

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Протокол № _ от « » _____ 201 г.
_____ Зиннатуллина Ф.Я.

«СОГЛАСОВАНО»:
Зам. директора ГБПОУ УКИПиС
_____ Н.В.Трегубова
«__» _____ 201 г.

Рассмотрела:
методист
_____ Т.П.Ванюлина

Методическая разработка открытого урока по информатике
«Применение программы электронная таблица Excel
в профессии «Повар, кондитер».

Разработала: преподаватель
математики и информатики
Авхатова Ленара Ралифовна

План урока.

Предмет: Информатика.

Дата: 06.10.2017

Время: 45 минут

Тема урока: Применение программы электронная таблица Excel в профессии «Повар, кондитер».

Тип урока: Урок применений знаний и умений.

Форма урока: Урок-практикум.

Цель урока: Применение электронных таблиц Excel для расчета технологических и калькуляционных карт.

Межпредметные связи:

- 1) Информатика и ИКТ - электронные таблицы Excel.
- 2) Производственное обучение - работа со сборником рецептов, изготовление технологических карт, расчет внутри технологической карты.
- 3) Калькуляция - изготовление технологических карт, расчет внутри технологической карты.

Задачи урока:

Образовательные:

- Повторить умения и навыки обработки числовой информации на примере табличного процессора Excel.
- Показать возможности электронных таблиц при расчете технологических карт.
- Научить выполнять расчеты внутри технологических карт средствами MS Excel и включить новые знания в систему уже имеющихся.

Развивающие:

- Совершенствовать умение работы с электронными таблицами.
- Развивать коммуникативные навыки работы в группах.
- Развивать умение и навыки самостоятельной работы.
- Развивать познавательный интерес к информатике.

Воспитательные:

- Формировать культуру взаимоотношений при работе в группе.
- Совершенствовать навыки общения.
- Показать связь информатики, калькуляции и производственной практики и вовлечь учащихся в активную деятельность.

Оснащение на уроке: презентация; раздаточный комплект: инструкции, образцы технологических карт, задание.

Методы:

- словесные;
- демонстрационные: показ слайдов презентации, мультфильма, работа с доской;
- практические: самостоятельная работа обучающихся.

Формы: групповая, парная и индивидуальная.

Педагогические технологии: личностно-ориентированная, проблемно-исследовательская, педагогика сотрудничества, здоровьесберегающая, игровая, информационная, проектная.

Формируемые универсальные интеллектуальные, регулятивные, коммуникативные и личностные действия:

- Анализ предложенной математической ситуации.
- Установление последовательности действий.
- Построение логического высказывания.
- Планирование работы.
- Прогнозирование результата.
- Контроль выполнения математического задания.
- Умение работать в коллективе.
- Нравственно-этическое оценивание своей деятельности.

Планируемые результаты:

Личностные

- У учащихся будут сформированы представления о самостоятельности и личной ответственности, о целостности окружающего мира, понимание смысла самоконтроля и самооценки результатов учебной деятельности, позитивный стиль общения со сверстниками и взрослыми.

Предметные

- выполнять устные и письменные вычисления;
- проводить несложные практические расчеты;
- составлять рецептуру блюда;
- рассчитывать количество сырья на определенное количества порций;

Метапредметные

Регулятивные

- отслеживать цель учебной деятельности;
- проверять результаты вычислений;
- адекватно воспринимать указания на недочеты и исправлять найденные ошибки;
- оценивать собственные успехи;
- планировать шаги по устранению пробелов.

Познавательные

- анализировать условие задачи (выделять числовые данные и цель – что известно, что требуется найти);

- устанавливать закономерности и использовать их при выполнении заданий (продолжать ряд, заполнять пустые клетки в таблице);
- понимать информацию, представленную в виде текста, таблицы; дополнять таблицы недостающими данными;
- видеть аналогии и использовать их при освоении приемов вычислений;
- сопоставлять информацию, представленную в разных видах.

Коммуникативные

- сотрудничать с товарищами при выполнении заданий в команде: устанавливать и соблюдать очерёдность действий, сравнивать полученные результаты, выслушивать партнера, корректно сообщать товарищу об ошибках;
- задавать вопросы с целью получения нужной информации;
- организовывать взаимопроверку выполненной работы;
- высказывать свое мнение при обсуждении задания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями (ОК):

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-5- Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Н. Угринович «Информатика и информационные технологии», 2006 г.;
2. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2006 г.
3. Ресурсы сети Интернет.

Структура и ход урока

Этап урока	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Формируемые УУД
1. Организационный этап	Создать благоприятный психологический настрой на работу	Приветствие, проверка подготовленности к учебному занятию, организация внимания студентов.	Включаются в деловой ритм урока.	Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Регулятивные: организация своей учебной деятельности Личностные: мотивация учения
2. Мотивация	Обеспечение мотивации, принятие целей урока.	Мотивирует учащихся, вместе с ними определяет цель урока; акцентирует внимание учащихся на значимость темы. Создается проблемная ситуация. Слайд (1-3)	Студенты должны назвать для чего нам проценты и как решать задачи на проценты.	Познавательные: умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме. Регулятивные: целеполагание. Личностные: мотивация учения
3. Актуализация знаний	Актуализация опорных знаний и способов действий.	Организация устного опроса по теме и теста. Обсуждение ответа студентов: дополнение, исправление ошибок. (Слайд 4-10) Приложение 1.	Участвуют в работе по повторению: в беседе с учителем отвечают на поставленные вопросы. Выполняют тест. Делают взаимопроверку.	Познавательные: структурирование собственных знаний. Коммуникативные: организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками. Регулятивные: контроль и оценка процесса и результатов деятельности. Личностные: оценивание усваиваемого материала.
4. Обобщение и систематизация знаний.	Обобщить и закрепить ранее полученные знания.	Организация обсуждения поставленных задач, систематизация и обобщение. Формировать умения заполнять калькуляционные и технологические карты на Excel. Организует обсуждение способов решения (Слайд 11-12)	Студенты участвуют в обсуждении поставленных задач и делают выводы. Записывают в тетрадях.	Познавательные: умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме. Личностные: самоопределение. Регулятивные: целеполагание. Коммуникативные: умение вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении вопроса.
5. Первичное закрепление урока	Первичный контроль за правильностью	Организация практической работы за компьютером работы в группах .	Работают в бригадах над поставленными задачами	Познавательные: формирование интереса к данной теме. Личностные: формирование

	выполнения способа действия.	Приложение 2.		готовности к самообразованию. Коммуникативные: уметь оформлять свои мысли в устной форме; слушать и понимать речь других. Регулятивные: планирование своей деятельности для решения поставленной задачи и контроль полученного результата.
6. Контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.	Дать качественную оценку работы группы и отдельных студентов.	Выявляет качество и уровень усвоения знаний, а также устанавливает причины выявленных ошибок.	Студенты анализируют свою работу, выражают вслух свои затруднения и обсуждают правильность решения задач.	Личностные: формирование позитивной самооценки Регулятивные: умение самостоятельно адекватно анализировать правильность выполнения действий и вносить необходимые коррективы.
7. Рефлексия (подведение итогов урока)	Дать количественную оценку работы студентов	Подводит итоги работы групп и группы в целом.		Регулятивные: оценивание собственной деятельности на уроке
8. Информация о домашнем задании	Обеспечение понимания детьми содержания и способов выполнения домашнего задания	Дает комментарии к домашнему заданию (Слайд) Приложение 4.	Студенты записывают задание.	

Ход урока:

1. Организационный момент.

Здравствуй уважаемые гости и студенты.

... Она ничего не стоит, но много дает.

Она обогащает тех, кто ее получает,

Не обедняя при этом тех, кто ею одаривает.

Она длится мгновение, а в памяти остается порой навсегда.

Она порождает атмосферу доброжелательности и служит паролем для друзей.

Это улыбка.

Так давайте друг другу улыбнемся и пожелаем удачи.

Она придаст нам уверенности.

2. Мотивация.

А) - Ребята посмотрите пожалуйста внимательно на экран « Что вы видите? А почему на уроке информатике я вам показываю Калькуляционные карты и технологические карты? Как вы думаете на какую тему мы с вами поговорим? Как можно обозвать тему нашего урока?

Молодцы, открыли тетради и записали тему урока: «Применение ЭТ в профессии повар кондитер».

- А скажите на какие три основных вопроса мы должны ответить?



Запишите ребята план урока. И в конце мы еще вернемся к этой схеме.

Б) - У каждого на столах лежат оценочные листы по ходу урока каждый будет работать с этим листом. Каждый правильный ответ оценивается жетонами, в конце пары вы свой жетоны можете обменяют на оценку.

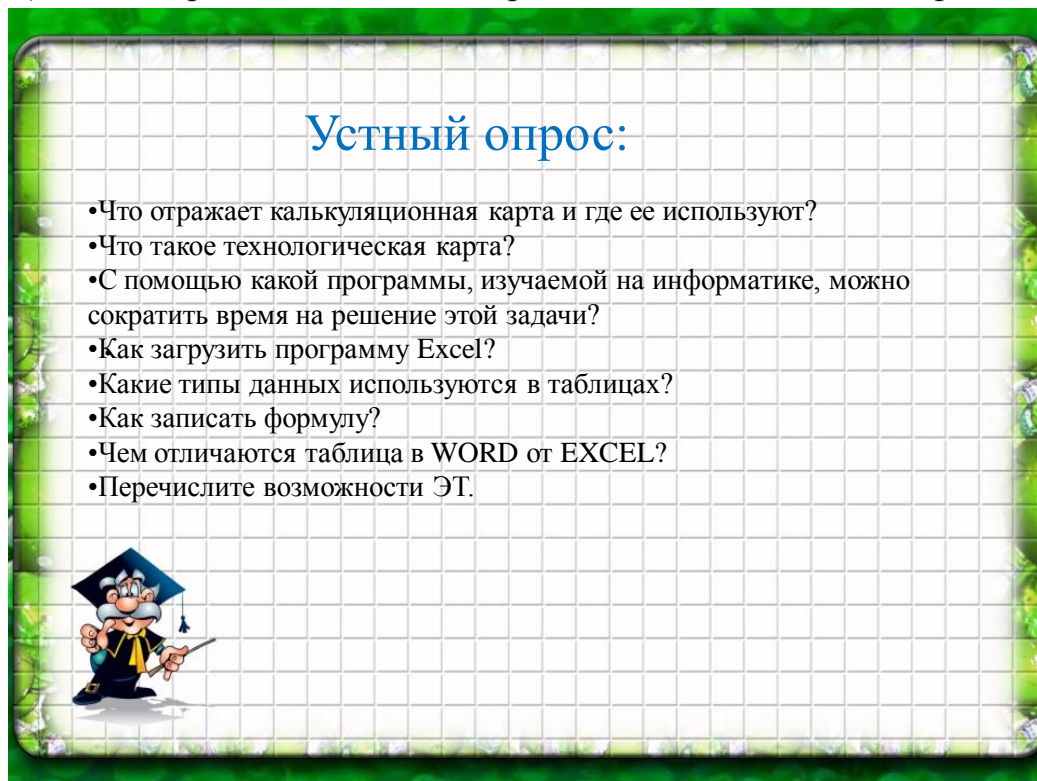
В) - Итак, пришло время ответить на первый вопрос но для это надо вспомнить теорию. На теоретических занятиях мы подробно

рассмотрели ЭТ давайте посмотрим как вы усвоили теоретический материал.

ТЕСТ.

- А теперь поменялись листочками и проверяем. Ставим оценки.

Г). - А теперь каждый может заработать жетон Устный опрос



3. Практическая работа.

Ребята мы с вами ответили на два вопроса. Осталось ответить на третий. Но прежде чем вы начнете выполнять практическую работу давайте рассмотрим вмести два примера. К.К. и Т.К. (Показываю на EXCEL два примера).

- Итак, мы вспомнили элементы необходимые для расчета ТК и КК на компьютере. Теперь наступило время попробовать свои силы и самостоятельно создать ТК и КК. Мы разделились на бригады. Представьте себе, что вы работаете на производстве и вам необходимо

составить ТК и КК.

Задания.

Задание №1. Набрать таблицу «технологическая карта» и рассчитать меню обеда на 50 и 100 человек, используя инструкционные карты.

Задание №2. Набрать таблицу «калькуляционная карта» и рассчитать стоимость сырья для одной порции.

Каждая бригада может разделиться на две подбригады. Одна создает К.К. а другая ТК и делает круговую диаграмму по хим. составу.

4. Выводы:

1. Трудно ли использовать данную программу при расчетах калькуляционных карт?
2. Какие + и - вы увидели при выполнении сегодняшней работы?
3. Какие ошибки вы допускали?
4. Что получалось не сразу?
5. Скажите, сможете ли вы самостоятельно создать и рассчитать калькуляционные карты в будущем?
6. Оцените каждая бригада свою работу.

Итак, сегодня каждый из вас составил и рассчитал калькуляционные карты, результаты работы все вы видели. Естественно, это ваш первый опыт, и вам было не просто.

Итак, возвращаемся к схеме.



5. Домашнее задание. Оценки.

Конец урока.

Окончен урок, и выполнен план.

Спасибо, ребята, огромное вам.

За то, что упорно и дружно трудились,

И знания точно уж вам пригодились.

Оценочный лист.

Ф.И.О. _____

Группа _____

1. Тест

1	2	3	4	5	6	7

Оценка _____

2. Устный опрос.

Кол - во жетонов _____.

3. Практическая работа.

Оценка бригады: _____

Оценка за урок: _____ (1Оц.+2Оц.+3Оц.)/3=

Приложение 2.

Тест.

1. Программа Excel используется для...

- А) Создания текстовых документов
- Б) Создания электронных таблиц
- В) Создания графических изображений
- Г) Все варианты верны

2. Основным элементом ЭТ является:

- А) ячейка
- Б) строка
- В) столбец
- Г) таблица

3. В ЭТ нельзя удалить:

- А) столбец
- Б) строку
- В) имя ячейки
- Г) содержимое ячейки

4. С какого символа начинается формула в Excel?

- А) «=»
- Б) «+»
- В) Пробел
- Г) Все равно с какого

5. Имя ячейки ЭТ образуется

- А) Из имени столбца и строки
- Б) Из имени строки
- В) Из имени столбца

Г) Произвольным образом

6. В ячейку электронной таблицы нельзя ввести

А) Текст

Б) Формулу

В) Иллюстрацию

Г) Число

7. Что является основой для построения диаграммы?

А) Файл книги Excel

Б) Графическое изображение

В) Текстовое описание данных

Г) Таблица данных

Практическая работа

Тема: Применение программы Э.Т. Excel в профессии «Повар, кондитер»

Задание:

1.Оформите калькуляционную карту по образцу.

(к колонке «Норма» установите числовой формат, к колонке «Цена» денежный формат)

2.Расчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда по формулам.

Формулы:

Сумма: = *Норма x Цена*

Общая стоимость: = *Вставка – Функция – СУММ(F16: F22)*

Рац. Процент к стоимости сырья: = *Общая стоимость x 0,5*

Продажная стоимость продукта: = *Общая стоимость + Рац. Процент к стоимости сырья.*

Продажная цена 1 блюда: = *Продажная стоимость продукта / 10*

Калькуляционная карта					
Наименование блюда <i>Бефстроганов</i>					
выход <u>300 гр</u>					
№	Наименование продукта	еден. измер	Дата		
			Норма	Цена	Сумма
1	Говядина	кг	1,62	240,00р.	
2	Лук репчатый	кг	0,43	30,00р.	
3	Мargarин столовый	кг	0,1	95,00р.	
5	Мука пшеничная	кг	0,05	45,00р.	
6	Сметана	кг	0,3	120,00р.	
7	Соус "Южный"	кг	0,04	200,00р.	
8	Гарнир "Картофель Фри"	кг	1,5	150,00р.	
	Общая стоимость				
	Рац. % к стоимости сырья	50%			
	Продажная стоимость прод.				
	Продажная цена 1 блюда				

Практическая работа

Тема: *Применение программы Э.Т. Excel в профессии «Повар, кондитер»*

Задание:

1. Оформите калькуляционную карту по образцу.

(к колонке «Норма» установите числовой формат, к колонке «Цена» денежный формат)

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда по формулам.

Формулы:

Сумма: = *Норма x Цена*

Общая стоимость: = *Вставка – Функция – СУММ(F16: F22)*

Рац. Процент к стоимости сырья: = *Общая стоимость x 0,7*

Продажная стоимость продукта: = *Общая стоимость + Рац. Процент к стоимости сырья.*

Продажная цена 1 блюда: = *Продажная стоимость продукта / 10*

№	Наименование продукта	ед. изм.	Дата		
			Норма	Цена	Сумма
1	Окунь морской	кг	0,98	150,00р.	
2	Хлеб пшеничный	кг	0,13	35,00р.	
3	Молоко	кг	0,2	56,00р.	
5	Лук репчатый	кг	0,17	35,00р.	
6	Мука пшеничная	кг	0,08	45,00р.	
7	Масло растительное	кг	0,08	78,00р.	
8	Гарнир "Рис припущенный"	кг	1,5	56,00р.	
9	Соус	кг	0,75	75,00р.	
Общая стоимость					
Рац. % к стоимости сырья			70%		
Продажная стоимость прод.					
Продажная цена 1 блюда					

Практическая работа

Тема: *Применение программы Э.Т. Excel в профессии «Повар, кондитер»*

Задание:

1. Оформите калькуляционную карту по образцу.

(к колонке «Норма» установите числовой формат, к колонке «Цена» денежный формат)

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда по формулам.

Формулы:

Сумма: = *Норма x Цена*

Общая стоимость: = *Вставка – Функция – СУММ(F16: F22)*

Рац. Процент к стоимости сырья: = *Общая стоимость x 0,8*

Продажная стоимость продукта: = *Общая стоимость + Рац. Процент к стоимости сырья.*

Продажная цена 1 блюда: = *Продажная стоимость продукта / 10*

№	Наименование продукта	ед. изм.	Норма	Цена	Сумма
1	Говядина	кг	1,62	150,00р.	
2	Крупа рисовая	кг	0,67	35,00р.	
3	Мargarин	кг	0,15	56,00р.	
5	Лук репчатый	кг	0,18	35,00р.	
6	Морковь	кг	0,19	45,00р.	
7	Томатное пюре	кг	0,15	78,00р.	
Общая стоимость					
Рац. % к стоимости сыр. 80%					
Продажная стоимость прод.					
Продажная цена 1 блюда					

Технологическая карта № 488

Наименование блюд: Рыба запеченная

Рецептура № 488 III 2008 г.

Наименование сырья	Закладка сырья на 1 порцию		Закладка сырья на 50 порций		Закладка сырья на 100 порций	
	брутто (г)	нетто (г)	брутто (кг)	нетто (кг)	брутто (кг)	нетто (кг)
горбуша	122,0	93,0	6,1	4,7	12,2	9,3
мука	5,0	5,0	0,3	0,3	0,5	0,5
масло подсолнечное	5,0	5,0	0,3	0,3	0,5	0,5
соль	1,5	1,5	0,1	0,1	0,2	0,2
ВЫХОД :		75				

Краткая технология:

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Химический состав, витамины, макро- и микроэлементы (на 100 г)

Белки:	21,9		F:	128,0	Витамин С	1,6
Жиры:	12,2		Ca:	355,0	Витамин В6	0,6
Углеводы:	3,9		Mg:	575,0	Ниацин	4,0
Энергетическая ценность:	211,2		Fe:	2551,0	Фолацин	35,8
выход	75,0		K:	687,0	Холин	0,0

Приложение 4.

Домашняя работа.

1. Продумайте структуру и создайте таблицу для решения следующей задачи:

Из одного грамма углеводов человек получает 4,1 ккал, из одного грамма жиров — 9,3 ккал, из одного грамма белков — 4,2 ккал.

Порция борща со свежей капустой содержит 3,6 г белков, 12 г жиров и 24 г углеводов.

Порция гуляша — 24,3 г белков, 24 г жиров, 7 г углеводов.

Порция картофеля с маслом — 2,7 г белков, 7 г жиров и 39 г углеводов.

Порция компота из свежих фруктов содержит 0,4 г белков, 36 г углеводов, не содержит жиров. Сколько энергии вы получите

1) из каждого блюда

2) из всего обеда?