



Областное государственное автономное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Институт повышения квалификации педагогических работников»
ОО «Педагогическая ассоциация Еврейской автономной области»

Формирование профессиональных компетенций студентов в профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» в ходе учебной практики



*Из опыта работы
В.В. Яковлевой, мастера производственного обучения
ОТПОБУ «Сельскохозяйственный техникум»
с. Ленинское*

Формирование профессиональных компетенций студентов в профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» в ходе учебной практики : из опыта работы В.В. Яковлевой, мастера производственного обучения ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум» с. Ленинское. – Биробиджан : ОблИПКПР, 2014. – 38 с.

Сборник «Формирование профессиональных компетенций студентов в профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» в ходе учебной практики» рекомендован к печати и практическому применению в ОО Еврейской автономной области решением редакционно-издательского совета ОблИПКПР от 29 декабря 2014 года.

Составитель

Петрушина Е.В., старший преподаватель ОблИПКПР

Ответственный редактор

Файн Т.А., к.п.н., доцент, зав. отделом педагогического менеджмента ОблИПКПР, действительный член РАСН, член-корреспондент МАНПО, почетный работник общего образования РФ, заслуженный работник образования ЕАО

Ответственный за выпуск

Корниенко Е.Л., зав. редакционно-издательским отделом ОблИПКПР

Компьютерная верстка

Серга Т.Н., технический редактор ОблИПКПР

В сборнике «Формирование профессиональных компетенций студентов в профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» в ходе учебной практики» мастера производственного обучения Яковлевой Веры Валентиновны обобщен опыт работы по формированию на уроках производственного обучения профессиональных компетенций студентов ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум» с. Ленинское. В сборнике представлены образцы документации, методические материалы, разработка урока, инструкционно-технологические карты, элементы контрольно-оценочных средств, способствующих формированию профессиональных компетенций обучающихся в рамках реализации ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер».

Сборник предназначен для использования мастерами производственного обучения ПОУ СПО, а также учителями технологии образовательных организаций ЕАО.

© 2014

Содержание

Слово о мастере.....	4
Формирование профессиональных компетенций студентов в ПОУ СПО по профессии «Повар, кондитер» в ходе учебной практики.....	5
Приложение 1. Индивидуальная работа обучающихся у доски (двое обучающихся) (с последующей взаимопроверкой (учащиеся проверяют правильность выполнения работы отвечающего у доски и при необходимости исправляют)).....	10
Приложение 2. Вопросы на актуализацию.....	11
Приложение 3. Инструкционная карта.....	11
Приложение 4. Технологическая карта на блюдо.....	12
Приложение 5. Приготовление блюда «Рыба жареная».....	13
Приложение 6. Простые формы нарезки овощей.....	14
Приложение 7. Задания.....	15
Приложение 8. Кроссворд по теме «Приготовление каш».....	15
Приложение 9. Оценочный лист блюда «Апельсины с сахаром».....	16
Приложение 10. Карточка — задание.....	17
Приложение 11. Расчетная инструкционно-технологическая карта.....	18
Приложение 12. Производственное задание.....	18
Приложение 13. Методическая разработка урока ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». Тема урока: «Приготовление пирогов из дрожжевого теста».....	19
Приложение 14. Задание экзаменуемого для выполнения практической квалификационной работы ПК 8.1 – Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.....	30