

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ - АГРОФИРМА»

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых  
и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**Открытый урок по теме:  
«Приготовление блюд из яиц».**



Разработала:  
мастер п/о Половинка Т.И

Профессия: « Повар, кондитер»

пгт. Комиссаровка  
2021 год

Методическая разработка практического занятия «Приготовление блюд из яиц» содержит всюнеобходимую информацию для подготовки, организации, проведения практического занятия, направленного наповышение познавательной активности обучающихся через применение проблемного и частично-поискового методов обучения, углубление профессиональных знаний и уменийобучающихсяпо профессии «Повар, кондитер». Мастер предлагает учебное занятие,имитирующее производственную деятельность повара, с погружением обучающихся в специально создаваемые производственные ситуации, требующие осмысления, принятие на себя определенной ответственности за конечный результат.

В открытом уроке включены: план практического занятия, конспект, технологическая карта с методической структурой занятия, приложения в виде презентации с этапами деятельности на занятии.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. План урока
3. Технологическая карта занятия
4. Конспект занятия
5. Дидактический материал к занятию
6. Список использованных источников
7. Самоанализ урока

## Пояснительная записка

Активизация познавательной деятельности обучающегося без развития его познавательного интереса не только трудна, но практически невозможна. Вот почему в процессе обучения необходимо систематически развивать и укреплять познавательный интерес как важный мотив учения. Особенно это важно на практических занятиях. Практические занятия предназначены для углубленного изучения дисциплины. На этих занятиях идет осмысление теоретического материала, формируется умение убедительно формулировать собственную точку зрения, приобретаются навыки профессиональной деятельности. Методическая цель практического занятия открытого урока по теме «Приготовление блюд из яиц»: повышение познавательной активности обучающихся через применение проблемного и частично-поискового методов обучения.

Нетрадиционное начало занятия позволяет заинтересовать обучающихся темой, заставляет удивиться. В начале урока мастер рассказывает о популярности блюд из яиц во французской кухне, об истории появления складок на французском поварском колпаке – количество складок зависит от того, сколько блюд из яиц умеет готовить повар. Обучающиеся искренне удивляются ассортименту блюд из яиц. Этап актуализации знаний содержит проблемные вопросы, требующие размышления и неоднозначных ответов. На этапе изложения нового материала воспроизводятся реальные производственные ситуации, в которых может оказаться молодой специалист по профессии «Повар, кондитер». Мастер производственного обучения выдвигает проблему, ставит задачу и организует участие обучающихся в выполнении отдельных шагов поиска в решении проблемы. Приём, характерный для частично-поискового метода обучения - обучающимся предлагается выбрать один из способов приготовления яиц «пашот» (яиц сваренных без скорлупы), оптимально подходящего для производства, а так же предлагается самостоятельно провести контрольную проработку блюда «Яйца Бенедикт». Контрольная проработка выполняется на производстве, когда внедряются новые блюда, на которые нет профессиональной рецептуры и технологической карты. При этом, проблема отсутствия рецептуры на блюдо «Яйца

Бенедикт» всплывает и обнаруживается обучающимися самостоятельно. Обучающиеся в ходе контрольной проработки берут на себя ответственность за конечный результат работы, то есть за органолептические показатели качества блюда. Обучающиеся осознают цели своей работы, поэтому их деятельность приобретает активный, целенаправленный характер.

На практическом занятии созданы психологические условия для проявления познавательного интереса – это создание атмосферы сотрудничества и доброжелательности, создание «ситуации успеха» для каждого обучающегося.

На этапе рефлексии предусмотрено обсуждение результатов деятельности, самоанализ выполненной работы.

Преобладающая деятельность обучающихся на занятии -самостоятельная, познавательная, творческая. Позиция обучаемого - активная, инициативная. Роль мастера производственного обучения на занятии – направляющая. Используемые методы и способы организации учебного процесса характерны для развивающего обучения и способствуют формированию профессиональных и общих компетенций обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

Формами проявления познавательного интереса на занятии являются: учебная активность, самостоятельность, заинтересованность в хорошем результате работы. Условиями формирования познавательного интереса - максимальная опора на активную мыслительную деятельность обучающихся, эмоциональная атмосфера обучения, положительный эмоциональный тонус учебного процесса, который задаёт мастер производственного обучения.

## План

**ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**Тема занятия: Приготовление блюд из яиц**

**Тип урока:** урок закрепления знаний.

**Вид урока:** беседа, практическая работа.

**Форма организации учебного занятия:** практическое занятие.

**Методическая цель урока:** повышение познавательного интереса обучающихся через применение проблемно–поискового метода обучения.

**Время проведения занятия:** 6 часов

**Цели занятия:**

1. Научить обучающихся приёмам приготовления блюд из яиц
2. Формировать знания и умения контрольной проработки блюд, составления рецептуры на блюда
3. Развивать познавательный интерес, профессиональное мышление через решение проблемных ситуаций
4. Формировать устойчивый интерес к профессии путём приобщения к французской кухне

**Задачи:**

1. Закрепить знания технологии приготовления блюд из яиц
2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - яйца Бенедикт
  - яичная кашка
3. Составить рецептуры на блюда, технологические карты
4. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества готовых блюд.
5. Выявить ошибки и способы их устранения.

**Материально-техническое обеспечение урока:**

1. Мультимедийный проектор, экран;
2. Презентация: Приготовление блюд из яиц с фильмом «Яйца Бенедикт»
3. Французская музыка
4. Выписка из САНПиН
5. Бланк технико-технологической карты

Обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Наименование результата обучения (связи с профессией):

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### Ход урока

1. **Организационный часть:** проверка явки учащихся, и их внешнего вида, санитарного состояния спецодежды

2. **Мотивация обучающихся:** Сообщение темы. Сообщение цели занятия.

3. **Актуализация опорных знаний.**

- Чем отличаются яйца диетические от яиц столовых?

Диетическими яйца считаются до 7 дней хранения, а столовые от 7 дней до 90 дней.

- На предприятии имеются в наличии яйца, которые хранятся 90 суток. Можно ли готовить омлет из этих яиц?

*Эталон ответа:* Можно, если они хранились при  $t$  от 0 до 20 градусов при определённой влажности.

- На предприятии в наличии имеется меланж, можно ли из него готовить омлет?

*Эталон ответа:* Нет, по САНПиНам.

- Почему САНПиНы запрещают готовить омлет из меланжа?

*Эталон ответа:* Потому, что яйца в меланже не прошли достаточную сан.обработку.

- На нашем предприятии нет отдельного помещения для хранения яиц, в этом случае можем ли мы получать яйца?

*Эталон ответа:* Нет. Яйца по САНПиНам должны храниться в отдельном помещении.

- Если нет возможности отдельно хранить яйца и мы их не используем, в таком случае чем можно заменить их при приготовлении блюд?

*Эталон ответа:* Яичным порошком.

- Почему хранят в отдельном помещении?

*Эталон ответа:* Если хранить яйца в одном помещении или холодильнике с другими продуктами, может произойти заражение продуктов сальмонеллёзом.

- Сколько минут варят яйца «всмятку», «в мешочек», «вкрутую»?

*Эталон ответа:* Для получения яиц всмятку их варят 5 мин., в мешочек –5-6 мин. Для приготовления вареных яиц вкрутую яйца варят 10 минут.

- Чем отличается яичная кашка от омлета?

*Эталон ответа:* Отличаются способом тепловой обработки – Яичную кашку варят, а омлет запекают или жарят.

- Что такое «Яйцо пашот»?

*Эталон ответа:* Это яйца, сваренные в «мешочек» без скорлупы.

- Как проводят санитарную обработку яиц?

*Эталон ответа:* Яйца обрабатывают в 3-х ваннах: 1 ванна - промывают в 0,5% -ом растворе кальцинированной соды в течение 5-10 минут; 2 ванна - яйца дезинфицируют 0,5%- ным раствором хлорамина в течение 5 минут; 3 ванна - ополаскивают проточной водой в течение 5 минут.

#### 4. Изложение нового материала.

4.1. Запись количества сырья для приготовления «Яйца Бенедикт»;

4.2. Определение свежести яиц;

4.3. Способы приготовления яиц пашот. Демонстрация трудовых приёмов и операций: показ приёмов оформления блюда.

4.4. Технология приготовления яичной кашки, показ приёмов оформления блюда.

#### 5. Повторение правил санитарии и техники безопасности.

#### 6. Самостоятельная работа обучающихся.

- Приготовления блюда «Яйца Бенедикт», составление технологической карты на блюдо.

- Приготовление яичной кашки.

Деятельность обучающихся	Деятельность мастера
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений.	Обход с целью проверки правильности организации рабочего места, подбора посуды и инвентаря.
2. Взвешивание продуктов. Запись количества сырья.	Наблюдение за деятельностью учащихся

3. Первичная обработка сырья.	Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности при приготовлении. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ
4. Приготовление блюда «Яйца Бенедикт»	Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности при приготовлении, составления технологической карты. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
5. Приготовление яичной каши.	Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности при приготовлении. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

**7. Рефлексия** (Подведение итогов занятия).

- Дегустация, качественная оценка блюд;
- Коллективное обсуждение работ;
- Разбор допущенных ошибок;
- Комментирование оценок;
- Выдача задания на следующее практическое занятие.

Мастер п/о: Половинка Т.И

### Технологическая карта с методической структурой занятия

Этапы урока	Методы обучения	Форма деятельности	Методические приемы и их содержание	Способы организации деятельности	Средства обучения
1. <b>Организационная часть:</b> проверка явки учащихся, и их внешнего вида, санитарного состояния спецодежды.	Объяснительно-иллюстративный		Создание эмоционального настроения на обучение (приветствие, энергичная форма начала занятия, хорошее настроение и уверенность мастера). Личный пример мастера п/о (чистая спецодежда, нет украшений на руках, коротко острижены ногти). Внимание мастера к каждому обучающемуся (проверяет наличие спецодежды, личную гигиену у каждого).	Фронтальный	Презентация: яркий слайд с пожеланием хорошего настроения.
2. <b>Мотивация обучающихся</b>	Объяснительно-иллюстративный	Беседа	Создание эмоционального настроения на обучение: прослушивание французской музыки, рассказ об истории появления и форме французского колпака. Ассортимент блюд из яиц во французской кухне Оглашение темы и цели урока. Подчеркивание значения темы занятия для будущей деятельности, для практики.	Фронтальный	Презентация: яркие слайды. Французская музыка. Образцы колпаков.
3. <b>Актуализация опорных знаний</b> Воспроизведение и коррекция знаний.	Проблемный. Частично-поисковый. Репродукт	Беседа по уточнению и конкретизации первичны	Обобщение знаний. Постановка проблемных вопросов. Обсуждение правильности ответа на вопросы.	Фронтальный.	Презентация.

Определение возможностей применения знаний обучающимися.	ивный	х знаний. Коллективное обсуждение.			
<p>4. <b>Изложение нового материала:</b></p> <p>4.1. Просмотр фильма «Яйца Бенедикт», запись количества сырья для приготовления;</p> <p>4.2. Понятие «контрольная проработка», её цели;</p> <p>4.3. Определение свежести яиц;</p> <p>4.4. Способы приготовления яиц пашот;</p> <p>4.5. Технология приготовления яичной каши.</p>	<p>Объясните лльно-иллюстративный Проблемный. Частично-поисковый .</p>	<p>Беседа. Коллективное обсуждение.</p> <p>Пробное выполнение приёмов.</p>	<p>Демонстрация фильма Обсуждение фильма. Объяснение целей контрольной проработки. Показ способов варки яиц пашот - Беседа в ходе показа с постановкой проблемных вопросов. Наводящие вопросы обучающимся, помогающие выбору правильных путей решения проблемы. Показ способов варки яиц пашот - Приведение примеров с опорой на наглядность. Сталкивание различных мнений, анализ, сравнение рассматриваемых способов. Обобщение мнений. Выбор оптимального способа приготовления. Первичное закрепление обучающимися: Определение свежести яиц, приготовление яиц пашот в микроволновой печи, в пищевой плёнке. Эмоциональное стимулирование обучающихся.</p>	Фронтальный. Индивидуальный.	<p>Презентация. Сырьё для приготовления. Инвентарь. Оборудование . Бланк технологической карты.</p>
5.9. <b>Повторение правил санитарии и</b>	Объясните лльно-иллюстрат	Работа с сигнальными	<p>Напоминание о обязательности выполнения правил санитарии. Эмоциональное стимулирование</p>	Фронтальный.	Сигнальные карточки.

<b>техники безопасности.</b>	ивный	карточка ми.	обучающихся.		
6.9. <b>Выдача задания. Сообщение критериев оценки за урок.</b>	Объясните льно-иллюстративные		Оглашение задач. Объяснение значения правильности заполнения технологической карты. Эмоциональное стимулирование на качественное приготовление.	Групповой. Фронтальный.	Презентация
7. <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 7.1 Контроль мастера 7.2 Самоконтроль обучающихся	Объясните льно-иллюстративный Проблемный. Частично-поисковый	Самостоятельное приготовление блюд.	Задание на самостоятельные обобщения на основе собственных практических наблюдений. Эмоциональное одобрение (похвала, помощь в случае необходимости, внимание к каждому обучающемуся).	Групповой.	Сырьё для приготовления. Инвентарь. Оборудование . Бланк технологической карты.
8. <b>Рефлексия.</b>	Объясните льно-иллюстративные	Беседа. Коллективное обсуждение. Заполнение бланков «Итоги исследования».	Эмоциональное одобрение (дегустация блюд, выделение лучших работ, лучшей организации рабочего места, выступление дежурных по бракеражу блюд, выставление оценок). Коллективное обсуждение работ (высказывание мнений о вкусовых качествах блюда). Анализ успешности усвоенного материала и деятельности обучающихся.	Фронтальный. Групповой.	Натуральные образцы блюд.

## Конспект занятия

ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Тема занятия: Приготовление блюд из яиц

### Ход урока

#### Организационная часть.

*Мастер н/о:* Доброе утро, (имя старосты) кто отсутствует на уроке? Дежурными сегодня будут (имена). В обычные обязанности дежурных входит и почётная обязанность - дегустировать блюда и участвовать в их оценивании. Прошу всех встать, проверим наличие спецодежды, сменной обуви.

*Проверить санитарное состояние спецодежды, сан.состояние рук у каждого обучающегося. Похвалить за чистую спецодежду, выполнение сан.правил. Сделать замечания, если это необходимо.*

Желаю вам хорошего настроения на весь рабочий день и плодотворной работы!

#### Мотивация обучающихся.

*Звучит французская музыка.*

*Мастер н/о:* Ребята, как вы думаете, о какой стране пойдёт речь на уроке?

Ответобучающихся: О Франции.

Родина великих гурманов - Франция издавна пользуется заслуженной славой законодательницы кулинарного искусства. Важнейший элемент образа жизни, характеризующий человека едва ли не со всех сторон - вот что такое еда для французов. Французам далеко не все равно - что есть, сколько, с чем, когда и как. Что и говорить, французская кухня - самая популярная в мире на сегодняшний день. Хотя мы и наблюдаем новые тенденции и пристрастия в мире кулинарии, как например, увлечение восточной кулинарией, в том числе китайской и японской, но классика остается всегда в выигрыше.

Обратите внимание на мой колпак – это французская форма колпака, он в складку. У вас русская форма колпака. Раньше у французских поваров количество складок указывало на то, сколько блюд из яиц может готовить кулинар. Это говорит о том, что во Франции любят блюда из яиц, следовательно, ассортимент их очень большой и готовят повара их искусно.

Французские блюда из яиц: яйца пашот и кокот, омлет с жареным луком – это омлет по-лионски. Омлет с картофелем – это омлет пармантье, яичная кашка, яйца со сливками, яйца Бенедикт и ещё более 100 блюд.

Цель занятия: Научиться приёмам приготовления блюд «Яйца Бенедикт», «Яичная кашка».

### **Повторение правил санитарии и техники безопасности.**

*Мастер п/о напоминает обучающимся правила техники безопасности в горячем цехе.*

### **Выдача задания на день.**

*Мастер п/о сообщает задачи на день:*

- Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - яйца Бенедикт
  - яичная кашка
- Составить рецептуры на блюда;
- Произвести органолептическую оценку качества готовых блюд.

*Мастер п/о сообщает критерии оценки..*

1. Организация рабочего места;
2. Соблюдение технологии приготовления;
3. Органолептические показатели блюда;
4. Оформление рецептуры.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

Обходы с целью:

1. Проверки правильности выполнения трудовых приёмов: при санитарной обработке яиц, подготовке дополнительного сырья для блюд, приготовлении блюд.

*Эмоциональное одобрение (похвала, помощь в случае необходимости, внимание к каждому обучающемуся). Обучающиеся взвешивают сырьё, записывают данные, готовят.*

2. Проверки соблюдения правил Т.Б. и санитарии.
3. Проверки организации рабочего места.

**Рефлексия** (Подведение итогов занятия).

1.Дегустация блюд из яиц, качественная оценка. Сопоставление рецептов блюд. Коллективное обсуждение работ (высказывание мнений о вкусовых качествах блюда). Отметить лучшие работы, лучшую организацию рабочего места. Оценка качества блюд дежурными.

2.Разбор допущенных ошибок;

Указать на ошибки в приготовлении.

3.Выставление оценок.

Прокомментировать оценку каждой пары.

4.Выдача задания на следующее практическое занятие.

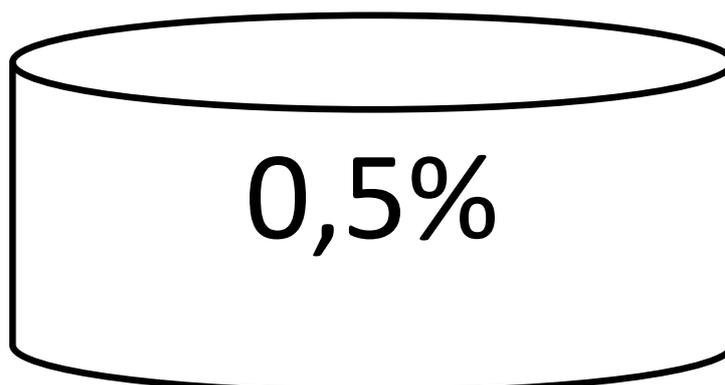
Задание: Составить технологические карты на блюда с описанием технологии приготовления.

## Приложение 2

1



2



3



Приложение 3

**Рецептура**

Наименование блюда: **Яичная кашка**

Наименование сырья	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порции	Брутто на 2 порцию	Нетто на 2 порцию
Яйцо				
Сливки				
Лук зелёный				
Выход:				

**Технология приготовления**

---

---

---

---

---

**Требования к качеству**

---

---

---

## Рецептура

Наименование блюда: **Яйца Бенедикт**

Наименование сырья	Брутто на 4 порции	Нетто на 4 порции	Брутто на 2 порцию	Нетто на 2 порцию	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию
Яйцо						
Для соуса голландского:						
Масло сливочное						
Яйцо (желтки)						
Лимон						
<b>Масса соуса</b>						
Хлеб						
Масло сливочное						
<b>Масса гренка</b>						
Ветчина						
Маргарин столовый						
<b>Масса ветчины</b>						
Выход:						

### Технология приготовления

---

---

---

---

---

### Требования к качеству

---

---

---

### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник для НПО. - 3-е издание доп. и перераб.- М.:2008.- с. 297.
2. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, АСК, 2008.- с. 624.
3. <http://xreferat.ru>
4. <http://dls.vspu.ac.ru/wiki>

## Самоанализ

практического занятия по теме «Приготовление блюд из яиц».

Мастер производственного обучения Половинка Татьяна Ивановна

«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» является вторым профессиональным модулем, изучаемым по профессии «Повар, кондитер», поэтому очень важно с поддерживать и развивать познавательную активность обучающихся. Для повышения познавательной активности обучающихся необходимо использовать активные методы обучения. На представленном занятии используется проблемный и частично-поисковый методы обучения.

Цели занятия:

1. Научить обучающихся приёмам приготовления блюд из яиц
2. Формировать знания и умения контрольной проработки блюд, составления рецептуры на блюда
3. Развивать познавательный интерес, профессиональное мышление через решение проблемных ситуаций
4. Формировать устойчивый интерес к профессии путём приобщения к французской кухне

Практическое занятие по типу: урок закрепления знаний, включал в себя этапы:

1. Организационная часть
2. Мотивация обучающихся
3. Актуализация опорных знаний
4. Выдача задания
5. Повторение правил Т.Б. и санитарии:
6. Самостоятельная работа обучающихся
7. Рефлексия

Каждый этап урока был важен как для обучающихся, так и для меня - мастера п/о, так как моими задачами были: посредством содержания учебного материала заинтересовать обучающихся, создать условия для формирования познавательной активности. Максимальная опоруя делала на активную

мыслительную деятельность обучающихся, ведение учебного процесса с учётом психологических особенностей обучающихся группы. Старалась создать положительную эмоциональную атмосферу обучения.

Чтобы решить цели урока, я подобрала интересный и не сложный (с учётом психологических особенностей обучающихся) материал – подготовила проблемные вопросы по теме. Проблема состояла в том, что на блюда не было профессионального рецепта, этот рецепт обучающиеся должны были сделать самостоятельно в ходе профессиональной контрольной проработки». Обучающиеся самостоятельно готовили, материал урока оказался очень интересным для них.

На этапе актуализация опорных знаний, самостоятельной работы и рефлексии я использовала проблемный и частично-поисковые методы обучения именно эти методы характерны для развивающего обучения. Вопросы при актуализации знаний были направлены на мыслительную деятельность обучающихся. При объяснении новой темы я поставила перед обучающимися проблему, которую они решали в ходе занятия, самостоятельно сравнивали вкусовые качества блюд, делали выводы.

В ходе урока на этапах мотивации обучающихся, актуализации опорных знаний демонстрация трудовых приёмов и операций мастером, повторение правил Т.Б. и санитарии был фронтальный способ организации деятельности. На этапах самостоятельной работы обучающихся и рефлексии обучающиеся работали в парах. Каждая пара готовила два блюда: яйца Бенедикт и яичную кашку. Во время рефлексии каждая пара предоставила свой результат работы и выводы, затем пришли к общему итогу работы в целом по группе.

Задачи поставленные перед обучающимися были ориентированы на формирование у обучающихся на развитие познавательного интереса, профессионального мышления через решение проблемных ситуаций.

Руководство мастера при выполнении заданий было инструктирующим, потому что обучающиеся данной группы впервые выполняли подобное задание.

Мне удалось уложиться по времени. За время урока на каждом этапе менялся вид деятельности для того, что бы постоянно держать внимание обучающихся.

Темп урока был нормальным для того, чтобы обучающиеся смогли справиться с заданием, в тоже время не рассеивалось их внимание.

На уроке присутствовало 12 человек.

Мне было легко вести урок, обучающиеся с интересом включались в работу. Меня порадовали Дрянова Е., Мазур А., Волкова И., Чернявская А. Обучающиеся проявили творчество во время оформления блюд. Красочная презентация помогли совершенствовать учебный материал занятия.

Цель урока можно считать достигнутой, план урока выполнен. В результате составлены рецептуры на блюда.Формами проявления познавательной активности на занятии были:учебная активность, самостоятельность, заинтересованность в хорошем результате работы.

Урок мне, как мастеру производственного обучения, принёс моральное удовлетворение и желание продолжить работу по применению проблемного и частично- поисковых методов обучения.

**Задание для самостоятельного выполнения:** дополнить рецептуру описанием приготовления блюд.