

Затвержую
Старший майстер

” ” _____ 2020 р.

ПЛАН УРОКУ

Спеціальність: «Кухар» 4 розряду

Група:

Курс : 2

Урок веде майстер в/н: Єльцова К.Ю.

Тема програми: «Приготування тіста та виробів з нього.»

Тема уроку: «Приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом і виробів з нього: пиріжки, ватрушки, розтягай, пироги відкриті, кулеб'яки. Вироби із здобного прісного тіста, приготування пирогів із шкварками.»

Тип уроку: урок комплексного застосування знань, умінь і навичок при виконанні навчально – виробничих робіт.

Форма проведення: урок виробничого навчання; самостійна робота, бесіда.

Форма організації виробничого навчання: навчання учнів в складі учнівських бригад; використання проблемних ситуацій, виконання домашніх завдань.

Навчально-виховна мета уроку:

1. Навчальна мета: ознайомити учнів із технологією приготування дріжджового опарного та безопарного тіста та виробів з нього. Навчити методів і прийомів приготування: : пиріжки, ватрушки, розтягай, пироги відкриті, кулеб'яки.

2. Розвиваюча мета: активізувати розумову діяльність учнів, сприяти розвитку особистості, використовуючи різні джерела інформації, формувати інтелектуальну компетентність учнів, підвищувати рівень комунікативних умінь учнів, розвивати логічність, аналітичність та критичність мислення учнів у процесі застосування набутих умінь і навичок.

3. Виховна мета: формувати позитивне ставлення до навчання, самостійність, виховувати любов до обраної професії, повагу один до одного, взаємодопомогу, співробітництво; підвищувати пізнавальний інтерес до предмету; самостійність; виховувати естетичний смак, та відчуття відповідальності за приготовлені страви.

Матеріально-технічне і дидактичне оснащення уроку: план уроку виробничого навчання; інструкційні карти, виробничі столи, сито для просіювання борошна, каструлі, форма для випікання, ємкість для замішування тіста, ніж, ємкості, тарілки для подачі.

Х І Д У Р О К У:

I. Організаційна частина: (3-5 хв.)

1.1.Привітання і призначення чергових.

1.2. Перевірити наявність учнів (по журналу, візуально).

1.3. Перевірити готовність учнів до уроку, їх зовнішній вигляд (спецодяг).

II. Вступний інструктаж (15—45 хв.).

1. Повідомити тему програми.

2. Повідомити тему уроку. Підкреслити значущість даної теми.

3. Повідомити мету уроку.

4. Актуалізація опорних знань. Перевірити знання по вивченому матеріалу (поставити питання)

1. Правила випікання млинців?
2. Технологія приготування «Млинчики Тріо»?
3. Приготування млинцевого тіста?
4. Правила подачі млинців?
5. Вимоги до якості млинців?

Підбиття підсумків опитування.

5. Пояснення нового матеріалу:

5.1. Розкрити значення даної теми (завдання). План викладу матеріалу.

5.2. Розповісти про інструменти, матеріали, пристосування, що будуть застосовуватись при виконанні практичних завдань.

5.3. Показати прийоми роботи в робочому, повільному, знову в робочому темпі.

5.4. Розповісти про самоконтроль і показати прийоми самоконтролю.

5.5. Розповісти про передові методи роботи передовиків, новаторів виробництва.

5.6. Попередження можливих помилок і браку, розгляд типових помилок, пояснення і показ способів раціональної організації робочого місця при виконання завдань.

5.7. Пояснити правила безпеки праці.

5.8. Закріплення нового матеріалу (питання для опитування, бесіда тощо).

1. Приготування дріжджового опарного тіста?
2. Приготування дріжджового безопарного тіста?
3. Які є вироби з дріжджового тіста?
4. Вимоги до якості дріжджового тіста?
5. Технологія приготування «Булочка ванільна»?
6. Технологія приготування «Пиріжки з капустою»?
7. Вимоги до якості випечених виробів з дріжджового тіста?

III. Поточний інструктаж: (Самостійна робота учнів — 190-210 хв.)

1. Контроль за діяльністю учнів (раціональне використання робочого інструменту, дотримання правил безпеки праці).

2. Цільові обходи майстра в/н: - перевірка організації робочих місць учнів; - перевірка правильності виконання трудових прийомів, операцій; - перевірка застосування учнями прийомів самоконтролю; самостійність учнів при виконанні робіт; - правильність дотримання технічних умов; - дотримання правил безпеки праці; - прийняття та оцінювання робіт учнів.

3. Індивідуальна робота з учнями (допомога учням, які не встигають, додаткові завдання тим, хто успішно виконав всі обов'язкові завдання).

4. При потребі додатковий фронтальний інструктаж для групи.

IV. Заключний інструктаж (10—15 хв.).

1. Підведення підсумків роботи за день.

2. Відзначити кращі роботи учнів, зупинитись на допущених помилках, вказати на причини і способи їх усунення.

3. Аналіз виконання правил і вимог безпеки праці та організації робочого місця.

4. Повідомлення і обґрунтованість оцінки учня.

5. Домашнє завдання.

6. Прибирання індивідуальних робочих місць учнів, здавання роздаткового матеріалу, перевірка обладнання і техніки, інструменту.

7. Повідомлення теми наступного уроку.

V. Домашнє завдання

Повторити тему: «Приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом і виробів з нього: пиріжки, ватрушки, розтягай, пироги відкриті, кулеб'яки. Вироби із здобного прісного тіста, приготування пирогів із шкварками.». Скласти технологічну картку «Пиріжки печені із дріжджового тіста з вишнями(здобні)» на 72 шт. по 100г.

VI. Вологе прибирання приміщення майстерні (лабораторії) черговими учнями.

Майстер виробничого навчання _____