

## ПЛАН УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тема программы: \_\_\_\_\_

Тема урока: \_\_\_\_\_

### Цели урока:

1. *Обучающая* – \_\_\_\_\_

2. *Развивающая* – \_\_\_\_\_

3. *Воспитательная* – \_\_\_\_\_

### Задачи:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

Тип урока – \_\_\_\_\_

Форма учебной деятельности – \_\_\_\_\_

### Методы проведения:

- беседа;
- опрос;
- показ трудовых технологических операций;
- самостоятельная работа учащихся по алгоритму с использованием документов письменного инструктирования;
- самооценка выполненной работы.

Необходимое оборудование – \_\_\_\_\_

Посуда – \_\_\_\_\_

Инвентарь и инструменты – \_\_\_\_\_

Сырье – \_\_\_\_\_

### Дидактическое оснащение урока:

- План урока производственного обучения по теме: \_\_\_\_\_

- Сборник рецептур \_\_\_\_\_

- карточки \_\_\_\_\_
- инструкционная карта по технике безопасности \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- карта самоконтроля по \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- технологическая схема приготовления \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- требования к качеству \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- полезные советы \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- учебный материал \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- Карта само-и взаимооценки \_\_\_\_\_
- таблица контроля усвоения навыков профессиональной деятельности \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- эталон (образец) \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Межпредметные связи:**

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**ХОД УРОКА**

**I. Организационный этап**

*Мастер* встречает обучающихся, назначает дежурного.

*Дежурный* осматривает внешний вид, личную гигиену; докладывает мастеру о готовности группы к уроку, о присутствующих и отсутствующих обучающихся.

**II. Вводный инструктаж**

**2.1. Мотивационный момент**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## 2.2.1. Актуализация знаний путем выполнения карты логического мышления

Карта логического мышления при приготовлении \_\_\_\_\_

**Задание 1.** Вычеркните избыточный продукт в указанном наборе, предназначенном для приготовления \_\_\_\_\_

**Задание 2.** Впишите недостающий продукт в указанном наборе, предназначенный для приготовления \_\_\_\_\_

**Задание 3.** Обведите кружком номер набора продуктов, который соответствует блюду «\_\_\_\_\_»:

Набор продуктов	Набор продуктов

**Задание 4.** Подчеркните названия приёмов тепловой обработки используемых при приготовлении \_\_\_\_\_:

- а) \_\_\_\_\_;
- б) \_\_\_\_\_;
- в) \_\_\_\_\_;
- г) \_\_\_\_\_.

*Мастер* выдает карточки логического мышления.

*Обучающиеся* выполняют задания, передают мастеру. Время на выполнение задания - \_\_ минут.

*Мастер* записывает результаты работы в таблицу контроля знаний и умений.

## 2.2.2. Актуализация знаний путем фронтального опроса обучающихся

### Предлагаемые вопросы

1. \_\_\_\_\_?
2. \_\_\_\_\_?
3. \_\_\_\_\_?
4. \_\_\_\_\_

*Мастер* проводит фронтальный опрос.

*Обучающиеся* отвечают на вопросы.

### Предполагаемые ответы

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**2.3. Инструктирование по основным вопросам и предстоящей практической работы**

**2.3.1. Уточнение рецептуры блюда и качества подготовки продуктов к его приготовлению**

*Мастер* еще раз обращает внимание на рецептуру \_\_\_\_\_ и демонстрирует группе эталон (образец) заранее приготовленного блюда (\_\_\_\_);

*Обучающиеся* смотрят и слушают.

**2.3.2. Показ новых технологических приемов по приготовлению \_\_\_\_\_**

*Мастер* лично показывает приготовление \_\_\_\_\_

*Обучающиеся* смотрят и предположительно отвечают.

В завершении вводного инструктажа *мастер* показывает обучающимся правила отпуска \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_;

*Обучающиеся* наблюдают.

**III. Текущий инструктаж**

**3.1. Организационный момент**

*Мастер* предлагает обучающимся самостоятельно выполнить \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Обучающиеся* делятся на бригады.

*Мастер* дифференцированно выдает обучающимся документы письменного инструктирования: инструкционно-технологические карты.

*Обучающиеся* знакомятся с выданной документацией.

### **3.2. Этап реализации технологического процесса силами обучающихся**

В процессе выполнения обучающимися комплексной работы *мастер* осуществляет целевые обходы с целью проверки:

- своевременности начала работы и правильности организации рабочего места;
- соблюдения правил техпроцесса;
- соблюдения правил санитарии и техники безопасности;
- санитарного состояния рабочих мест после приготовления \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Обучающиеся* выполняют работу по приготовлению \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_ :
- производят подготовку продуктов;
  - производят завес полуфабрикатов;
  - нарезка продуктов ( \_\_\_\_\_ );
  - подготовка \_\_\_\_\_ ;
  - приготовление \_\_\_\_\_ ;
  - добавление подготовленных продуктов \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_ ;
- приготовление \_\_\_\_\_ ;
  - порционирование блюда;
  - производят санитарную обработку рабочих мест, сдают дежурному.

## **IV. Заключительный инструктаж**

### **4.1. Подведение итогов работы**

*Мастер* предлагает обучающимся произвести порционирование приготовленных блюд, продегустировать, сравнить с эталоном. Свои наблюдения обучающиеся записывают в карту само – и взаимооценки.

### **4.2. Анализ и оценивание мастером деятельности обучающихся**

Анализ деятельности обучающихся и ее оценивание *мастер* производит, пользуясь заполненными обучающимися карточками логического мышления, своими наблюдениями за ходом работы и таблицей контроля усвоения навыков профессиональной деятельности.

**Таблица контроля усвоения навыков профессиональной деятельности**  
 Тема урока: \_\_\_\_\_

№	Ф.И. обучающегося	За выполнение карточки логического мышления	За организацию рабочего места	За правильность форм нарезки продуктов	За последовательность выполнения операций	За соответствие блюда органолептическим требованиям	За порционирование блюда	Итоговая отметка
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								

Мастер комментирует итоговые отметки. Отвечает на вопросы обучающихся.

**4.3. Выдача домашнего задания**

Дома *мастер* предлагает обучающимся повторить изученный на уроке теоретического обучения материал по приготовлению \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ и оформить технологическую схему \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, который готовили на уроке; а также в дополнительной литературе найти рецептуры по приготовлению \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

*Обучающиеся* записывают домашнее задание в дневники производственного обучения.

**Рефлексия**

Обучающиеся отвечают на вопросы:

Чему они научились на данном уроке производственного обучения?

Что им понравилось больше всего на уроке производственного обучения?