

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**



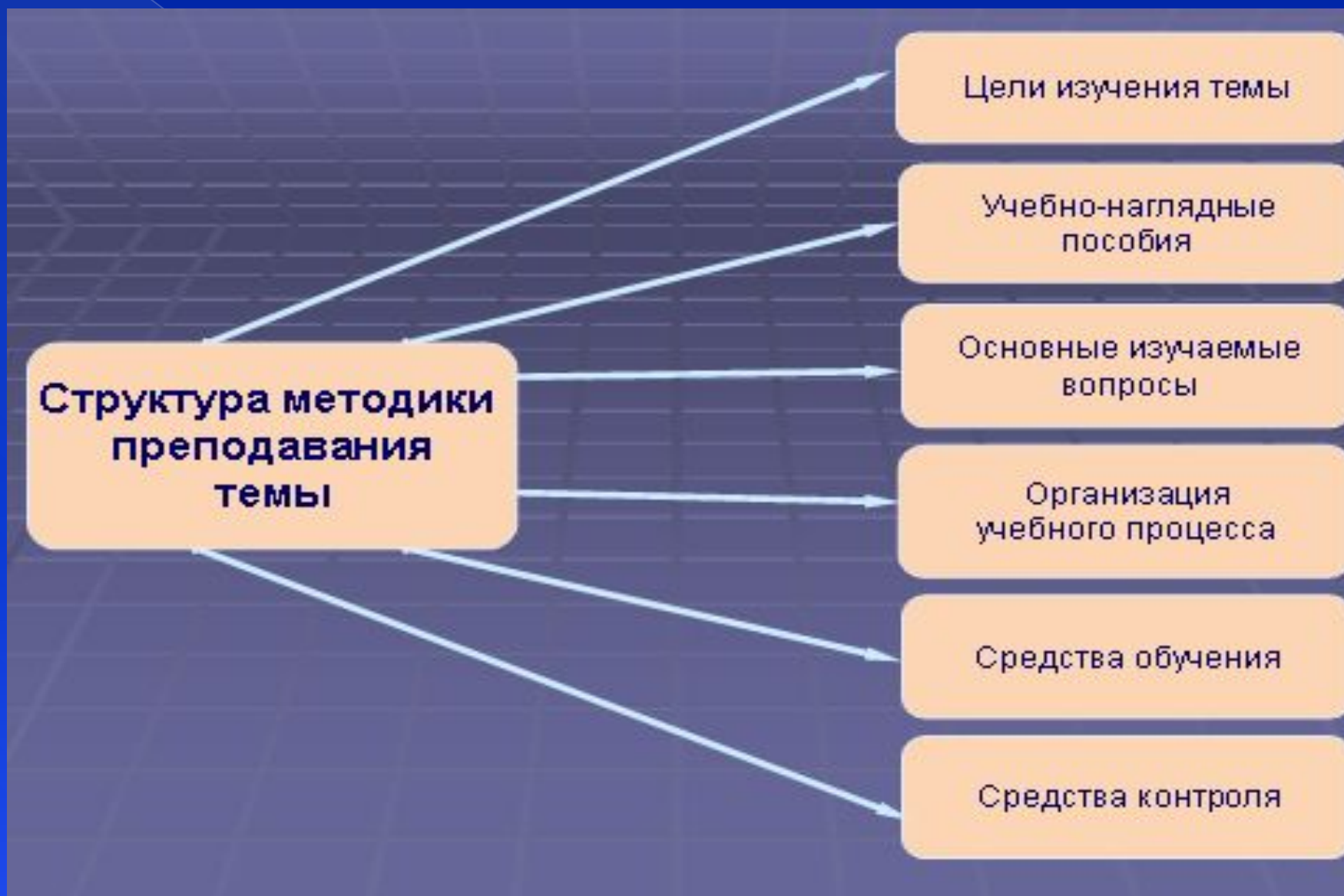




Создание методик проведения уроков производственного обучения помогают мастеру подойти к системе уроков по предмету как целостной системе в которую входят:

- 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.

