



**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Каслинский промышленно-гуманитарный
техникум»**



МОЯ ТВОРЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

**Тарасова Лилия Александровна
мастер производственного обучения
первой квалификационной категории**



Тарасова Л.А. в финале конкурса МАСТЕР ГОДА 2015



Моя педагогическая копилка



Моё педагогическое счастье



Методическая работа



Деятельность мастера
производственного обучения



Участие в интернет-
сообществах



Современные педагогические
технологии



Воспитательная работа



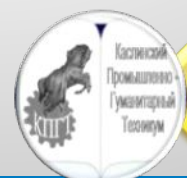
Конкурс профмастерства
обучающихся



Заключение



Открытые уроки

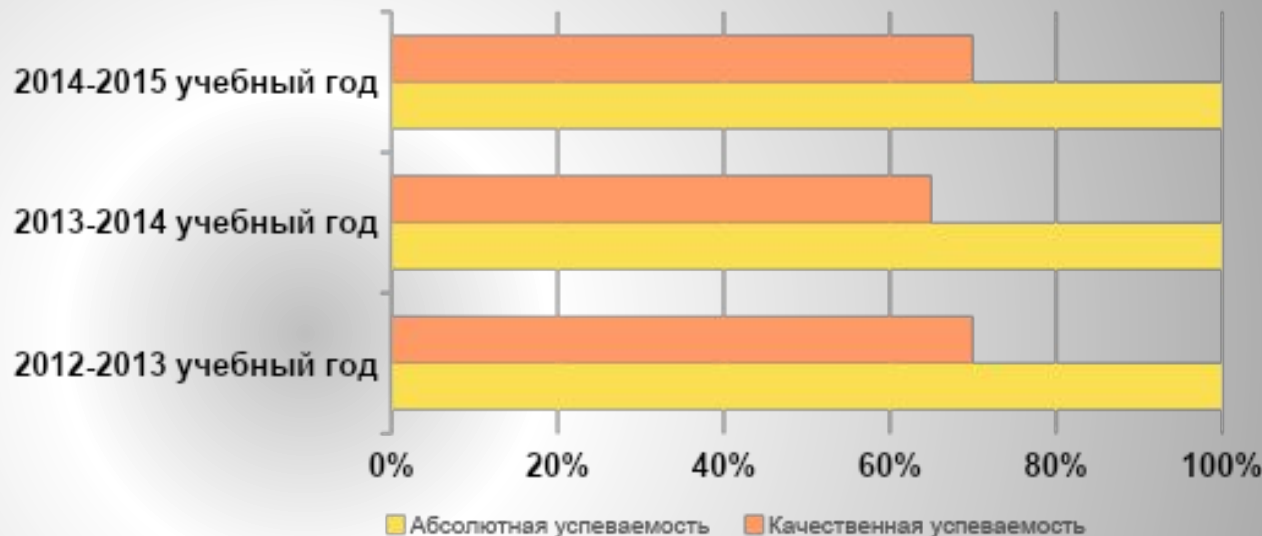


Контакты



Деятельность мастера производственного обучения

Уровень освоения обучающимися государственных образовательных стандартов



Успеваемость обучающихся по производственному обучению

Показатели	2012-2013 учебный год	2013-2014 учебный год	2014-2015 учебный год
Абсолютная успеваемость	100%	100%	100%
Качественная успеваемость	70%	65%	70%



Современные педагогические технологии



ИКТ - технологии

Проектные технологии

Тема программы – Приготовление
блюда и гарниров из овощей

ТЕМА УРОКА –
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОТЛЕТ
КАРТОФЕЛЬНЫХ (6 ЧАС)

30/01

Личностно-ориентированное обучение

Деловая игра





Конкурсы профмастерства среди обучающихся



Презентация конкурса профмастерства среди обучающихся



Методическая разработка конкурса профмастерства среди обучающихся



Фоторепортаж с конкурса профмастерства среди обучающихся



Конкурс позволил выявить уровень профессионального мастерства обучающихся, повысил интерес к своей профессиональной деятельности, предоставил возможность формирования профессиональных компетенций и реализации своего творческого потенциала.



Открытые уроки



**Методическая разработка урока
производственного обучения.
Приготовление бабы
«Ромовой»**



**Методическая разработка урока
производственного обучения.
Приготовление творожных
сырников с морковью**



**Методическая разработка урока
производственного обучения.
«Щи из свежей капусты с
картофелем»**



**Методическая разработка урока
производственного обучения.
Приготовление котлет
картофельных**



**Методическая разработка урока
производственного обучения.
Приготовление рассольника
ленинградского**





Методическая работа



Методическая тема: «Разработка учебно - методического комплекса по профессии «Повар, кондитер» на основе ФГОС нового поколения»

Разработка учебно-программной документации

Участие в работе предметно-цикловой комиссии, методических семинарах и педагогических советах

Обобщение своего педагогического опыта

Организация внеурочной работы обучающихся

Участие в профориентационной работе



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

**Учебно-методический комплекс
производственного обучения
по профессии «Повар, кондитер»**

Тарасова Лилия Александровна
мастер производственного обучения

**Учебно-методический комплекс
производственного обучения
по профессии «Повар, кондитер»**





Участие в методической работе и распространение педагогического опыта



Разработка контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с ФГОС по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Организация обслуживания в общественном питании»



КОС ПМ.01. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов



КОС ПМ.02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста



КОС ПМ.03. Приготовление супов и соусов



КОС ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы



КОС ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы



КОС ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок



КОС ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков



КОС ПМ.08. Приготовление мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий



КОС УД ОП.01 Физиология питания



КОС УД ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве