**ГБОУ СПО «Воскресенский промышленно-экономический техникум» МО**

Применение игровых форм обучения на уроках производственного обучения профессии «Повар»

“Игра имеет важное значение в жизни ребенка, каков ребенок в игре, таков во многом он будет в работе, когда вырастет, поэтому воспитание будущего деятеля происходит, прежде всего, в игре”.

Макаренко А.С.

Сегодня очень важно развитие личности учащихся, формирование опыта творческой деятельности, эмоционально-ценностного отношения к действительности, желания и умения учиться. Поэтому актуальными остаются игровые формы обучения, как возможность эффективной организации взаимодействия педагога и учащихся. Также они способствуют продуктивной умственной работе учащихся. Содержание познавательных, дидактических игр помогает закрепить, систематизировать и расширить знания и умения, оживить изложение материала, облегчить его запоминание, создать у учащихся бодрое настроение, предупредить переутомление.

**УРОК - КВН**

Тема урока: “**Технология приготовления блюд и из творога”.**

Тип урока: урок систематизации и обобщения изученного материала.

Цели:

**Образовательная.** Обобщить и систематизировать знания учащихся по “Технологии приготовления блюд и изделий из творога”, углубить знания учащихся, ознакомить с новыми фактами по изучаемой теме.

**Развивающая**. Продолжать развивать умение сравнивать, анализировать, обобщать, запоминать, развивать самостоятельность.

**Воспитательная**. Воспитывать познавательный интерес, умение работать индивидуально и в группе.

ХОД УРОКА

1**. Организация начала урока**

Подготовка учащихся к активной учебно-игровой деятельности цели, задачи, мотивация.

Правила игры:

игра проходит в виде соревнования между командами;

конкурсные задания оцениваются в баллах;

команда-победитель определяется по наибольшему количеству баллов.

1. Критерии оценивания:

правильность и полнота выполнения;

оригинальность решения;

выполнение задания за отведенное время.

2. Поощрительные баллы:

дополнительный ответ (3 балла);

ответ раньше времени (2 балла).

3. Штрафные баллы:

Подсказка (2 балла);

помощь учителя (2 балла);

громкое обсуждение (2 балла).

Представляют членов жюри : мастера производственного обучения ,преподаватель «Кулинарии» приглашенные гости.

**2 Актуализация опорных знаний, умений, навыков**

Организация деятельности учащихся

Первый этап - Игра-соревнование.

Задание 1.

Команды приветствуют друг друга . делают сообщение по домашнему заданию. Проводится «Блиц-турнир» ( необходимо было составить 5 вопросов по теме творог, используя знания по товароведению, физиологии питания, кулинарии). За каждый правильный ответ – 1 бал

Задание 3. “Отгадай кроссворд”.

Командам выдаются кроссворды по теме творог. Побеждает та команда, которая быстрее и правильней отгадает кроссворд. За каждый правильный ответ присуждается 1 балл. На конкурс отводится определенное время. Обобщают знания тестовым контролем.

Работа мастера

Мастер п/о делает обобщение по повторению и излагает новый материал урока методом демонстрации приемов по приготовлению блюд из творога. Обращает внимание на новые слова. Выдает технологические карточки для выполнения производственного задания .Инструктирует по технике безопасности при выполнении работ .

3. **Формирование навыков ,умений в профессиональной деятельности.**

Деятельность учащихся

Работа с технологическими карточками, приготовление блюд из творога: сырников, вареников, запеканки, пудинга.

Работа жури: контроль за организацией рабочего места, соблюдением правил санитарии при приготовлении, соблюдением технологических процессов. ( 10 –баллов)

**4. Заключительный инструктаж.**

Работа жури . Оценка качества приготовленных блюд командами 10 баллов

Задание для учащихся :

“Конкурс капитанов”.

Капитанам предлагается по очереди называть блюда и изделия из творога. За каждый ответ можно получить 0,5 балла..

«Поставь правильно ударение»

Предлагаются слова: цедра, крокеты, тельное, тефтели, свекла, творог. На конкурс отводится определенное время. За правильный ответ 0,5 балла

. “Угадай-ка”.

Командам предлагается дописать продолжение пословиц : Не будет хлеба- \_\_\_\_\_\_; Если хлеба ни куска -\_\_\_\_\_\_\_\_\_; Изба красна углами- а\_\_\_\_\_\_\_. Щи да каша- \_\_\_\_\_\_. Правильный ответ 0,5 балла.

Анализируется выполнение производственных задач, подводятся итоги соревнования. Подведение итогов урока, награждение победителей.

По мере прохождения конкурсов жюри выявляет победителей, выставляя полученные баллы в сводную таблицу, комментирует ответы участников игры.

После окончания игры всем участникам можно вручить дипломы.

**Мастер производственного обучения Смыгалина Татьяна Анатольевна**