**Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональный торгово-экономический лицей № 148**

**Тема: «Приготовление шницеля из капусты»**

**2 курс**

**Гаврилова С. А.,**

**мастер производственного обучения,**

**ГБОУ НПО ПТЭЛ №148**

**2012**

**План – конспект урока производственного обучения**

Урок с применением технологии критического развития

Гаврилова Светлана Анатольевна,

мастер производственного обучения,

ГБОУ НПО ПТЭЛ №148

**Профессия:** повар, кондитер.

**Место проведения:** ПТЭЛ 148.

**ПМ 1.** Приготовление блюд из овощей и грибов.

**МДК №01.01.** Технология обработки сырья и приготовление блюд из   
 овощей и грибов.

**Тема УП** «Приготовление блюд из жареных овощей»

**Урок №9** «Приготовление шницеля из капусты»

**Тип урока:** изучение трудовых процессов и комплексных операций.

**Задачи:**

*Образовательные:*

- ознакомить учащихся с последовательностью выполнения приемов

и операций по приготовлению шницеля из капусты;

-сформировать профессиональные умения и навыки по приготовлению шницеля из капусты;

-актуализировать знания учащихся в рамках межпредметных связей;

*Воспитательные****:***

-формирование коммуникативной компетентности личности при выполнении учебно-производственного задания в рабочих бригадах;

-воспитание бережного отношения к сырью, полуфабрикатам, материалам;

-воспитание ответственности за выполнение своей работы.

*Развивающие:*

-развитие координации рук, концентрации внимания;

-развивать самостоятельность в работе.

**Методы обучения:**

* *диалогические*:

беседа преподаватель-учащейся;

* *организаторские:*

объяснение, показ, напоминание, подведение к проблеме;

* *практические:*
* упражнения в выполнении трудовых приемов и операций;
* развитие самостоятельности и творческого подхода.

**Материально-техническое и дидактическое оснащение урока**:

* оборудованные места в горячем цехе предприятия для выполнения операций по приготовлению шницеля из капусты;
* инструменты и приспособления;
* компьютеры в учебном классе;
* *дидактический материал:* сборник рецептур, инструкционные карты, оценочный лист, критерии оценок, опорный конспект.

**Межпредметные связи:**

* «Технология приготовления блюд из овощей и грибов»
* «Техническое оснащение рабочего места»
* «Основы пользования ПК»

Урок с применением технологии критического развития. На стадии закрепления полученных знаний (рефлексия) учащимся был предложен метод «Эссе».

**Структура и ход урока**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этап урока | Деятельность преподавателя | Деятельность учащихся | Время в (мин) |
| 1 | Организационный этап | Обеспечивает нормальную обстановку на уроке. Психологически готовит учащихся к обучению. Проверяет готовность обучающихся к уроку. | Проверяют наличие учебных материалов для работы на уроке. | 2мин |
| 2 | Проверка домашнего задания | Раскрытие общей цели урока и плана его проведения. Проверка знаний и способов, выявление пробелов в их усвоении. | Демонстрируют, как выполнялось домашнее задание (самоподготовка). Сообщают о проблемах, возникших при выполнении отдельных заданий. | 7мин |
| 3 | Актуализация субъективного опыта учащихся | Обеспечивает мотивацию учения, включения в совместную деятельность по определению урока. | Делятся субъективным опытом(показывает личностное осмысление, демонстрируют опорные знания и способы деятельности, проявляют ценностные отношения). | 3 мин |
| 4 | Изучение нового материала | Организует внимание учащихся. Сообщает основную идею изучаемого материала. | Пассивное восприятие информации. | 8мин |
| 5 | Этап первичной проверки новых знаний и способов деятельности | Организует бригадную работу учащихся. Проверяет организацию и готовность учащихся к выполнению задания | Организуют бригады, получают производственное задание и оценочные листы. | 10мин |
| 6 | Этап закрепления новых знаний и способов деятельности | Проверяет правильность выполнения трудовых приемов, правильность ведения самоконтроля в работе. Осуществляет контроль за соблюдением правил по охране труда. Ликвидирует ошибки, возникшие в процессе выполнения задания. | Демонстрируют субъективный опыт по применению знаний и проявлению новых умений. | 210  мин |
| 7 | Рефлексия | Предлагает метод «Эссэ».  Инициирует рефлексию учащихся по поводу своего эмоционального состояния, своей деятельности, взаимодействия с преподавателем, одноклассниками. | Реализуют предложенный метод«Эссэ». Определяют уровень информации на уроке, состояние комфортности при коллективной деятельности. | 10мин |
| 8 | Подведение итогов | Дает качественную оценку работы класса и отдельных учащихся. Оценивает результаты работы бригад. | Выслушивают оценку и объективный комментарий преподавателя за работу на уроке. | 15мин |
| 9 | Информация о домашнем задании | Обеспечивает понимания цели, содержания и способов выполнения домашнего задания.  Мотивирует деятельность учащихся по выполнению домашнего задания. | Воспринимают полученную информацию и записывают задание. | 5мин |