

Технологическая карта практического обучения к уроку № 1-1 ПМ 01
Разработал Назарова М.Д., мастер п/о ГБЛОУ «ГЭТ»

Профессия	19.01.17 Повар, кондитер
Вид практики, наименование ПМ	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов Учебная практика: Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.
Тема практического обучения	Вводное занятие. ТБ, организация рабочего места, правила санитарии и гигиены; ПБ. Основные понятия.
Проведения практического обучения	6 часов
Цели занятия: образовательные (обучающие)	Освоение знаний: - изучить технику безопасности, правила санитарии и гигиены, пожарную безопасность на примере кулинарного и кондитерского цеха. - сформировать умения по оказанию первой помощи при поражении электрическим током; порезах, ожогах. Формирование профессиональных компетенций: ПК 1: Производить организацию рабочего места.
воспитательные	Формирование общих компетенций: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
развивающие	Формирование общих компетенций: ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
Форма организации обучающихся	Работа в парах и индивидуальная
Характер работы	Репродуктивный – самостоятельная деятельность в соответствии с технологической картой блюда
Технологии обучения	Моторно-тренировочная: Расчленение осваиваемой деятельности на отдельные движения. Эталоны движений формируются у обучающихся с помощью повторяющихся операций по оказанию первой помощи. Операционная: Выделение в осваиваемой деятельности отдельных операций и освоение каждой простейшей операции Операционно-комплексная: Выполнение комплекса операций по ПБ и ТБ
Обеспечение практического	Оборудование:

обучения	<ol style="list-style-type: none"> 1. Огнетушитель (средства тушения) 2. электропечи, 3. жарочный шкаф, 4. Микроволновая печь, 5. столовый инвентарь 6. столовая посуда 7. кухонная посуда, 8. весы ВНЦ-10, весы электронные, <p>Учебно-методическое обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раздаточный материал; - презентация; - методические рекомендации; - учебники, справочники. 		
Структурные элементы практического обучения	Время	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся
1. Организационная часть	5 минуты	Приветствует, проверяет отсутствующих и готовность к занятию, сообщает тему и цели практического обучения	Проверяют готовность к занятию.
2.Актуализация опорных знаний и способов деятельности - Какие требования к спецодежде? - Правила организации рабочего места. - Основные правила ПБ.	15 минут	Опрашивает обучающихся по пройденному материалу.	Отвечают на поставленные вопросы.
3. Мотивация деятельности Показать огнетушитель. Рассказать о последовательности действий при пожаре и эвакуации. Правила организации рабочего места, санитарии и личной гигиены. Рассказать о оборудовании, инструментах и приспособлениях используемых при работе.	40 минут	Обосновывает профессиональную значимость занятия. Рассказывает о порядке выполнения работы.	Слушают мастера п/о Фокусируют внимание на предстоящей работе на занятии.
4. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по технике безопасности и	15 минут	Инструктирует по охране труда.	Слушают мастера п/о. Расписываются за инструктаж по ОТ (при

противопожарной безопасности.			выполнении каждого нового вида работ).
5. Самостоятельное выполнение заданий. (Просмотр презентаций по оказанию первой помощи)	270 минут	Организует работу обучающихся по самостоятельному выполнению приемов оказания первой мед. Помощи при порезах, ожогах и поражении эл. током. Проводит текущий инструктаж: контролирует и корректирует деятельность обучающихся.	Самостоятельно выполняют задания в соответствии с порядком проведения работы. При необходимости консультируются с мастером
6. Подведение итогов Домашнее задание	15 минут	Мобилизует на рефлекссию своего поведения и результатов выполнения работ на практике. Подводит итоги и выставляет оценки.	Самостоятельно оценивают результаты проделанной на занятии работы. Записывают домашнее задание.