

**Помощь молодому мастеру производственного обучения при составлении плана
урока по профессии Повар, кондитер. Пример плана урока.**

Тема программы: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».

Тема урока: «Приготовление блюд из творога»

Тип урока: - урок формирования и совершенствование умений и навыков.

Цель урока: отработать навыки при приготовлении блюд из творога.

1. К концу урока каждый обучающийся будет

знать	уметь
-технологию приготовления блюд из творога, -технику безопасности при приготовлении блюд из творога; -санитарные требования при приготовлении блюд из творога; -требования к качеству блюд из творога. - правила подачи блюд из творога.	- формировать знания и отработать умения у обучающихся технологически правильно с применением профессиональных трудовых действий и приемов готовить и подавать блюда из творога; развивать навыки по приготовлению блюд из творога разными способами тепловой обработки;

2. В ходе урока содействовать воспитанию у обучающихся:

- чувство долга, ответственности за отработанные операции при коллективном труде;
- формировать способность адекватно оценивать производственные ситуации;
- воспитывать стремление к познанию профессии и добиваться высоких показателей.

3. В ходе урока способствовать развитию у обучающихся:

- умению рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;
- находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности;
- оперативно мыслить и анализировать выполненные работы;

Методы урока: обучения – диалогический, показательный; - преподавания – инструктивный, объяснительно стимулирующий; учения – репродуктивный, частично-поисковый; практический.

Материально-техническое оснащение урока:

- электроплита; шкаф жарочный; весы, кастрюли различной емкости; сковороды, ножи и разделочные доски; сито; скалки; шумовки; веселка; тарелки; креманка; соусники.
- плакаты; бюллетени; схемы; карточки различного назначения; дегустационные листы; лото; натуральные образцы, муляжи.
- сырье: творог, яйца, масло сливочное и растительное, мука, сахар и т. д.

ПЛАН УРОКА

Структурные элементы	Время
I. Организационный этап урока	2 мин.
II. Актуализация опорных знаний, умений, навыков и мотивационных состояний (вводный инструктаж).	1 ч 10 мин.
III. Формирование новых приемов и способов профессиональной деятельности (текущий инструктаж).	4 ч 30 мин.
IV. Применение умений и навыков (заключительный инструктаж)	15 мин.
V. Домашнее задание.	3 мин.
Итого:	6 ч.

Отзыв

Дубинина Людмила Александровна – мастер производственного обучения
ТОГБОУ СПО «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

работает с 1 сентября 200 года в МОУ СОШ №5 им. Ю.А. Гагарина учителем
элективных курсов по профессиям «Повар, кондитер», «Официант, бармен».

К работе относится творчески, ответственно, прививая детям любовь к труду
и профессии. На уроках использует лично - индивидуальный подход в
обучении, игровые технологии, что позволяет заинтересовать учащихся
данными профессиями .

Каждый урок имеет не только обучающую, но и воспитательную
направленность. Все ее уроки достигают цели благодаря тому, что Людмила
Александровна использует наглядные пособия, владеет спектром методов и
форм обучения.

Директор школы