

Шафинская Елена Евгеньевна

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы «Московский образовательный комплекс имени Виктора
Талалихина»*

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ИНТЕГРИРОВАННОГО УРОКА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИНЦИПОВ ФГОС

На современном этапе развития образования, актуальным становится внедрение инновационных форм, для формирования профессиональных компетенций обучающихся. Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций, является такая современная форма, как интегрированный урок.

Интегрированное учебное занятие - достаточно сложная форма учебной работы, которая требует длительной, тщательной подготовки. Она активизирует учебно-познавательную деятельность обучающихся, обеспечивает им возможность учиться самостоятельно, работать с дополнительными источниками информации, широко использовать образовательные ресурсы Интернет. Интегрированный урок относится к нетрадиционным типам уроков.

Интегрированный урок - это особый тип урока, объединяющего в себе обучение одновременно по нескольким дисциплинам при изучении одного понятия, темы или явления. В таком уроке всегда выделяются: ведущая дисциплина, выступающая интегратором, и дисциплина вспомогательная, способствующая углублению, расширению, уточнению материала ведущей дисциплины.



Интегрированные учебные занятия имеют определенные преимущества:

1. повышают мотивацию и формируют познавательный интерес, что способствует повышению уровня знаний и формированию умений и навыков обучающихся на более высоком уровне;
2. способствуют рассмотрению учебной дисциплины с нескольких сторон: теоретической, практической, прикладной;
3. позволяют систематизировать знания;
4. способствуют развитию в большей степени, чем обычные уроки, развитию эстетического восприятия, воображения, внимания, памяти, мышления обучающихся (логического, творческого);
5. обладая большой информативной емкостью, способствуют увеличению темпа выполняемых учебных операций, позволяют вовлечь каждого студента в активную работу на каждой минуте урока и способствуют творческому подходу к выполнению учебных заданий;
6. формируют в большей степени обще учебные умения и навыки, а также рациональные навыки учебного труда;
7. способствуют росту профессионального мастерства преподавателя, так как требуют от него владения методикой новых технологий образовательного процесса.

Открытое интегрированное учебное занятие по предмету «Технология» и «Иностранный язык» проводится по теме: «Лаймовый пирог – национальный пирог штата Флорида».

Актуальность интегрированного занятия состоит в том, чтобы донести до обучающихся, что профессия кондитера достаточно интересна, при всей своей сложности. От кондитера требуется наличие хорошего эстетического и кулинарного вкуса, некоторые творческие задатки, чутье и любовь к



выбранному делу. Самое главное – кондитер приносит людям радость и удовольствие.

В процессе проведения занятия обучающиеся знакомятся не только с технологией приготовления лаймового пирога, с историей возникновения его, способами декорирования, но и применяют знания, полученные на уроках «Технология» и «Иностранный язык».

Цель мастер-класса:

- Развитие иноязычной коммуникативной компетенции путем использования профессиональных лексических единиц;

- Освоение обучающимися техники приготовления «Лаймового пирога»;

- Создание условий для формирования профессиональных компетенций обучающихся;

- Расширить знания, кругозор участников в приготовлении десерта;

- Развить основные умения и творческий потенциал участников;

- Способствовать осознанию ценности кондитерского искусства, воспитанию эстетического вкуса и чувства гармонии у обучающихся;

- Реализация межпредметных связей по дисциплинам.

- Создать условия для развития коммуникативных качеств.

Задачи для участников:

- Обучение студентов выполнению всех этапов производственного процесса, если информация дается и руководство осуществляется на английском языке;

- Закрепление и развитие лексико-грамматических знаний и умений по английскому языку.

- Познакомиться с техникой приготовления «Лаймового пирога».

- Расширить знания, кругозор по теме.

- Оформление десерта по теме мастер-класса;



- Развивать коммуникативные качества в процессе занятия.

- Закрепление на практике навыков в организации рабочего места, технологического процесса приготовления пирога, правила эксплуатации оборудования и правил техники безопасности.

-Формирование навыков практического владения английским языком в технологическом процессе.

Таким образом, тема, цели, задачи открытого интегрированного учебного занятия позволяют не только реализовать межпредметные связи между предметом «Технология» и «Иностранный язык», но и способствуют мотивации обучения студентов по избранной специальности.

Следовательно, открытое интегрированное учебное занятие по дисциплинам «Технология» и «Иностранный язык» соответствует основным характеристикам интегрированного урока:

а) учебный материал должен быть актуальным и содержать межпредметную связь;

б) обеспечивается тесное сотрудничество преподавателей при подготовке урока;

в) осуществляется совместное руководство работой студентов;

г) на всех этапах урока активизируется мыслительная деятельность студентов.

Целевая аудитория: обучающие 11 «Д» класса .

Время проведения: 2 часа

Количество участников: 8-15 чел.

Требования к помещению и материальному обеспечению: интегрированное занятие проводится в учебной мастерской (лаборатории).

Необходимое оборудование: мультимедийный проектор, электрическая плита, пекарский шкаф, блендер, холодильная камера.



Методическое обеспечение: план-конспект, мультимедийная презентация, буклеты.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции у участников мастер-класса.
2. Мотивация к обучению по данной профессии.
3. Развитие творческой активности.

Форма проведения: педагогическая мастерская.

Этапы проведения:

1. Организационный момент:

- сбор участников
- проверка готовности к занятию.

Приветствие, объяснение формата мероприятия, несколько правил для проведения этого мероприятия.

2. Объявление темы: Приготовление горячих десертов: Лаймовый пирог.

3. Проведение инструктажа по технике безопасности:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности, прежде чем приступить к эксплуатации электрооборудования и расписаться в журнале для инструктажа.

2. Проверить заземление электрооборудования зрительно и целостность проводов перед началом работы.

3. Проверить санитарно-техническое состояние электрооборудования. Если есть какие-то неисправности, сообщить об этом руководителю (преподавателю). Не приступать к работе на неисправленном электрооборудовании.



4. Обратить внимание на то, чтобы конфорки электроплит были чистыми, ровными, без трещин без больших зазоров. Если оборудование недостаточно чистое, привести его в порядок самим.

5. Включить сначала рубильник (общее пусковое устройство), а затем пакетный переключатель электроплиты на сильный нагрев (по часовой стрелке) в целях экономии электроэнергии.

6. Переключить плиту на нужный нагрев после того, как она разогрелась.

7. При работе использовать наплитную посуду с ровным дном. Следить за тем, чтобы при кипении жидкость не попадала на жарочную поверхность плиты

8. Отключить электрооборудование после окончания работы, дать ему остыть, после чего вымыть и протереть насухо.

Safety instruction for laboratory work.

1. Pass the safety instruction before exploitation of the equipment and sign in the register.

2. Check up the earthing of the equipment and all the conductors before starting.

3. Check up the sanitary conditions of the equipment. Inform your instructor or teacher in case of some disrepair of the equipment. Don't start working if the equipment is out of order.

4. Pay attention to the electric oven. All the heating discs should be flat and clean. If the equipment is not clean enough, clean it yourself.

5. Switch on the main connector. Then switch on the heater of the oven to conserve the energy.

6. Set up the required temperature in the heated oven.

7. Use only flat dishes and sheets. Don't drop any liquid on the



surface of the oven.

8. Switch out the equipment after finishing work. Let it cool. Then wash and dry it.

4.Мотивация обучающихся с целью их восприятия и понимания новых знаний и практического опыта.

Беседа: Актуализация новых знаний и краткая характеристика темы:



Лаймовый пирог (англ. Key lime pie) — это американский десерт, приготовленный из сока лайма, яичного желтка и сгущёнки в корзинке из теста. Считается, что классический пирог должен быть приготовлен из мелкого и кислого мексиканского лайма, в отличие от более крупного, но менее сочного таинтянского (персидского) лайма. Лаймовый пирог является официальным пирогом штата Флорида.

Лаймовый пирог был известен в Ки-Уэсте ещё с конца XIX века.

Точное происхождение неизвестно, однако первое официальное упоминание рецепта, похоже, было сделано Уильямом Карри, судоремонтным магнатом и первым миллионером Ки-Уэста. Его повар, известная как «тётя Салли», сделала для него пирог, о чём и написал Карри. Весьма вероятно, что Салли просто адаптировала рецепт местных ловцов губки. Ловцы губки проводили на своих лодках в море много дней подряд, еда хранилась на борту, а так как в те времена холодильников на лодках не было, выбирались не скоропортящиеся продукты — молочные консервы, лаймы и яйца. Поскольку у

ловцов губки в море не было так же печей, то оригинальный рецепт лаймового пирога не требует приготовления на огне, являя собой простую смесь лаймов, молока и яиц.

Классический лаймовый пирог делается с использованием сгущённого молока с сахаром, так как свежее молоко было редкостью во Флорида-Кис до появления современных методов обработки и доставки молока.

Один из популярных ныне видов лаймового пирога, замороженный лаймовый пирог (frozen Key lime pie), был придуман несколько позднее Ферном Баттерсом (1892—1975).

Key lime pie is an American dessert made of Key lime juice, egg yolks, and sweetened condensed milk in a pie crust. The traditional Conch version uses the egg whites to make a meringue topping. Key lime juice, unlike regular lime juice, is a pale yellow. The filling in Key lime pie is also yellow, largely because of the egg yolks.

During mixing, a reaction between the condensed milk and the acidic lime juice occurs that causes the filling to thicken on its own without requiring baking. Many early recipes for Key lime pie did not require baking the pie, relying on this chemical reaction (called thickening) to produce the proper consistency of the filling. Today, because consuming raw eggs can be dangerous, pies of this nature are usually baked for a short time. The baking also thickens the texture more than the reaction alone. Despite its tart center, the top juxtaposes it adding more sweet flavors in some pies.

The Key lime pie has been traced back to the early 20th century in the Key West, Florida area and was invented by botanist Jack Simons. Its exact origins are unknown, but the first formal mention of Key lime pie as a recipe may have been made by William Curry, a ship salvager and Key West's first millionaire; his cook, "Aunt Sally", made the pie for him. If such is the case, however, it is also possible and maybe even probable that Sally adapted the recipe already created by local



sponge fishermen. Sponge fishermen spent many contiguous days on their boats, and stored their food on board, including nutritional basics such as canned milk (which would not spoil without refrigeration), limes and eggs. Sponge fishermen at sea would presumably not have access to an oven, and, similarly, the original recipe for Key lime pie did not call for cooking the mixture of lime, milk, and eggs.

Key lime pie is made with canned sweetened condensed milk. Fresh milk was not a common commodity in the Florida Keys before modern refrigerated distribution methods.

The creator of the "frozen" Key lime pie is Fern Butters.

5. Демонстрация новых методов и технологий по приготовлению «Лаймового пирога».



Технологическая карта

Наименование блюда: Лаймовый пирог

Наименование продуктов	Расчет сырья, г		Технология приготовления
	Вес (г)	брутто Вес нетто(г)	
Тесто: 1 способ			1 способ: Сливочное масло взбить с солью, сахарной пудрой и ванилью и мукой. Добавить постепенно яйца. Убрать в холодильник на 1 час. Заполнить тестом форму для пирога и выпекать при 160-170 градусах минут 10 минут. 2 способ:
Сливочное масло	0,125	0,125	
Печенье песочное	0,225	0,225	
2 способ			
Сахарная	0,150	0,150	

пудра			
Мука пшеничная	0,380	0,380	
Соль	0,04	0,04	
Яйцо	0,075	0,075	
Ванилин	0,022	0,022	
Сливочное масло	0,224	0,224	<p>Песочное печенье измельчить, добавить в растопленное масло, замесить тесто. Тесто выложить в форму и выпекать при 160-170 градусах минут 10 минут.</p> <p>Лаймовая начинка:</p>  <p>Снять цедру 2 лаймов и выдавить сок.</p> <p>Взбить сгущённое молоко с сахаром и яичные желтки.</p> <p>Добавить в крем лаймовую цедру, сок и сливки.</p> <p>Вылить начинку в готовый корж. Выпекать при 160 °С градусах 20 минут. Отдельно взбить белки с сахарной пудрой и украсить пирог белками и лаймом.</p>
Лаймовая начинка			
Лайм	1шт	1шт	
Сливки 35%	0,125	0,125	
Сгущённое молоко с сахаром	0,380	0,380	
Яйца	0,160	0,160	
Выход		500гр	

Выполнила:

/ /



Ingredients

300g Hob Nobs

150g butter

, melted

1 x 397g tin condensed milk (we used Nestlé)

3 medium egg yolks

finely grated zest and juice of 4 limes

300ml double cream

1 tbsp icing sugar

extra lime

zest, to decorate

Method

Heat the oven to 160C/fan 140C/gas 3. Whizz the biscuits to crumbs in a food processor (or put in a strong plastic bag and bash with a rolling pin). Mix with the melted butter and press into the base and up the sides of a 22cm loose-based tart tin. Bake in the oven for 10 minutes. Remove and cool.

Put the egg yolks in a large bowl and whisk for a minute with electric beaters. Add the condensed milk and whisk for 3 minutes then add the zest and juice and whisk again for 3 minutes. Pour the filling into the cooled base then put back in the oven for 15 minutes. Cool then chill for at least 3 hours or overnight if you like.

When you are ready to serve, carefully remove the pie from the tin and put on a serving plate. To decorate, softly whip together the cream and icing sugar. Dollop or pipe the cream onto the top of the pie and finish with extra lime zest.

6.Творческая практическая деятельность учащихся:

Организация рабочего места:

1. Подготовка инструментов, оборудования и инвентаря для выполнения работы



2. Подбор сырья для выполнения задания

Текущий инструктаж:

- Выявление нарушений технологического процесса

Целевые обходы:

1. Проверить соблюдение обучающимися безопасных условий труда
2. Проверить организацию рабочего места
3. Проверка правильности пользования обучающимися инвентарем, оборудованием, инструментами
4. Выявление ошибок в процессе работы
5. Выявление нарушений технологического процесса при приготовлении пирога
6. Контроль за использованием в работе технологических карт.
7. Прием и оценка качества выполненных работ
8. Анализ наблюдений за обучающимися в процессе выполнения ими самостоятельной работы

Критерии оценки изделия:

1. Внешний вид студента
 2. Теоретические знания по теме
 3. Организация рабочего места
 4. Выполнение норм времени
- Внешний вид; вкусовые качества.
5. Виды и причины возникновения брака

Заключительный инструктаж:

- Проанализировать работу всей группы и каждого обучающего
- Выполнение поставленных целей урока



- Разобрать типичные ошибки обучающихся
- Выставление оценок



Интернет-ресурсы:

<http://fb.ru/article/253370/konditer---professiya-opisanie-i-osobnosti>

<http://worktips.ru/professiya-povar-konditer/>

<http://dietenet.ru/?p=2632>

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

