

өндiрiстiк оқу жоспары
План № 20
По производственному обучению

Топ/ Группа	П-61
Күні / Дата	200519

1.Сабақ бағдармаласы:

Общая тема: Обработка рыбы.

2.Сабақ тақырыбы:

Тема урока: Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

3.Сабақ мақсаты:

Тип урока: открытый урок.

4.Оқыту әдесі:

Метод обучения: беседа, игра.

5.Мақсаты:

Цели урока:

Білімділік

Образовательная: Закрепить теоретические знания получения на уроке технологии приготовления пищи, научить уч-ся приготовлению рыбных полуфабрикатов, ознакомить уч-ся с техникой безопасности, охраной труда и пожарной безопасностью.

Дамытушылық:

Развивающая: Развивать креативное мышление, применяя знания на практике, развить способность самостоятельно анализировать свои действия.

Тәрбиелік:

Воспитательная: Воспитать бережное отношение к рабочему месту, оборудованию, экономное отношение к продуктам, привить любовь к своей профессии, чувство гордости за свою профессию.

6.Ожидаемые результаты: Усвоение учащимися данной темы при самостоятельном выполнении практических заданий, умение анализировать свои действия.

7.Панаралық байлыныс:

Межпредметные связи: охрана труда, кулинария, физиология, оборудование.

8.Жабдық:

Оборудование: посуда, разделочные доски, ножи, рабочие столы.

9.Азық –түлік: рыба.

10. МТО: инструкционные карты.

10.По учебной программе тема рассчитана на 66 часов

Сабақтың барысы