Державний професійно-технічний навчальний заклад

«Конотопський професійний аграрний ліцей»

«Затверджую»

Заступник директора

з навчально-виробничої роботи

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.О.Ганжа

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012р.

**План**

**відкритого уроку**

**з предмета**

**«Технологія приготування їжі»**

**Професія «Кухар»**

**Кваліфікація: 3 розряд.**

Розробила викладач

вищої категорії

С.В.Соловйова

**Дата проведення** :10.12.2012 р.

**План уроку №88**

**Тема програми № 9.** «Технологія приготування страв з овочів».

**Тема уроку.** Овочі відварені: асортимент,технологія, відпуск

страв з картоплі.

**Мета уроку:**

*Навчальна*-вивчити асортимент,технологію,відпуск страв з картоплі з використанням новітніх технологій;сформувати в учнів поняття про хімічний склад картоплі, її зберігання, вплив різних факторів на смакові якості картоплі; формувати вміння пояснювати та приміняти знання;розширити кругозір учнів з даної теми.

*Виховна*-виховувати естетичний смак;почуття відповідальності; прививати любов до обраної професії; самостійність при вивченні нового матеріалу.

*Розвиваюча* - розвивати пам'ять та логічне мислення учнів ; сприйняття та відтворення нового матеріалу; вміння користуватися додатковою інформацією та висловлювати суть вивченого.

**Між предметні зв'язки**: плодоовочівництво, устаткування підприємств харчування,організація виробництва і обслуговування,санітарія і гігієна виробництва, хімія, фізика,інформаційні технології.

**Навчально-матеріальне забезпечення уроку** : дидактичний матеріал потемної папки № 9 «Технологія приготування страв з овочів»; мультимедійна дошка, проектор,відеофільм, слайди.

*Професійна та методична література:*

«Сучасна енциклопедія світової кухні»,Донецьк,ТОВ ВКФ «БАО», 2004;

Антонець Л.І. та ін.. «Технологія приготування їжі та організації виробництва» (лабораторний практикум) «Факт», 2003;

Доцяк С.В. «Українська кухня»,Львів, «Оріяна –Нова», 1998;

Дубовіс Г.О. «Українська кухня»,Харків,ФОЛІО, 2006;

Косовенко М.С. та ін. «Технологія приготування їжі»,К. «Факт», 2003;

Кривошей О. «Золота енциклопедія української кухні»,ГЛОРІЯ,Донецьк,2010;

Андреєва В.М., Григораш В.В. «Настільна книга педагога»,Харків,видавнича група «Основа»,2006

Мочкіна Л.І. та ін.. «Нестандартні уроки…» (методичний посібник), «Мандрівець», Тернопіль,2002.

Пометун О.,Пироженко Л. «Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання», Київ, 2006

Н.П. Волкова «Педагогіка», Київ,видавничий центр «Академія», 2003

НМЦ ПТО м. Суми «Методичні рекомендації щодо підготовки викладача до уроку», «На допомогу викладачеві. Рекомендації до написання і оформлення методрозробок».

**Тип уроку:**  первинне засвоєння знань.

**Методи уроку:** пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-репродуктивний,проблемний.

**Місце проведення :** аудиторія № 4. «Технологія приготування їжі».

**Тривалість уроку:** 45 хв.

**Хід уроку**

1. **Організаційна частина** - 2 хв.
2. Перевірка присутності ,рапорт чергового.
3. Перевірка готовності учнів до уроку.
4. **Мотивація навчальної діяльності учнів** - 1 хв.
5. **Повідомлення теми,мети,очікувальних результатів уроку-**2хв

***Очікувані результати уроку:***

Після цього уроку учні зможуть знати:

* асортимент, технологію та відпуск страв з картоплі відварної;
* хімічний склад картоплі;
* вплив різних факторів на смакові якості картоплі;
* як правильно зберігати картоплю;
* основні правила теплової обробки страв з відвареної картоплі ;
* визначати якість страв з відвареної картоплі та дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог при її приготуванні.

1. **Вивчення нового матеріалу -**25 хв**.**

Перегляд відеофільму по запитаннях:

* 1. Асортимент страв з картоплі та її відпуск.
  2. Хімічний склад картоплі.
  3. Зберігання картоплі.
  4. Вплив різних факторів на смакові якості картоплі.
  5. Технологія приготування страв з картоплі:
* картопля відварна;
* картопляна маса;
* картопляне пюре;
* нове в технології приготуванні картоплі відварної.

1. **Закріплення, систематизація та узагальнення**

**по запитаннях -**5 хв**:**

1. У якому вигляді подається картопля?

Як самостійна страва чи гарнір.

1. Який асортимент страв з картоплі?

* Відварна в мундирах,
* відварна з маслом вершковим і зеленню,
* з смаженим салом,
* картопляне пюре.

1. До чого подається картопля?

* До риби,
* до м'яса,м'ясопродуктів,ковбаси,
* з квашеною капустою,
* помідорами.

1. Який хімічний склад картоплі?

* Вода,
* вуглеводи( крохмаль),
* білки,
* мікроелементи,
* вітаміни.

1. Як правильно зберігати картоплю?

У приміщенні з вентиляцію при температурі 4°С.

1. Що впливає на смак страви з картоплі?

* Сорт картоплі (кількість крохмалю і води),
* правильність (технологія приготування страви),
* розміри картоплі при варінні повинні бути одинакові,середні.

1. Як приготувати картоплю відварну?

1)Відібрати одинакові бульби середнього розміру,

2)вкинути в киплячу воду, яка повинна покрити їх на 2 см.

3)варити із закритою кришкою на тихому вогні.

4)Якщо варимо для салатів – солити на початку варіння,а якщо для пюре, відпуску - наприкінці варіння.

1. Як приготувати картопляну масу, яка може бути сировиною для картопляного тіста?

Відвар злити , а картоплю потовкти.

1. Як приготувати картопляне пюре?

* У потовчену картоплю додати
* вершкове масло,
* гаряче молоко,
* можна курячі чи перепелині яйця,
* масу збити.

10.Що нового в приготуванні картоплі в мундирах?

Потрібно відварити картоплю у дуже концентрованому розчині солі 10-15 хв і тоді вона буде не солона і легко різатиметься на скибочки. Термін зберігання -1 тиждень.

***Вирішення проблемних ситуацій.***

***Проблема 1.*** Картопля несмачна. Як покращити її смак?

Припускати картоплю на пару.

***Проблема 2.***При чищенні картоплі багато відходів.

Як їх зменшити?

Слід використати овочерізку

**VІ . Контрольно-коригувальний етап –** 5 хв**.**

Інтерактивна вправа «Тестування». Самостійна робота учнів.

*(Дивись додаток)*

Взаємоконтроль учнів.

**VII. Підсумок уроку** - 3 хв.

Аналіз успішності засвоєння матеріалу і діяльності учнів, оцінювання учнів.

**VIІ . Домашнє завдання** - 2 хв.

Законспектувати по підручнику С.В. Доцяка «Українська кухня» §2,стор.269-273 .

* Знайти додаткову інформацію по приготуванню інших відварених овочів.
* Скласти презентацію страв з відварених овочів.

Викладач:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Соловйова

**Інтерактивна вправа «Тестування» Додаток**

Вибери правильну відповідь:

***1. З чим відпускають картоплю?***

а) з маслом вершковим , зеленню;

б) з майонезом.

***2.Для салатів картоплю солять:***

а) на початку варіння;

б) вкінці варіння.

***3.Що впливає на якість картоплі?***

а)вітаміни ;

б)крохмаль.

***4.Як зменшити відходи картоплі?***

а)ножем;

б)овочерізкою.

***5. У пюре добавляють:***

а) гаряче молоко;

б) холоднее молоко.

***6.При варінні картоплю кладуть:***

а) у холодну воду;

б) у гарячу воду.

***7. Картопляна маса:***

а ) ріжеться ножем ;

б) пухка.

***8. При варінні картоплі її нарізують:***

а) дрібно;

б) середньо ,або на одинакові дольки .

***9.Варити картоплю слід:***

а) на сильному вогні;

б) на слабому вогні.

***10.Зберігати картоплю слід при температурі?***

а) 4 °С;

б) 20°С.

***11.Харчові сорти картоплі мають кількість вічок:***

а)5-7;

б)більше.

***12.Картопля смачніша , якщо серцевина:***

а) велика;

б)середня.

***13. У якій картоплі більше каротину, вітаміну А?***

а) у білій ;

б)у жовтій.

***14. Які сорти використовують для варіння?***

а) технічні ;

б) харчові.

***Додаткове завдання.***

*Вирішити проблемну ситуацію.*

Верхні шари картоплі переварились,а всередині - картопля щільна.

Причина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вирішення проблеми \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Примітка. Кожне завдання оцінюється в 0,5 балів, додаткове завдання-1 бал. Всього за тест - 8 балів.*

**Самоаналіз уроку**

Тип уроку: первинне засвоєння знань. Такий тип уроку використовується , коли він незначною мірою пов'язаний з темою попереднього уроку.

Урок узгоджений з методичною проблемою, над якою працює ліцей «Впровадження новітніх технологій навчання, як засобу підвищення якості знань і умінь учнів». Тому його основою є використання екранно-звукового посібника - відеофільму. Так учні мають можливість використати не тільки слухову, але й зорову пам'ять та побачити зв'язок теорії з практикою. Цей відеофільм підібраний однією з учениць, яка проявила творчий інтерес до професії та займалась самостійним поглибленим вивченням матеріалу. Повідомлення цього учням стимулює їх більш глибоко самостійно вивчати свою професію та використовувати на практиці новітні технології виробництва.Крім того, це стимулює учнів прийняти активну участь у створенні бібліотеки екранно-звукових посібників для кабінету.

Те, що учні могли конспектувати та робити короткі записи в зошити, дозволило зробити перегляд відеофільму не пасивним, а з використанням активної пізнавальної діяльності учнів.

Важливим етапом уроку була підготовка учнів до сприйняття матеріалу. Те, що вчитель звернув увагу, що буде обговорення та тестування по темі, спонукало їх бути уважними під час перегляду відеофільму.

Закріплення, систематизація та узагальнення по запитаннях, дало змогу учням відтворити матеріал уроку повторно та виділити основні положення кожного пункту плану.

В уроці були використані проблемні методи навчання не тільки слухового, а й зорового сприйняття. Щоб проблемна ситуація була усвідомлена учнями , часто її необхідно побачити.

Також на уроці використана інтерактивна вправа «Тестування» ,що зв'язано з методичною проблемою над якою працює викладач « Інтерактивні технології навчання».

Взаємооцінювання учнів дає можливість показати довіру викладача до учнів та створити справедливий психологічний клімат при оцінюванні учнів.

Під час уроку було використано міжпредметні зв'язки.

Домашнє завдання - це організація самостійної роботи учнів з друкованим текстом , що дає їм змогу глибоко осмислити навчальний матеріал, закріпити його, проявити самостійність в навчанні.

Домашнє завдання було диференційоване : різних рівнів складності. Це дало змогу застосувати індивідуальний підхід до учнів та спонукати обдарованих дітей розвивати свої творчі здібності.