

План урока производственного обучения

Дата проведения урока: 02. 09. 2016 года

Группа № 2

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Количество часов учебной практики 156 часов

Тема урока: Приготовление бефстроганов

Тип урока: Выполнение сложных комплексных работ

Цели урока:

- дидактическая – создать условия по формированию умений готовить полуфабрикат, проводить тепловую обработку бефстроганов, оформлять и подавать блюдо, соблюдая технологию приготовления, технику безопасности, санитарные требования, организацию рабочего места.
- обучающая – научить технологическим приёмам приготовления бефстроганов, правилам подачи и порционирования, планированию собственной деятельности.
- развивающая - развивать познавательную активность, творческое применение знаний, умений, способствовать формированию умений анализировать свой труд, контролировать правильность и порядок действий.
- воспитательная – воспитывать чувство ответственности за результаты своего труда, понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, уважение к национальным традициям, технологическую культуру.

Формируемые компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- 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.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

Форма проведения урока: традиционная

Форма организации учебной деятельности обучающихся на уроке: фронтальная, индивидуальная.

Методы и приемы обучения: демонстрация презентации, разъяснение, беседа, повторение теоретического материала, доклад, показ и объяснение приемов, способов и технологий выполнения, повторение правил обслуживания оборудования, пользования инструментами, приспособлениями, разъяснение способов контроля и самоконтроля, организации труда, безопасных правил выполнения работы, упражнение (самостоятельная работа), инструктаж.

Материально-дидактическое оснащение урока: оборудование - электроплита, пароконвектомат, фритюрница, столы производственные, весы электронные; инвентарь - кастрюли различной ёмкости, сковороды, ножи, разделочные доски, тарелки, посуда для подачи.

Технические средства обучения: ноутбук, телевизор, презентация, технологические карты, дегустационные листы, натуральные образцы.

Метопредметные связи: технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы, основы микробиологии, санитария и гигиены в пищевом производстве, техническое оснащение предприятий общественного питания.

Результат урока: готовое блюдо «Бефстроганов».

Ход урока

Элементы внешней структуры урока	Элементы дидактической структуры урока	Деятельность мастера на уроке	Деятельность обучающихся на уроке	Время
Организационный этап	Организовать внимание и готовность обучающихся к уроку.	Приветствие, выявление отсутствующих.	Приветствие мастера, рапорт дежурного.	2 мин.

Вводный инструктаж	Целевая установка	Сообщение тем и разъяснение цели урока, т.е. что будут делать обучающийся, чему научатся в результате урока.	Восприятие разъяснений мастера, вопросы к мастеру, ответы на его вопросы, формулирование целей.	2 мин.
	Актуализация знаний и опыта обучающихся	Повторение сведений из специальных предметов по теме урока. Демонстрация презентации, повторение технологии приготовления блюда, санитарии и гигиены и техники безопасности.	Ответы на вопросы мастера, повторение теоретических сведений, разбор технологической и инструктивной документации.	16 мин.
	Формирование ориентировочной основы действий обучающихся	Проверка внешнего вида (санитарное состояние одежды, рук). Показ и объяснение приемов, способов и технологий выполнения предстоящей на уроке деятельности обучающихся. Объяснение правил обслуживания оборудования, пользования инструментами, приспособлениями. Разъяснение способов контроля и самоконтроля, организации труда, безопасных правил выполнения работы. Предложение обучающимся воспроизвести ранее освоенные приемы и способы работы.	Построение. Восприятие показа и объяснений мастера, рекомендаций инструкционных и технологических карт. Пробное выполнение изучаемых трудовых действий. Самостоятельное определение технологической последовательности, способов и режимов выполнения задания.	25 мин.
Основная часть урока	Формирование (отработка) новых способов действия	Организация и руководство упражнениями в выполнении приемов и операций. Индивидуальное и коллективное инструктирование обучающихся; повторный показ и объяснение приемов на рабочем месте обучающихся. Приучение обучающихся к использованию доку-	Отработка отдельных (новых) приемов и способов выполнения изучаемой операции или новых работ. Отработка правильных способов выполнения операции в целом, способов самоконтроля хода и результатов работы.	210 мин.

		ментации письменного инструктирования в ходе выполнения учебно-производственных заданий.		
	Применение (закрепление, развитие, углубление) освоенных способов действия	Организация проведения и руководство упражнениями обучающихся в выполнении трудовых и технологических процессов. Обеспечение качества и производительности учебно-производственного труда обучающихся, побуждение к самостоятельности и самоконтролю в работе, стимулирование и поощрение творческого подхода учащихся к выполнению учебно-производственных заданий.	Освоение способов применения профессиональных знаний, умений и навыков при выполнении разнообразных, постепенно усложняющихся учебно-производственных работ, характерных для профессии. Накопление производственного опыта и совершенствование профессионального мастерства. Развитие творческих способностей, технического мышления, самостоятельности, культуры труда.	
Заключительный инструктаж	Подведение итогов	Проведение бракеража блюда. Беседа с обучающимися о достижении ими поставленных целей. Анализ урока (разбор типичных ошибок, причины брака, пути их устранения, на что обратить внимание). Анализ выполнения обучающимися правил безопасности организации труда и рабочих мест; оценка работ в соответствии с требованиями к качеству. Информация о домашнем задании Контроль за уборкой рабочих мест.	Самоанализ выполнения заданий. Сообщение о достижении целей урока. Анализ своей работы. Восприятие замечаний по технике безопасности и организации труда на рабочем месте. Приведение в порядок своих рабочих мест Уборка лаборатории дежурными.	15 мин.

Мастер производственного обучения – *Швецова Екатерина Игоревна*