

Затвержую
Старший майстер

” ” _____ 2020 р.

ПЛАН УРОКУ № 21

Спеціальність: «Кухар» 4 розряду

Група:

Курс : 2

Урок веде майстер в/н:

Тема програми: «Приготування солодких страв і напоїв.»

Тема уроку: «Приготування гарячих напоїв: чай, какао, шоколад, кави. Відпуск.»

Тип уроку: застосування знань та формування практичних умінь і навичок.

Форма проведення: урок виробничого навчання; самостійна робота.

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

Навчально-виховна мета уроку:

1. Навчальна мета: Ознайомитися з асортиментом гарячих напоїв підприємств громадського харчування; засвоїти способи заварювання чаю та кави; засвоїти особливості подачі гарячих напоїв.

2. Розвиваюча мета: розвивати логічне мислення, ділову активність учнів, пам'ять, увагу; розвивати творче ставлення до виконання завдань, зацікавленість у кінцевому результаті; сприяти розвитку мовлення; уміння обґрунтовувати свої дії, робити висновки, працювати в групі.

3. Виховна мета: Прищепити професійні якості (уважність, охайність, осмислене ставлення до виконуваної роботи); виховувати відповідальність, повагу до обраної професії, доброзичливість, повагу один до одного, взаємодопомогу, співробітництво; підвищувати пізнавальний інтерес до предмету; самостійність; виховувати естетичний смак.

Матеріально-технічне і дидактичне оснащення уроку: план уроку виробничого навчання; інструкційні карти, презентація, чайник, чашки, ложки, турки, ємкості.

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. Класифікація салатів за видом продуктів?
2. Вимоги до якості салатів?
3. Опишіть відмінність між холодною закускою і стравою?
4. Вимоги до якості бутербродів?
5. Технологія приготування «Рулет Полтавський»?

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 виконанні завдань.

5.7. Пояснити правила безпеки праці.

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

1. Які є способи приготування чаю?
2. Правила подачі чаю?
3. Технологія приготування «Какао з молоком»?
4. Правила подачі кави, какао?
5. Приготування «Кави по-східному»?
6. Температура подачі гарячих напоїв?

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 гарячих напоїв: чай, какао, шоколад, кави. Відпуск.»

Підготувати повідомлення «Способи подачі чаю».

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

Майстер виробничого навчання _____