм'с Сикс Грейп  
1400

*Задания для практической части.*

*Сырные тарелки*

Задание 1 вариант

1. РИКОТТА"
2. Бри .
3. Эдам.
4. Голубой Рокфор
5. Чеддер.

Задание 2 вариант

1. Страчино
2. Камамбер
4. Данаблю
5. Эмменталь

Задание 3 вариант

1. Моцарелла.
2. Шаурс
3. Маасдам
4. Дор блю
5. Грюйер.

## **8. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

**ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**Демецкой Ирины Леонидовны**

**Специальность:** 19.01.17 Повар, кондитер



**Курс 1**

УП ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

**Тема учебного занятия: «Приготовление бутербродов»****Тип занятия:** урок комплексного применения знаний.**Вид занятия:** лабораторная работа**Цели занятия:****Создание условий для личностного осмысления** учебной информации и осознанного овладения умениями и навыками практической деятельности в профессиональной ситуации, **для формирования практического опыта по:**

- подготовке необходимых продуктов для приготовления канапе, сэндвичей, холодных закусок;
- приготовлению и оформлению бутербродов, тартинков, канапе, сэндвичей, холодных закусок;

**Образовательные задачи:***Сформировать умения:*

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов: колбасы, сыра, зелени и т.д.
- подбирать необходимый производственный инвентарь и оборудование для приготовления бутербродов, тартинков, канапе, сэндвичей, холодных закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов, тартинков, канапе, сэндвичей, холодных закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- создать условия для хранения бутербродов, тартинков, канапе, сэндвичей, холодных закусок;

*Способствовать формированию компетенций:*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

**Развивающие задачи:**

- Помочь учащимся осознать практическую значимость в освоении темы «Приготовление бутербродов»;
- Продолжать формировать умение воспринимать и осмысливать задания в готовом виде. Выделять главное, заранее продумывать последовательность выполнения работы и контроля качества.



- Содействовать развитию студентов умений анализировать технологический процесс приготовления холодных закусок;
- Способствовать развитию творческого мышления.
- Развивать внимание, наблюдательность, настойчивость в достижении поставленных задач.
- Развивать уверенность в своих силах и умение преодолевать трудности.
- Формирование навыков контроля рабочего времени.

#### **Воспитательные задачи:**

- Содействовать поддержанию интереса к профессии
- Способствовать воспитанию чувства взаимопомощи
- Обязательное соблюдение дисциплины.

#### **Методы обучения:**

Беседа с использованием презентации по теме, демонстрация выполнения работ мастером с пояснением, самостоятельное выполнение учащимися работы под контролем мастера.

Презентация и защита своей деятельности (самоанализ). Рефлексия.

**Форма организации учебной работы:** фронтальная с элементами индивидуальной, групповая.

#### **Межпредметные связи:**

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- Техническое оснащение и организация рабочего места

#### **Материально – техническое обеспечение урока:**

<b><i>Оборудование и инструмент:</i></b>	<b><i>Посуда для подачи</i></b>
Производственные столы	Тарелки
Раковины	Салфетки
Разделочные доски	Шоты
Весы настольные	Соусники
Холодильное оборудование	Менажницы
Лотки металлические	<b><i>Техническая документация:</i></b>
Кондитерский мешок с насадкой	Технологические карты блюд
Ножи	<b><i>Компьютерное обеспечение:</i></b>
Выемки	Компьютер
Шпажки	LED телевизор
	программа Power Point

#### ***Дидактические материалы:***

- ✓ Таблицы анализа результатов с критериями
- ✓ Оценочные листы
- ✓ Презентация по теме учебного занятия

- ✓ Технологические карты приготовления блюд

Литература и интернет ресурсы:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария .-5-е изд.- 2016 электронный формат  
<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/183488/>
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь/Рекомендовано ФИРО в качестве учебного пособия для НПО.-М.:Академия,2009
3. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения.-1-е изд.- 2015 электронный формат  
<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=164994>
4. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания .-2-е изд. -2015 электронный формат  
<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=164307>
5. Кулинария (7-е изд., стер.), Качурина Т.А. 2014 электронный формат  
<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=93514>
6. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд.), Дубровская Н.И. 2014 электронный формат  
<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94421>

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

<b>Этап учебного занятия</b>	<b>Время</b>	<b>Дидактическая цель этапа</b>	<b>Формы и методы</b>	<b>Деятельность мастера</b>	<b>Деятельность обучающегося</b>
<b>1. Организационная часть</b>	5 мин.	Проверка готовности обучающихся к уроку.  Психологическая установка на восприятие материала урока.	Показ презентации сл.1  Притча о графе Сэндвиче	Проверка присутствия по журналу; Осмотр внешнего вида обучающихся (наличие спец.одежды); Организация внимания и готовности обучающихся к уроку, устранение отвлекающих факторов.	Приводят в соответствие внешний вид. Отвечают на приветствие. Староста докладывает о явке обучающихся на занятие. Обучающиеся занимают места на стульях в учебной мастерской и готовятся к восприятию урока.

<p><b>2. Вводный инструктаж:</b></p> <p>а) Мотивация учебной деятельности Сообщение темы и целей урока.</p> <p>б) Актуализация опорных знаний</p> <p>в) Объяснение нового материала</p> <p>г) Демонстрация приемов приготовления</p> <p>Различных видов бутербродов</p>	50 мин.	<p>Подготовка к практической работе</p> <p>Обеспечение осмысления через постановку задачи.</p> <p>Опора на межпредметные связи (учебная</p>	<p>Объяснительно-иллюстративный рассказ мастера</p> <p>Проверка знаний теоретического курса спец.технологии</p> <p><u>Вопросы:</u></p> <p>1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов.</p> <p>2. Какой инвентарь и с какой маркировкой используется для приготовления бутербродов.</p> <p>3. Какие требования необходимо соблюдать при приготовлении бутербродов.</p> <p>4. При какой температуре и сколько часов хранят бутерброды.</p> <p>5. Как подготовить зелень и овощи к</p>	<p>1. Сообщение темы и цели урока, содержание и условия предстоящей работы</p> <p>2. Обеспечение возникновения у обучающихся мотивации деятельности</p> <p>3. Особое внимание следует обратить на: организацию рабочего места качество выпускаемой продукции Мастер обращает внимание на типичные ошибки при выполнении самостоятельной работы</p> <p>4. Рассмотрение классификации и ассортимента холодных закусок. Демонстрация информации по презентации.</p> <p>5. Разбор этапов технологии приготовления</p> <p>Объяснение основных требований при выполнении работ; Объяснение значения качества выполняемых работ при изготовлении.</p> <p>Мастер знакомит обучающихся с критериями оценок предстоящей работы и проверяет понимание и усвоение нового материала учащимися;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Осмысливают значимость материала данного урока в формировании профессионального опыта, основываясь на рассказе мастера.</li> <li>○ Отвечают на вопросы мастера.</li> <li>○ Обучающиеся смотрят, слушают, запоминают.</li> <li>○ Отвечают на вопросы мастера.</li> <li>○ Разбирают папку с технической документацией, слушают, отвечают на вопросы мастера, обсуждают с мастером предстоящую работу, знакомятся с критериями оценок</li> <li>○ Внимательно слушают технологию приготовления</li> </ul> <p>Внимательно смотрят,</p>
---	---------	---	--	---	--

		<p>практика – предметы спец.дисциплин – общеобразовательные предметы);</p> <p>Проверка знаний обучающихся.</p> <p>Обеспечение восприятия и осмысления способов действия.</p>	<p>оформлению бутербродов.</p> <p>6.Каие бутерброды рекомендуют готовить на ржаном хлебе.</p> <p>7.как приготовить колбасу для приготовления бутербродов.</p> <p><i>На ПОП поступила Колбаса п.к. повар Х.Ц не смог очистить ее от оболочки, ваши действия .</i></p> <p>Показ приемов приготовления бутербродов.</p> <p>Повторение отдельных приемов студентом</p>	<p>6. Мастер показывает рабочие движения и приемы в замедленном темпе с подробными комментариями, согласно технологической карте (приложение 1).</p> <p>7. изготовления бутербродов акцентирует внимание на самоконтроль выполнения каждой операции и напоминает обучающимся о соблюдении правил охраны труда во время учебно-производственных работ.</p>	<p>записывают в тетради</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Настраиваются на самостоятельное выполнение задания</li></ul>
--	--	--	--	---	---

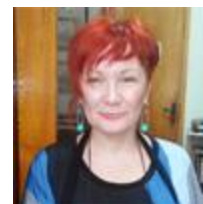
<p><b>3.Текущий инструктаж</b></p> <p>Целевые обходы</p>	<p>180 мин.</p>	<p>Формирование первоначальных умений по приготовлению бутербродов</p> <p>1.Требование к организации</p>	<p>Индивидуальная практическая работа по выполнению учебных заданий</p>	<p>Мастер во время всех целевых обходов проверяет правильность выполнения конкретного упражнения и оказывает индивидуальную помощь обучающимся, заносит данные в оценочный лист (приложение 3).</p> <p><u>Первый обход:</u> Проверить организацию рабочих мест, соблюдение правил техники безопасности:</p> <p><u>Второй обход:</u> Проверить правильность выполнения трудовых приемов. Принять, оценить и выдать дополнительно задания наиболее успевающим обучающимся;</p> <p><u>Третий обход:</u> Проверить правильность ведения самоконтроля: обратить внимание на выполнение приемов обучающихся, прием практической работы, оценивание;</p> <p><b>Проверка соблюдения ТБ (во время всех целевых обходов)</b></p>	<p>Осмысление необходимости безопасных способов выполнения работ.</p> <p>Самоконтроль организации рабочего места, соблюдение т/б</p> <p>Самокоррекция</p> <p>Самооценка</p>
<p><b>4. Заключительн</b></p>	<p>20 мин.</p>	<p>Подведение итогов</p> <p>Проведение презентации и</p>	<p>Самоанализ и взаимоанализ качества</p>	<p>➤ Мастер проводит анализ производственной деятельности группы:</p>	<p>1. Анализ выполнения этапов результатов бригадиром (по</p>

<b>ый инструктаж</b>		продукта деятельности.  Организация дегустации	выполненных заданий  Вопрос: что можно улучшить в...	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Подводит итоги за урок, анализ работы каждого обучающегося;</li> <li>➤ Демонстрирует лучшие работы, отмечает, кто из обучающихся добился отличного качества в работе;</li> <li>➤ Разбирает и дает анализ наиболее характерным недочетам в работе обучающихся, указывает пути и методы их устранения</li> </ul>	контрольному листу) 2. Рекомендации по улучшению
<b>5. Рефлексия и подведение общих итогов</b>	10 мин.	Подведение итогов урока, обсуждение того, как обучающиеся справились с заданием, как работали, как изменилось и изменилось ли настроение после выполнения работы	словесный	<p>Мастер задает вопросы для рефлексии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Подсчитывает баллы в контрольных картах</li> <li>➤ Сообщает оценки, с обоснованием их выставления;</li> </ul>	<p>Ответы на вопросы рефлексии по желанию</p> <p>Высказывания об уроке</p>
<b>6. Домашнее задание</b>	2 мин			Мастер выдает домашнее задание (закрепление пройденного материала) с учетом дифференциального подхода	Уточняющие вопросы по выполнению задания.
<b>7. Уборка мастерской</b>		Воспитание бережного отношения к	Анализ рабочего места		Уборка рабочих мест.

		инструментам и оборудованию, правильной организации рабочего места.			
--	--	---	--	--	--



**9. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**Кумачёвой Ирины Григорьевны**



**По специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**ПП. ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**Курс III**

**Тема учебного занятия: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы»**

**Цели урока: в результате занятия по учебной практике у обучающихся должен быть сформирован практический опыт:**

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля качества и безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных горячих блюд и соусов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать условия технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь.
- оценивать качество и безопасность готовой горячей кулинарной продукции различными методами;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- коммуникативные умения;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**Формирование компетенций:**

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 3.5 Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь.

**Развивающие:**

- Развивать познавательную активность, самостоятельность обучающихся.
- Активизировать, закреплять и систематизировать знания, умения, полученные в ходе изучения темы;
- Развивать умение логически мыслить, применять теоретические знания при решении практических заданий;
- развить умение самоопределяться в нестандартной ситуации;
- развить умение программировать общую и собственную профессионально-предметную работу в условиях коллективного действия;
- продолжать формировать умение воспринимать и осмысливать задания в готовом виде. Выделять главное, заранее продумывать последовательность (алгоритм) выполнения работы и контроля качества.
- Содействовать развитию студентов умений анализировать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов;
- Способствовать развитию творческого мышления.
- Развивать внимание, наблюдательность, настойчивость в достижении поставленных задач.
- Развивать уверенность в своих силах и умение преодолевать трудности.
- Формирование навыков контроля рабочего времени.

**Воспитательные:**

- Формировать самооценку; осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- Воспитать профессионально значимые качества: интерес к профессии, изобретательность и творческий подход к выполнению задания, ответственность за качество выполняемой работы.
- Воспитывать культуру общения, коммуникабельность, интерес к процессу обучения.
- Обязательное соблюдение дисциплины

**Тип урока:** Практическое занятие

**Методы обучения:** Беседа с использованием презентации по теме, демонстрация выполнения работ мастером с пояснением, самостоятельное выполнение учащимися работы под контролем мастера.

Презентация и защита своей деятельности (самоанализ). Рефлексия.

**Форма организации практической работы:** групповая, с элементами индивидуальной работы.

**Межпредметные связи:**

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
- МДК. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

**Материально-техническое обеспечение урока:**

- кулинарная и кондитерская учебно-производственная мастерская (включая все необходимые единицы оборудования, инвентаря и посуды, а так же продукты для практической отработки темы);
- мультимедийная установка для демонстрации слайдов и видеоклипов по теме урока;
- элементы декора тематического стола.

**Оборудование и инструмент:**

Производственные столы

Пакоджет

Плиты

Пароконвектомат

Термомикс

Раковины

Весы настольные

Холодильное оборудование

Лотки металлические

Кондитерский мешок с насадкой

Ножи

Сковороды

Разделочные доски

**Посуда для подачи**

Тарелки

**Нормативно-техническая документация:**

Сборник рецептур блюд кондитерских изделий. ТТК

**Оркагтехника:**

- ✓ Компьютер

**Дидактические материалы:**

- ✓ Таблицы анализа результатов с критериями
- ✓ Оценочные листы
- ✓ Презентация по теме учебного занятия
- ✓ Технологические карты приготовления блюд

**Литература и интернет ресурсы:**

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария .-5-е изд.- 2016 электронный формат <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/183488/>
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь/Рекомендовано ФИРО в качестве учебного пособия для НПО.- М.:Академия,2009
3. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения.-1-е изд.- 2015 электронный формат <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=164994>
4. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания .-2-е изд. -2015 электронный формат <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=164307>
5. Кулинария (7-е изд., стер.), Качурина Т.А. 2014 электронный формат <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=93514>
6. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд.), Дубровская Н.И. 2014 электронный формат <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94421>

**Предварительная работа:**

Учащиеся были распределены по бригадам, состоящим из 3-х человек каждая. Каждой бригаде было дано задание – сформировать папку по следующим темам:

- Блюда из отварной и припущенной рыбы моллюсков;
- Блюда из жареной рыбы, моллюсков;
- Блюда из тушёной рыбы, моллюсков;
- Блюда из запеченной рыбы: в фольге, тесте, соли, пергаменте, рулетов;
- Блюда из рыбы фаршированной, муссов, блюд из кнельной массы и нерыбных продуктов моря

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

Этап учебного занятия	Время	Дидактические цели этапа	Формы и методы	Деятельность мастера	Деятельность обучающегося
<b>1. Организационная часть</b>	5 мин.	Проверка готовности обучающихся к уроку.  Психологическая установка на восприятие материала урока.	Показ презентации сл.1  <b>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.</b>	Проверка присутствия по журналу;  Осмотр внешнего вида обучающихся (наличие спец.одежды);  Организация внимания и готовности обучающихся к уроку,	Приводят в соответствие внешний вид. Отвечают на приветствие. Староста докладывает о явке обучающихся на занятие. Обучающиеся занимают места на стульях в учебной мастерской и готовятся к

				устранение отвлекающих факторов.	восприятию урока.
<p><b>2.</b></p> <p><b>Вводный инструктаж:</b></p> <p>а) Мотивация учебной деятельности</p> <p>Сообщение темы и целей урока.</p> <p>б) Актуализация опорных знаний</p>	<p><b>50 мин</b></p>	<p>Подготовка к практической работе</p> <p>Опора на межпредметные связи и предыдущий опыт</p> <p>Проверка знаний обучающихся.</p> <p>Обеспечение восприятия и осмысления способов действия</p>	<p>А) Объяснительно-иллюстративный рассказ мастера</p> <p><u>Б) Отвечают на вопросы</u></p> <p>1. Требования к <u>организации рабочего места</u> для приготовления сложных горячих блюд из рыбы</p> <p>2. Какое оборудование и инвентарь и с какой маркировкой используется для приготовления сложных горячих блюд из рыбы</p> <p>3. Какие требования необходимо соблюдать при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы</p> <p>4. При какой</p>	<p>А) Сообщение темы и цели урока, содержание и условия предстоящей работы</p> <p><u>Б)</u></p> <p>Вопросы:</p> <p>Что мы умеем, чем владеем</p> <p>Как будете выполнять:</p> <p>Анализ владения умениями и опытом</p> <p><b>Особое внимание следует обратить на:</b></p> <p>организацию рабочего места</p> <p>качество выпускаемой продукции,</p> <p>обращает внимание на типичные ошибки при выполнении самостоятельной работы</p>	<p>А) Осмысливают значимость материала данного урока в формировании профессионального опыта, основываясь на рассказе мастера.</p> <p>К Б) Отвечают на вопросы мастера.</p> <p>О своем опыте</p> <p>Об организации своего рабочего места</p>

			<p>температуре и сколько часов хранят сложные горячие блюда из отварной и припущенной рыбы</p> <p>5. Как приготовить полуфабрикаты для сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы</p> <p>6. Как подготавливают полуфабрикаты из осетровых пород рыб для сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы</p> <p>7. Как подготавливают стерлядь для сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы</p>		
--	--	--	--	--	--

<p>в) Объяснение и демонстрация приемов приготовления различных видов сложных горячих блюд из припущенной и отварной рыбы</p>		<p>Демонстрация процесса приготовления мастером и анализ хода процесса Формирование профессиональной мотивации в соответствии с типовой задачей деятельности</p>	<p>Объяснительно-иллюстративная фронтальная беседа Показ приемов приготовления полуфабрикатов для отварной и припущенной рыбы. Показ приемов приготовления припущенной и отварной рыбы. Повторение отдельных приемов студентом</p>	<p>Рассмотрение ассортимента сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. 2 Демонстрация презентации. 3 Разбор этапов технологии приготовления 4 Объяснение основных требований при выполнении работ; 5 Объяснение значения качества выполняемых работ при приготовлении. 6 Знакомство обучающихся с критериями оценок предстоящей работы и проверка понимания и усвоение нового материала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Обучающиеся смотрят, слушают, запоминают. Отвечают на вопросы мастера.</li> <li>○ Разбирают папку с технической документацией, слушают, отвечают на вопросы мастера, обсуждают с мастером предстоящую работу, знакомятся с критериями оценок</li> <li>○ Внимательно слушают технологию приготовления</li> <li>○ Настраиваются на самостоятельное выполнение задания</li> <li>○ Внимательно следят за процессом, записывают в тетради вопросы, если они появились</li> </ul>
<p><b>3.Текущий инструкт</b></p>	<p>180 мин.</p>	<p>Формирование первоначальных умений</p>	<p>Индивидуальная практическая работа</p>	<p>Мастер во время всех целевых обходов</p>	<p>Осмысление необходимости безопасных способов</p>

<p><b>аж</b></p> <p>Целевые обходы</p>		<p>по приготовлению сложных холодных десертов</p>		<p>проверяет правильность выполнения конкретного упражнения и оказывает индивидуальную помощь обучающимся, заносит данные в оценочный лист (приложение 3).</p> <p><u>Первый обход:</u></p> <p>Проверить организацию рабочих мест, соблюдение правил техники безопасности:</p> <p><u>Второй обход:</u></p> <p>Проверить правильность выполнения трудовых приемов. Принять, оценить и выдать дополнительно задания наиболее успевающим обучающимся;</p> <p><u>Третий обход:</u></p> <p>Проверить правильность ведения самоконтроля: обратить</p>	<p>выполнения работ.</p> <p>Самоконтроль организации рабочего места, соблюдение т/б</p> <p>Самокоррекция</p> <p>Самооценка</p>
--	--	---	--	--	--



				<p>внимание на выполнение приемов обучающихся,</p> <p>прием практической работы, оценивание;</p> <p><b>Проверка соблюдения ТБ (во время всех целевых обходов)</b></p>	
<p><b>4. Заключительный инструктаж</b></p>	20 мин.	<p>Подведение итогов</p> <p>Проведение презентации продукта деятельности.</p> <p>Организация дегустации</p>	<p>Фронтальный словесный,</p> <p>Самоанализ.</p> <p>Взаимоанализ</p> <p>Вопрос: как можно улучшить процесс выполнения сложных горячих блюд из рыбы?</p>	<p>Мастер проводит анализ производственной деятельности группы:</p> <p>Подводит итоги за урок, анализ работы каждого обучающегося;</p> <p>Демонстрирует лучшие работы, отмечает, кто из обучающихся добился отличного качества в работе;</p> <p>Разбирает и дает анализ наиболее характерным недочетам в работе обучающихся, указывает пути и методы их</p>	<p>1. Анализ выполнения этапов результатов бригадиром (по контрольному листу)</p> <p>2. Рекомендации по улучшению</p>

				устранения	
<b>5. Рефлексия и подведение общих итогов</b>	7 мин.	Подведение итогов урока, обсуждение того, как обучающиеся справились с заданием, как работали, как изменилось и изменилось ли настроение после выполнения работы	словесный	<p>Мастер задает вопросы для рефлексии: <b>какой опыт вы сегодня получили и где он вам будет полезен</b></p> <p>Подсчитывает баллы в контрольных картах</p> <p>Сообщает оценки, с обоснованием их выставления</p> <p>Анализирует результат работы</p>	<p>Ответы на вопросы рефлексии по желанию</p> <p>Высказывание об уроке</p> <p>Обсуждают свои результаты</p>
<b>6. Домашнее задание</b>	1 мин			<p>Мастер выдает домашнее задание</p> <p>Поясняет его выполнения</p>	Задают вопросы по выполнению д/з
<b>Уборка мастерской</b>	5-10 мин	Воспитание бережного отношения к инструментам и оборудованию, правильной организации рабочего места.	Анализ рабочего места	Организация уборки рабочих мест дежурной бригадой	Уборка рабочих мест.

**Раздаточные листы****Сравнительная органолептическая оценка качества продукта**

Наименование блюда: \_\_\_\_\_ масса порции \_\_\_\_\_ температура подачи \_\_\_\_\_

Органолептическая характеристика блюда по критериям качества

Наименование показателей	Органолептическая характеристика блюда			
	«5»	«4»	«3»	«2»
Внешний вид	Соответствует блюду Без недостатков	С незначительным и или легкоустраняемыми недостатками (не равномерная форма)	Более значительные недостатки, но пригодные для реализации (нарушение формы изделия)	Имеются дефекты: утратившие форму
Цвет	Ярко выраженный Соответствующий породе рыбы	Негармоничное сочетание продуктов по цвету	Перебор цветовой гаммы	неестественный
Консистенция	Рыбы - мягкая, соуса-бархатистая, эластичная	Рыбы – слегка крошащаяся Соуса - жидкая	Рыбы - сухая Соуса - неоднородная	Рыбы–плотная, не доваренная Соус - не однородная, с комками
Запах	Рыбный с ароматом специй и соуса	Без изменений	Морской рыбы не смягчена ароматическими кореньями и специями	Посторонний запах
Вкус	Наличие «букета» вкуса (рыбы в сочетании со специями и соусом)	Без изменений	Не солёный слабовыраженный	Не доведён до вкуса, блюдо холодное