

Учреждение образования «Бобруйский государственный торгово-экономический профессионально-технический колледж»

**Учебно-методический
комплекс по
производственному
обучению**

Квалификация:
«Повар 3 разряда »

Мастера производственного обучения:
Жвания Елена Владимировна (вторая категория)

Учебно-методический комплекс по производственному обучению разработан для обучения учащихся по квалификации «Повар 3 разряда» на основе общего среднего образования. Срок обучения 1 год 6 месяцев.

На производственное обучение по учебному плану отведено 324 часа:

В технологической лаборатории отрабатываются первоначальные умения и навыки по обработке продуктов и приготовлению блюд.

В период обучения на предприятиях общественного питания, учащиеся закрепляют и совершенствуют умения и навыки, полученные на уроках производственного обучения в технологической лаборатории.

*Учащиеся должны уметь
выполнять рабочие приемы по
организации рабочего места,
соблюдать нормы и правила охраны
труда, технологию обработки и
приготовления различных блюд*

*Для качественного проведения занятий по производственному обучению разработан учебно-методический комплекс который состоит из **4** блоков:*

**1. Средства
нормативного
обеспечения**

3. Средства обучения

**2. Средства учебно-
методического
обеспечения**

4. Средства контроля

Тематический план

Учебный план по специальности «Общественное питание»

Рабочая учебная программа

Образовательный стандарт для учреждений реализующих программу профессионально-технического образования по специальности «Общественное питание»

**СРЕДСТВА
НОРМАТИВНО
ГО
ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

Инструкции по охране труда

Сборник типовой учебно-планирующей документации по квалификации «Повар 3 разряда»

Графики перемещения учащихся по цехам

Квалификационная характеристика

Критерии оценки результатов учебной деятельности учащихся по квалификации «Повар 3 разряда»

В блоке средств учебно-методического обеспечения разработаны методики проведения уроков по всем темам программы

Методические рекомендации по изучению темы «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.»

Ознакомление с предприятием общественного питания, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности

Средства учебно-методического обеспечения по производственному обучению

Методические рекомендации по изучению темы «Механическая кулинарная обработка мяса, с/х птицы, пернатой дичи, кролика»

Методические рекомендации по изучению темы «Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов»

Методические рекомендации по изучению темы «Механическая кулинарная обработка рыбы»

**Средства обучения
по производственному
обучению**

```
graph TD; A["Средства обучения  
по производственному  
обучению"] --> B["Учебная  
литература"]; A --> C["Справочная  
литература"]; A --> D["Планы уроков,  
конспекты,  
планы-конспекты  
по темам программы"]; A --> E["Технологические карты  
по приготовлению  
блюд"]; A --> F["Инструкции  
по охране труда"]; A --> G["Тесты  
для тематического,  
промежуточного и  
итогового контроля"];
```

**Учебная
литература**

**Справочная
литература**

**Планы уроков,
конспекты,
планы-конспекты
по темам программы**

**Технологические карты
по приготовлению
блюд**

**Инструкции
по охране труда**

**Тесты
для тематического,
промежуточного и
итогового контроля**

В блоке контроля разработаны перечни проверочных работ по полугодиям и квалификационных пробных работ (для заключительного периода производственной практики), а также наборы тестов для тематического и итогового контроля, карточки-задания для проведения текущего и тематического контроля.

**Средства
контроля**

```
graph LR; A[Средства контроля] --> B[Рабочая тетрадь]; A --> C[Перечень проверочных работ по полугодиям]; A --> D[Варианты заданий для текущего, промежуточного и итогового контроля (тесты, вопросы)]; A --> E[Перечни квалификационных (пробных) работ];
```

Рабочая тетрадь

**Перечень проверочных работ
по полугодиям**

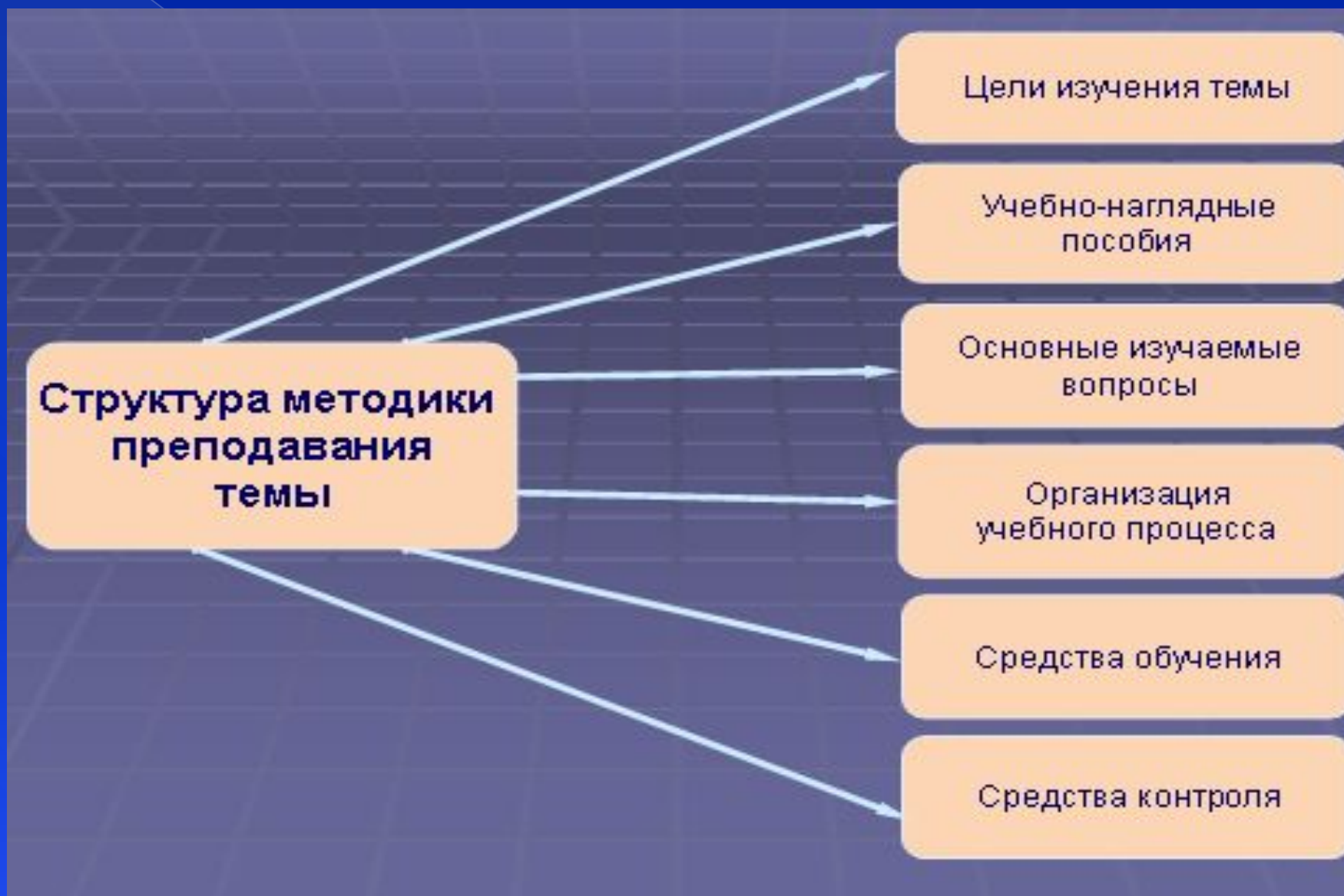
**Варианты заданий для
текущего,
промежуточного и итогового
контроля (тесты, вопросы)**

**Перечни квалификационных
(пробных) работ**

Создание методик проведения уроков производственного обучения помогают мастеру подойти к системе уроков по предмету как целостной системе в которую входят:

- определение целей урока;
- изучение содержания программы курса;
- распределение учебного материала для каждой темы урока;
- подборка и подготовка учебно-наглядного обеспечения каждой темы программы и каждого урока;
- определение методов обучения;
- способы реализации межпредметных связей.

При разработке разных методик ведения уроков мы придерживаемся следующей структуры:



Согласно данной структуре разработаны планы всех уроков производственного обучения специальности «Общественное питание», квалификации «Повар 3 разряда»

Рекомендации по методике проведения вводного инструктажа:

- при актуализации знаний по пройденным темам используется практический метод ;
- при изучении нового материала подробный рассказ новой темы сопровождается показом рабочих приемов мастером;
- закрепление выполнения рабочих приемов производится учащимися в технологической лаборатории;
- обучение по охране труда при выполнении работ проводится в виде беседы.

Рекомендации по методике проведения текущего инструктажа:

Основной задачей текущего инструктажа является направление и корректирование мастером п/о деятельности учащихся по выполнению рабочих приемов при самостоятельном выполнении учебно-производственных заданий. Учащиеся работают индивидуально.

Руководит работой мастер производственного обучения.

В ходе текущего инструктажа на уроке производственного обучения мастер внимательно следит, как учащиеся отрабатывают приемы обработки и приготовления блюд . При каждом обходе рабочих мест мастер следит за работой всех учащихся , делает им по ходу наблюдения все необходимые замечания и указания, исправляет и предупреждает ошибки, обращает внимание на недостатки в работе, независимо от основной цели обучения.

Заключительный инструктаж

Подведение итогов(обобщение и систематизация изученного на уроке материала и ранее усвоенных знаний):

Обобщающая беседа:

Рефлексия:

- что нового узнали по данной теме;
- что необходимо хорошо понять и запомнить;
- интересно ли было это узнать;
- над чем работали, чему научились, что вызывает вопросы и затруднения.

Комментирование выставления оценок.

Выдача домашнего задания:

Рекомендации по методике проведения заключительного инструктажа:

Главная цель: на основе анализа успехов и недостатков, проделанной учащимися работы, показать учащимся, чему они научились, что и как необходимо делать, чтобы не допустить ошибок и закрепить свои успехи.

Проводится разъяснение ошибок, допущенных учащимися при работе и меры по их предупреждению.

Отметка учащегося должна быть прокомментирована.

Рекомендации по методике проведения урока:

- отбор содержания материала урока и учебных заданий на день с учетом индивидуальных особенностей учащихся;
- четкая формулировка целей урока;
- применение межпредметных связей;
- постановка проблемных вопросов (создание проблемных ситуаций)
- гарантирование безопасной работы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

