

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**