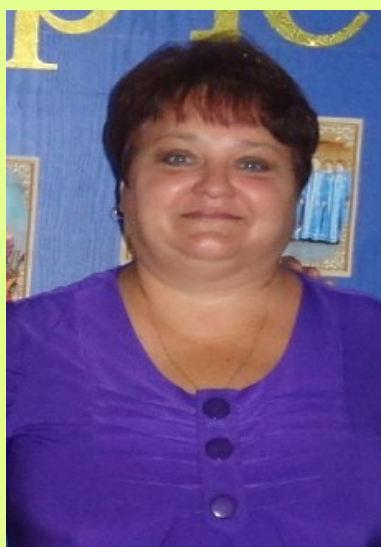


Областное государственное автономное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Институт повышения квалификации педагогических работников»  
(ОГАОУ ДПО «ИПКПР»),  
ОО «Педагогическая ассоциация Еврейской автономной области»

## **Организация самостоятельной работы в обучении профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**



*Из опыта работы  
Елены Валерьевны Цукановой,  
мастера производственного обучения  
областного государственного профессионального  
образовательного бюджетного учреждения  
«Многопрофильный лицей»*

Биробиджан, 2016

Организация самостоятельной работы в обучении профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» : из опыта работы Елены Валерьевны Цукановой, мастера производственного обучения областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Многопрофильный лицей». – Биробиджан: ОГАОУ ДПО «ИПКПР», 2016. – 35 с.

Сборник «Организация самостоятельной работы в обучении профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»» рекомендован к печати и практическому применению в образовательных организациях Еврейской автономной области решением редакционно-издательского совета ОГАОУ ДПО «ИПКПР» от 30 ноября 2016 года.

**Составитель:**

Е.В. Петрушина, ст. преподаватель отдела педагогического менеджмента ОГАОУ ДПО «ИПКПР»

**Рецензент:**

Н.М. Кисиева, ст. преподаватель отдела педагогического менеджмента ОГАОУ ДПО «ИПКПР»

**Ответственный редактор:**

Т.А. Файн, зав. отделом педагогического менеджмента ОГАОУ ДПО «ИПКПР», к.п.н., доцент

**Ответственный за выпуск:**

Е.Л. Корниенко, зав. редакционно-издательским отделом ОГАОУ ДПО «ИПКПР»

**Компьютерная верстка:**

Т.Н. Серга, технический редактор ОГАОУ ДПО «ИПКПР»

В данном сборнике представлен опыт мастера производственного обучения Елены Валерьевны Цукановой по организации самостоятельной работы при обучении профессии «Повар, кондитер», которую педагог рассматривает как условие формирования профессиональных компетенций в условиях реализации ФГОС нового поколения.

Рассмотрен важный вопрос о месте самостоятельной работы в организации образовательного процесса в профессиональном образовательном учреждении, примеры использования самостоятельной работы как в учебной, так и во внеучебной деятельности.

Материалы сборника, включающего в том числе разработки уроков учебной практики, инструкционно-технологические карты, контрольно-оценочные средства, адресованы преподавателям общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, мастерам производственного обучения профессиональных образовательных учреждений среднего профессионального образования.

## Содержание

Слово о мастере.....	4
Организация самостоятельной работы в обучении профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».....	5
Список использованных источников.....	13
Приложение 1. План урока учебной практики по теме «Первичная обработка овощей, простые и сложные формы нарезки овощей».....	13
Приложение 2. Инструкционная карта к практическому занятию по теме «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов».....	18
Приложение 3. Тест по ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».....	20
Приложение 4. Рабочая программа кружка «Кулинарная фантазия».....	23
Приложение 5. Презентация к уроку учебной практики по теме «Первичная обработка овощей, нарезка овощей простой и сложной формы».....	29
Приложение 6. Складывание салфеток: факультативное занятие.....	32





























































## Формы нарезки лука:

