**Зразок уроку виробничого навчання**

**Урок 1**

***Тема уроку:***

**Мета:** Формувати у учнів професійні компетентності в області кулінарного мистецтва через розвиток практичних навичок нарізання овочів різними техніками, творчого підходу до оформлення страв та розуміння взаємозв'язку між видом нарізки та смаковими якостями страви.

**Очікувані результати навчання:**

* Учні зможуть демонструвати різноманітні техніки нарізання овочів (соломка, кубики, брусочки, фігурна нарізка тощо).
* Учні зможуть обирати оптимальний вид нарізки для різних страв, враховуючи їх кулінарні особливості.
* Учні зможуть творчо підходити до оформлення страв, використовуючи різноманітні види нарізки.
* Учні зможуть оцінювати якість виконаної роботи та виправляти помилки.

***Мета уроку:***

*навчальна:*

 *розвиваюча*:

*виховна:*

***Дидактичне забезпечення:***

***Матеріально-технічне забезпечення уроку:***

***Тип уроку:***

***Міжпредметні зв’язки:***

***Хід уроку***

***І. Організаційна частина:***

1. Перевірка присутності учнів.
2. Перевірка готовності учнів до уроку (зовнішній вигляд, наявність та стан одягу).

***ІІ. Вступний інструктаж:***

1. Повідомлення теми та мети уроку:
2. Актуалізація опорних знань.

**Мотивація навчальної діяльності**

(Сприяє засвоєнню знань, формуванню пізнавального інтересу, розвитку інтелекту та особистості учня)

 **Актуалізація опорних знань**

Перед тим, як приступити до вивчення нового матеріалу, перевіримо ваші теоретичні та практичні знання і вміння.

**Викладання нового матеріалу**

***ІІІ. Поточний інструктаж та самостійна робота учнів****.*

*Майстер в/н:*

Видаю завдання кожній бригаді:

*Основні види діяльності майстра виробничого навчання:*

Обходи робочих місць з метою: перевірки організації робочих місць; дотримання правил санітарії та гігієни, вимог безпеки праці, дотримання кожною бригадою алгоритму приготування вареників, пельменів; проведення за необхідності додаткового, індивідуального інструктажу.

*Діяльність учнів*: самостійне виконання завдання

***IV. Заключний інструктаж.***

*1. Аналіз і оцінка діяльності учнів:*

Підведення освітньо-виховних результатів уроку.

 Аналіз досягнення окремих учнів, дотримання технологічної та трудової дисципліни.

 Проведення бракеражу.

 Розбирання видів браку і методів їх усунення.

 Оголошення та обґрунтування оцінок. Прибирання робочих місць.

*2. Повідомлення домашнього завдання:*