**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

 **РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

Коммунальное государственное казенное предприятие

«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»

Управления образования города Алматы



|  |
| --- |
| Утверждаю |
| **Заместитель директора****по научной и учебно-методической работе****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.** |
| \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ года |

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ЗАНЯТИЯ**

**Дисциплина:** Производственное обучение

Специальность:0508000 Организация питания

Квалификация:0508022 Кондитер

**Мастер производственного обучения**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Аюпова**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 год

Количество листов \_\_\_\_\_

 Экземпляр **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**АЛМАТЫ, 2020**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласованно **Методист** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.**\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года | Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года протокол № \_\_\_\_\_\_ **Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.** |

**Содержание**

1. Cодержание

а. Адресная категория

б. Тема занятия.

в. Цели занятия:

* обучающая
* развивающая
* воспитательная

г. Предварительные знания

д. Продолжительность занятия

е. Методы обучения

ж. Рекомендуемый ассортимент

з. Ресурсы

и. Оценка результатов занятия

к. Описание ожидаемого результата (компетенции)

2.Ход занятия:

а. Организационный момент проверка присутствующих, внешний вид, подготовка к занятию

б. Вводный инструктаж:

* сообщение темы и цели занятия. Определение проблемы
* инструктирование студентов, по материалу занятия
* подготовка рабочего места
* показ основных приемов
* типичные ошибки
* порядок выполнения работ по инструкционной карте
* закрепление материала вводного инструктажа
* вопросы как избежать брака

в. Работа с обучающимися и текущий инструктаж

Первый целевой обход:

* проверить организацию рабочего места
* проследить за выполнением правил техники безопасности
* проверить наличие необходимого сырья, инвентаря и посуды

Второй целевой обход:

* проверить правильность выполнения операций
* зафиксировать время выполнения работ
* осуществляет контроль за ходом технологического процесса

Третий целевой обход:

* приемка и оценка выполненных работ
* уборка рабочих мест
* зафиксировать время на уборку рабочих мест

г. Заключительный инструктаж:

* анализ собственной деятельности и качества выполненных работ

д. Домашнее задание

3.Литература

 4. Приложение

а) Адресная категория

Специальность: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 0508022 «Кондитер»

Курс обучения: Второй

Учебная дисциплина: Производственное обучение

б) Тема занятия: Приготовление песочного пирога с джемом

в) Цели занятия:

-обучающая - 100% студентов овладеют умениями и навыками по приготовлению песочного пирога с джемом

-развивающая - развить умения студентов определять доброкачественность продуктов и работать в команде

-воспитательная - воспитывать у студентов аккуратность в работе, бережное отношение к сырью

по содержанию:

в результате взаимообучения студенты овладеют умениями и навыками по приготовлению песочного пирога с джемом, научатся оформлять

по развитию:

-студенты будут развивать творческие способности и самостоятельность

- студенты самостоятельно смогут организовать рабочее место

- студенты научатся рационально использовать сырье, электроэнергию, водные ресурсы, проявлять творческую активность и взаимоуважение друг к другу

- студенты научатся создавать творческую атмосферу во время бракеража

- оценивать ценность полученных результатов

- студенты будут соблюдать технику безопасности и санитарно – гигиенические требования

г.Предварительные знания

 Студенты должны знать и уметь:

 Студенты должны знать:

* организацию рабочего места;
* правила техники безопасности;
* санитарно – гигиенические требования;
* правила подготовки сырья к производству;
* принципы работы и правила эксплуатации инструментов, инвентаря и оборудования.

Студенты должны уметь:

* использовать основные приемы тепловой обработки по приготовлению песочного пирога с джемом;
* приготовить песочное тесто;
* подготовить джем;
* организовать рабочие места.

д. Продолжительность занятия– 270 минут

Организационный момент – 10 минут

Вводный инструктаж –70 минут

Текущий инструктаж – 150 минут

Заключительный инструктаж –40 минут

-обратная связь

-подведение итогов занятия

-домашнее задание

е. Методы обучения

Практический показ мастера

Самостоятельная работа

з) Ресурсы

Сырье: мука пшеничная, яйцо куриное, сахар песок, маргарин, разрыхлитель, мука высший сорт, джем.

Оборудование: пароконвектомат.

Кухонная посуда: емкость для теста.

Инструменты: нож для резки теста, пластиковый скребок, ложка столовая, силиконовая кисточка.

Инвентарь: доски разделочная, сито, лопатка, мерная ложка, формы для пирогов

Столовая посуда: сервировочная посуда

 и) Оценка результатов занятия

Доказательством того, что студенты освоили теорию и приобрели практические умения и навыки будут:

- самостоятельно организовывать рабочее место с соблюдением техники безопасности и санитарных норм;

- готовить песочный пирог с джемом;

- проводить бракераж.

к) Описание ожидаемого результата:

По завершению урока 100% студентов приготовят и подадут песочный пирог с джемом.

БК 1. Выполнять санитарно - технологический режим

ПК4. Применять на производстве основные направления рациональной организации труда

СК 5. Соблюдать технику безопасности, правила противопожарной безопасности

СК 8. Применение знаний способов тепловой обработки на производстве

ПК 3.1.5. Организовывает и осуществляет технологический процесс производства мучных кондитерских изделий

ПК 3.1.7. Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования кондитерского производства

3. **ХОД ЗАНЯТИЯ**

**Организационный момент- 7 минут**

Приветствие

Проверка внешнего вида

Организация психологического настроя группы

**Вводный инструктаж- 80 минут**

**Сообщение тема урока – 3 минут**

**Мастер производственного обучения объявляет тему урока**: «Песочный пирог с джемом»

**Раскрытие целей и определение задач занятия - мозговой штурм -5 минут**

**Определение задач занятия.**

- студенты вывешивают на флипчарт свои задачи и презентуют;

 - мастер производственного обучения корректирует и дополняет ответы.

**Цель занятия**: 100% студентов овладеют умениями и навыками по приготовлению песочного пирога с джемом.

**Объяснение задачи занятия**

Каждый студент получают инструкционную карту **(Приложение №1)** с полным описанием целей и задачи урока.

Мастер производственного обучение комментирует по пунктам структуру работы на уроке.

**Деление на команды – 5 минут «Танцующая команда»**

Мастер производственного обучения раздает ссылку в интернете на определённую музыку, слушая музыку через наушники студенты начинают танцевать и находить свою команду по определенным движениям под свою музыку.

**Проверка домашнего задания** – **10 минут (Приложение № 2)**

Характеристика иподготовка используемого сырья к производству

**Задание 1. - 5 минут. (Приложение № 3)**

Дать краткое определение продукта (сырья) в письменном виде.

**Задание 2. - 12 минут. (Приложение № 4)**

Внимательно прочитайте и составьте технологическую схему по приготовлению сладких пирогов.

**Задание 3.** (**Приложение № 5)**

**Техника безопасности и санитарные требования – 10 минут**

Каждая группа получает инструкцию с правилами техники безопасности, изучает самостоятельно, затем в группах обсуждают прочитанное и дополняют инструкцию недостающими пунктами в соответствии с деятельностью на производстве.

**Бодрячок просмотр видеоролика «Крокодил» - 5 минут**

**Просмотр видео «Приготовление пирога песочного с джемом» - 10 минут**

**Практический показ мастера производственного обучения- 15 минут**

Мастер производственного обучения рассказывает о правилах эксплуатации теплового оборудования и показывает технологические операции по приготовлению песочного пирога с джемом.

Студенты изучат рецептуры и технологию приготовления песочного пирога с джемом.

**Студенты в малых группах готовят** песочное тесто и формуют пирог с начинкой (джем).

**в)Текущий инструктаж – 150 минут**

**I. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД:**

* проверить организацию рабочего места;
* проследить за выполнением правил техники безопасности;
* наличие необходимого сырья, инвентаря и посуды;
* распределяет задания внутри команды;
* проверить соблюдению правил техники безопасности;

 **II. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД**

* проверить правильность выполнения операций;
* зафиксировать время выполнения работ;
* осуществляет контроль за ходом работы;
* соблюдением чистоты рук и внешнего вида;
* проследить за выполнением правил техники безопасности;

**III. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД**

* приемка и о ценка выполненных работ;
* уборка рабочих мест;
* зафиксировать время на уборку рабочих мест.

**Заключительный инструктаж – 40 минут**

**Презентация песочного пирога с джемом - 30 минут**

 **(Приложение № 9)**

* подведение итогов урока;
* обобщение результатов работы студентов;
* работа над ошибками;

 - заполнение оценочной таблицы приготовление песочного пирога с джемом

**(Приложение № 10 )**

**Студенты работают в микрогруппах, заполняют «карточку выхода» - 7 минут**

 **(Приложение № 11)**

Напишите свои имена\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОЦЕНИ СЕБЯ

* Справился без затруднений\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Справился, но были затруднения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Сомневаюсь в своих знаниях\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Домашнее задание – 2 минут**

студенты получают домашнее задание: «Приготовление печенья масляного»

**3. Литература**

**Основная литература:**

1. Амфимова Н.А Кулинария – М., 1997

2. Бикке Р.П. Оформление и отпуск блюд М.-1999

3. Новоженов Ю.М, Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд, М.,1989

4.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. - М,1999

5. Павлов Л.В, Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи М.,1988

6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2001.

**Дополнительная литература**:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: «Лада», 2010

2. Амфимова Н.А Кулинария – М., 1997

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ДЛЯ СТУДЕНТОВ (Приложение №1)**

**Ваша цель:** Отработать умения и навыки по приготовлению песочного пирога с джемом

**Задачи:**

а**) по содержанию практические**:

* организовать рабочие места, соблюдать правила санитарии и техники;
* освоить рабочие приемы выполнения технологических операций по приготовлению песочного пирога с джемом.

**3. Предпосылки:**

**Вы должны знать**:

* технику безопасности;
* должны уметь работать самостоятельно в командах, чтобы каждый имел возможность развить свои профессиональные навыки;
* эксплуатацию инструментов и инвентаря;
* пищевую ценность;
* санитарно – гигиенические условия;

Вы должны уметь работать самостоятельно в командах, уметь излагать собственные взгляды, уметь рационально организовывать и планировать свой труд, освоить рабочие приемы выполнения технологических операций.

##### Как вам предстоит работать:

* ознакомиться с пояснительной запиской и инструкционной картой;
* объединиться в команды;
* организовать рабочее место;
* соблюдать правила санитарии и техники безопасности;
* получить сырье;
* распределить роли в команде так, чтобы каждый из вас имел возможность развить свои профессиональные навыки;
* произвести подготовку сырья;

**Приложения .**

**Инструкционная карта для студента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Виды заданий | Деятельность  |
| 1. | Подготовка рабочего места | * подготовить необходимое сырье, инвентарь и посуду
* организовать рабочее место
* распределить обязанности внутри команды
* планировать рабочие моменты
 |
| 2. | Технологический процесс  | * подготовить сырье к производству
* соблюдать правила техники безопастности и санитарные правила (своевременная уборка рабочего места, чистота рук и внешнего вида)
* технологические шаги и приемы приготовления песочного пирога с джемом, соблюдать правила техники безопастности и санитарные правила (своевременная уборка рабочего места, соблюдение товарного соседства продуктов, чистота рук и внешнего вида)
 |
| 3. | Оценка качества  | * проводить оценку формы
* анализировать качество пирога
* заполнять оценочную таблицу
* обсуждать результаты выполненной работы обучения
 |
| 4. | Заключительный инструктаж   | * подведение итогов урока
* получение домашнего задания
 |

**Деление на команды**

Мастер производственного обучения раздает ссылку в интернете на определённую музыку, слушая музыку через наушники студенты начинают танцевать и находить свою команду по определенным движениям под свою музыку.

 **(Приложение № 2)**

**Проверка домашнего задания**

 **(Приложение № 3)**

**Задание 1.** Дать краткое определение продукта (сырья) в письменном виде.

**Задание № 2. Приложение 4**

**Приготовление песочного пирога с джемом**

Пироги из песочного теста получаются очень вкусными и рассыпчатыми, отсюда и название этого теста. Незамысловатый, но изысканный внешний вид этих пирогов, станет отличным украшением праздничного или повседневного стола.

Готовится пирог из песочного теста довольно быстро и просто, главное точно следовать рецепту. А вот с начинкой вы можете поэкспериментировать. Песочный пирог может быть закрытым или открытым, сладким или несладким. Для начинки можно использовать фрукты, крем, варенье, джем, грибы, мясо, птицу, овощи и т.д. Все зависит от ваших вкусов. Предлагаем вам приготовить вкусный пирог из песочного теста с джемом, при желании вы можете заменить джем на любую другую начинку.

**Как сделать пирог из песочного теста**

1. В большую миску насыпьте муку, сахар, ванилин, соду, все перемешайте. Добавьте масло и порубите его в крошку вместе с мукой.
2. Добавьте к ним яйца и замесите тесто, постепенно подмешивая компоненты с краев. Делайте все очень быстро, чем меньше вы касаетесь теста, тем лучше, так как масло не должно растаять.
3. Желательно, чтобы в цехе было прохладно и ваши руки были холодными. Разделите тесто на 2 части одну большую часть уберите в холодильник на 30 минут, а другую маленькую - в морозилку на час.
4. Большую часть песочного теста достаньте из холодильника, за это время оно охладится и будет лучше раскатываться. Посыпьте доску мукой и раскатайте тесто равномерным пластом так, чтобы его края в диаметре были на 5 см больше формы, в которой вы будете печь пирог.
5. Теперь аккуратно закрутите тесто на скалку и разверните его на форме. Обрежьте лишние края теста, оставив 2-3 см свисать с боков формы. Обрезки можно оставить для украшения.
6. Выложите джем на тесто и аккуратно разровняйте ложкой.
7. Достаньте из морозилки маленький кусочек теста и натрите его на крупной терке. Полученной крошкой посыпьте варенье.
8. Свисающие края пирога поднимите наверх и защипните, можно сделать красивый декоративный край. Зажимая тесто пальцами, вы можете сделать рифленые края, желобки и бордюрчики. А из остатков теста можно вырезать ножом листья, цветочки и другие украшения.
9. Поставьте пирог в духовку, разогретую до 200 градусов, и выпекайте его 20-25 минут.

**Секреты приготовления пирога из песочного теста:**

* Чтобы песочный пирог получился нежным и воздушным, охладите все продукты перед началом приготовления.
* Перерубая масло с мукой, работайте очень быстро, чтобы продукты всегда оставались холодными.
* Тесто сбрызгивайте ледяной водой, оно должно быть слегка увлажненным и холодным.
* Если песочное тесто рвется при раскатке, слегка увлажните его и прижмите края друг к другу. Можно сделать небольшую заплатку из увлажненного теста.
* Выложив тесто в форму, прижмите его ко дну, не должно быть никаких воздушных карманов.
* Чтобы пирог получился рассыпчатым и румяным, выпекайте его в металлической матовой (блестящие формы подходят для бисквитного теста) или стеклянной форме. Идеально подойдут формы с вынимающимся дном.
* Чтобы верхняя часть пирога была рассыпчатой, а низ не подгорал, пеките пирог в нижней трети духовки. А если пирог слишком быстро подрумянился, накройте его фольгой.
* Прежде чем резать пирог из песочного теста, дайте ему остыть.

**Задание 5. Техника безопасности и санитарные требования**

 **(Приложение № 7)**

**Весоизмерительное оборудование.**

**Перед началом работы необходимо произвести:**

* внешний осмотр;
* проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
* проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке:
* проверку четкости работы выключателя;

**В процессе эксплуатации необходимо:**

* бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам;
* следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля:
* не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;
* не допускать натяжение кабеля;
* включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
* не прикасаться к открытым и не ограждённым токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
* снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков.
* Электрические машины запрещено эксплуатировать в условиях воздействия капель и брызг, если электрическая машина не брызгозащищённая, т. е. не имеет на корпусе отличительный знак — изображение капли в треугольнике.

**Запрещается:**

* разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п.
* Прежде чем подключить электронные весы к электросети, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

**При взвешивании не допускается:**

* укладывать пищевые продукты на весы без оберточной бумаги или других упаковочных материалов;
* По окончании работ по взвешиванию:
* осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью;
* платформы и чаши весов для взвешивания продовольственных товаров вымыть щелочным раствором, затем горячей водой и вытереть насухо;
* Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с производственным оборудованием.

**Электрические жарочные и пекарные шкафы**

*Перед началом работы необходимо произвести:*

внешний осмотр

* проверить исправность кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки
* проверить целостность изоляционных деталей корпуса оборудования, рукояток крышек
* В процессе эксплуатации необходимо
* бережно обращаться с оборудованием, не подвергать его ударам, перегрузкам
* не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов
* не допускать натяжение кабеля
* включать и выключать оборудование сухими руками
* не прикасаться к открытым и не ограждённым токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам

Запрещается

* разбирать электрооборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт
* Перед включением в работу проверить:
* исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов
* наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов

По окончании работы:

* выключить шкаф и отсоединить его от электрической сети с помощью отключающего устройства на распределительном щите
* после полного остывания шкафа произвести уборку
* очистить камеру сухим способом, без применения воды
* наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью
* хромированные детали протереть мягкой тканью



**Взбивальные машины (Миксеры)**

Перед началом работы необходимо произвести

* проверить комплектность и надежность крепления всех деталей, и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали
* проверить исправность кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения
* проверить целостность изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя;
* проверить четкость работы выключателя
* проверить работу машины на холостом ходу
* проверить надежность закрепления в машине рабочего исполнительного инструмента

В процессе эксплуатации необходимо:

* бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам
* следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля
* не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов
* не допускать натяжение кабеля
* включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»
* не прикасаться к открытым и не ограждённым токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам
* снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков
* машину следует включать непосредственно перед началом производства работ

Запрещается:

* разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений
* Перед включением в работу:
* установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель
* установить скорость вращения взбивателя
* провернуть вручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка
* соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины
* определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только после полной остановки машины

Во время работы не допускается

* изменять частоту вращения взбивателя
* добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).



**(Приложение № 8)**

**Технологическая карта**

**Пирог песочный с джемом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование продуктов** | **Тесто** |
| 1 | Мука  | 0,300 |
| 2 | Маргарин | 0,200 |
| 3 | Сахарный песок | 0,150 |
| 4 | Яйцо куриное | 2 |
| 5 | Ванилин  | 0,001 |
| 6 | Сода пищевая | 0,001 |
| 7 | Джем  | 0,200 |
|  | Выход  | 0,800 |

Маргарин порубить с мукой. Яйца взбить с сахаром. Можно просто венчиком, без миксера. Замесить тесто с добавлением маргариново-мучной смеси, гашеной соды, ванилина. Готовое тесто разделить на 2 части, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник. Когда тесто охладится, одну часть раскатать и выложить в форму для пирога и сформировать бортики. На корже сделать проколы и выложить джем и разровнять. Второй частью теста оформить пирог по своему усмотрению. Поставить выпекаться в духовку на 30-40 минут при температуре 180 градусов. Готовый пирог должен немного остыть, выложить из формы, затем его нужно порезать на порционные куски. Можно присыпать сахарной пудрой, но он и так очень сладкий.

**Презентация пирога песочного с джемом**

Заполните оценочную таблицу приготовление и подача из бездрожжевого теста с творожной начинкой, с яблочной начинкой, с вишневой начинкой, соус миндальный **(Приложение № 9)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название команды** | **Подача** | **Внешний вид** | **Консистенция** | **Цвет** | **Вкус** | **Итоговая оценка** |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Оценочная таблица (Приложение № 10)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование команд** | **Внешний вид обучающихся** | **Организация рабочего места** | **Выполнение заданий** | **Выполнение домашнего задания** | **Соблюдение техники безопасности** | **Качество пирога** | **Итоговая оценка** |
| **№2** | **№3** | **№4** | **№5** |
| Команда – 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Команда – 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Команда – 3  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Команда – 4  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Студенты работают в малых группах, отвечая на вопросы заполняют**

**«карточку выхода» (Приложение № 11)**

**КАРТОЧКА ВЫХОДА**

Напишите свои имена\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОЦЕНИ СЕБЯ

* Справился без затруднений\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Справился, но были затруднения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Сомневаюсь в своих знаниях\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мне было интересно……