

3. Планирование урока

№ этапа	Этапы урока (шаги)	Время (мин)	Содержание этапа	Метод обучения (методические приёмы)	Средства, учебные материалы
1.	<u>Организационно-мотивационный этап</u>	5	- выявление отсутствующих учащихся; - проверка внешнего рабочего вида (соответствие одежды требованиям т/б); - организация внимания и готовности обучающихся к уроку, через межпредметную связь с русским языком: Об-ся предлагается прочитать слова (на слайде слова наоборот) ИЩЕВО (овощи), АТСУПАК (капуста), БНЕЛЕЗ (зелень), БВОКРОМ (морковь), АПУРК (крупа), РОДИМОП(помидор), БЛЕФОТРАК (КАРТОФЕЛЬ), ЦЕРУГО (огурец), КУЛ(лук), КИНЬЛОССАР (рассольник).	Наблюдение	Журнал Слайды
2.	<u>Вводный этап</u>	50			
2.1.	Информирование	5	Сообщение темы и ознакомление с целями и задачами урока.	Словесный	

2.2.	Контроль теоритических знаний	15	<p>Сегодня мы проводим последнее занятие в рамках профессиональной недели “Его Величество Рассольник”. Я думаю, что предыдущие наши с вами мероприятия доставили вам удовольствие, такие как сценка «Кулинарное шоу», которой была открыта профессиональная неделя, беседа за круглым столом «Все о рассольниках», где узнали историю рассольника и полезность продуктов, а на классном часе «Путешествие в страну рассольников», мы познакомились с разновидностями рассольников. Давайте подведем итог полученным знаниям и для этого предлагаю ответить на вопросы. За каждый правильный ответ – получаете жетон (парной команде за правильный ответ дать по жетону)</p> <p>1. Вопросы обучающимся:</p> <ul style="list-style-type: none"> -когда же стали применять огуречный рассол как основу для приготовления супов? (15век) -какое название носил раньше рассольник?(калья) -чем можно заменить огурцы, если их нет? (солеными грибами) -Назовите обязательные компоненты рассольника. (соленые огурцы, рассол и белые корни). ○ Какой рассольник подают с льезоном? (московский) ○ Характерная особенность рассольника ленинградского (варят с крупой) ○ Когда при варке супов добавляют соль и специи? (за 5 минут до готовности) ○ При каком кипении варят супы? (слабом) ○ Какие супы называют заправочными? (которые заправляют пассерованными овощами) ○ Норма отпуска 1 порции супа (500 гр) ○ Рассольник с капустой (домашний) ○ Какой рассольник готовят без картофеля? (московский) ○ t° подачи заправочных супов (75°) ○ Жидкая основа заправочных супов (бульон, отвар, вода) ○ Что используют для придания рассольникам острого вкуса? (огуречный рассол). <p>2.Работа с карточками задания (время 5 минут)</p> <p>«Последовательность закладки продуктов».(об-ся выполняют задание в карточках. По истечении времени карточки проверяются в процессе дискуссии, за правильное количество ответов даются жетоны).</p> <p>Карточка-задание № 1</p> <p>Определите и проставьте цифрами последовательность закладки продуктов в рассольники «Ленинградский», «Домашний», «Московский».</p> <table border="1" data-bbox="658 1444 1563 1508"> <tr> <td data-bbox="658 1444 1146 1508">Продукт</td> <td data-bbox="1146 1444 1563 1508">Последовательность закладывания</td> </tr> </table>	Продукт	Последовательность закладывания	<p>Мотивационная беседа</p> <p>Опорные вопросы</p> <p>Работа с карточками- заданиями (ранжирование)</p>	<p>План урока</p> <p>Карточка-задания</p>
Продукт	Последовательность закладывания						

Крупа рисовая	
Капуста свежая	
Фасоль	
Белые коренья	
Свекла тушеная	
Морковь пассерованная	
Петрушка	
Соль, пряности	
Пюре томатное пассерованное	
Крупа перловая	
Рыба	
Огурцы соленые припущенные	
Лук пассерованный	
Вермишель	
Картофель	
Макароны	
Мука пассерованная	
Капуста свежая	

1. Теперь я вам предлагаю заполнить таблицу о рассольниках, где вы должны указать состав продуктов и характерные особенности.

Наименование супов	Продукты, входящие в состав супов	Характерные особенности
Рассольник	Картофель, петрушка, сельдерей (корень), лук репчатый, лук порей, огурцы соленые, шавель, жир, бульон, сметана.	Огурцы нарезают соломкой и припускают, коренья и лук (соломка) пассируют, картофель нарезают брусочками
Рассольник ленинградский	Рис, картофель, лук, морковь, петрушка (корень), огурцы соленые, томат, маргарин, бульон, соль, специи, сметана	Готовят с крупой
Рассольник домашний	Капуста белокочанная, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, лук порей, огурцы соленые, жир, бульон.	Готовят с капустой
Рассольник московский.	Петрушка (корень), сельдерей (корень), лук репчатый, лук порей, шавель, шпинат, огурцы соленые, масло сливочное, сливки, яйца, бульон, соль, специи	Готовят на курином бульоне с потрохами и почками, но без картофеля. При подаче используют лезон

А теперь проверим правильно ли вы заполнили таблицу данную вам на

1.Выделение существенных признаков.
2.Незавершенное действие.

Самопроверка
Регистрационный

Карточки-задания
Слайд

Наблюдательный
протокол

			основе слайда-эталона. 2. Показ видеоролика о приготовлении рассольника Подведение итогов (кол-во жетонов)		
2.3.	<u>Инструктирование</u>	15	<p>Переход в лабораторию.</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по т/б на рабочем месте. <u>Как вы уже заметили у нас появилась новая плита ПЛИТА 4-КОНФОРочная С ДУХОВЫМ ШКАФОМ ЭП-4ЖШ</u></p> <p>Предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелко штучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу - жарочный шкаф с противнями. Духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 65-2700 С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева 3000 С. Плита имеет регулируемые по высоте ножки. Скажите а чем эта плита отличается от старой?(нет бортов)</p> <p>Вопросы: 1.Какое оборудование нам необходимо для выполнения приготовления рассольников? 2. Как проверить техническое состояние плиты и подготовить ее к работе? (проверить исправность заземления, наличие резинового коврика, санитарное состояние; поставить на конфорку посуду, налить масло, включить сильный режим разогрева). 3.Можно ли производить разогрев эл. плиты без заполнения жарочной поверхности. (нет). 4.Можно ли мыть жарочную поверхность плиты после эксплуатации? (только после того как остынет)</p> <p>2.Роспись учащихся в журнале по Т/Б.</p>	Объяснительная беседа	Учебная лаборатория
3.1.	<u>Основной этап</u>		<p>3.Учащиеся приступают к работе, используя технологические карты. Мастер п/о контролирует: · Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Самостоятельная работа по выполнению организации рабочих мест. Самоконтроль и контроль мастера, за соблюдением правил требований ТБ, санитарии и гигиены. <u>Деятельность учащихся:</u> - формирование новых трудовых приёмов, умений, способов работы;</p>	Контроль Коррекция Наблюдение Индивидуальное инструктирование	Журнал Т/Б Наблюдательный протокол Технологические карточки

			<p>- самостоятельная работа – выполнение учебно-производственных заданий. <u>Деятельность мастера п/о:</u> - наблюдение; - целевые обходы; - индивидуальное консультирование; - коллективное инструктирование; - закрепление с учащимися новых способов, приёмов работы по выполнению операций и производственной работы; - приём результатов работы; - оценивание;</p>		
4.	<u>Заключительный этап</u>	20	<p>- сообщение о достижении целей урока; - анализ выполнения учебно-производственных работ; - разбор типичных ошибок, допущенных дефектов; - анализ выполнения Т\Б, норм времени; - сообщение оценок; - сообщение темы следующего урока; - объяснение домашнего задания; - уборка рабочих мест.</p>	<p>Диагностика целей Коррекция Анализ технологического процесса д/з организационная работа мастера п/о</p>	<p>Журнал Перечень УПР Сансредства Информационные материалы, Дневники</p>

Мастер п/о:

Кротенко И.А.