

**План занятия производственного обучения
по профессии _____**

по модулю _____

Тема занятия: _____

Методическая цель: _____

Тип занятия: _____

Цели занятия:

1. **Обучающая:** _____

2. **Развивающая:** _____

3. **Воспитательная:** _____

Общих компетенций:

ОК 1. _____

ОК 2. _____

ОК 3. _____

и т.д..

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1 _____

ПК 2.1 _____

и т.д.

Межпредметная связь:

(перечислить учебные дисциплины и профессиональные модули)

1.

2.

3.

Материальное оснащение занятия:

Оборудование: _____

Инвентарь: _____

Сырье: _____

Дидактический материал:

Инструкции по т/б при работе с _____,

технологическая карта _____,

оценочный лист изделия _____,

рейтинговая таблица.

Ход занятия:

I. Организационная часть занятия

1. Проверка явки обучающихся.

2. Осмотр дежурным внешнего вида.

II. Вводный инструктаж.

1. **Сообщение темы и цели занятия:**

2. Проверка знаний обучающихся по пройденному материалу:

3. Практическая часть занятия на рабочем месте.

3.1. Знакомство с технологией приготовления _____
(указать блюдо)

Мастер производит показ приготовления _____
(поэтапный): (указать блюдо)

- 1.
- 2.
- 3.

Показ сопровождается беседой с обучающимися. Мастер обращает внимание на организацию рабочего места, соблюдение правил санитарии и техники безопасности при работе с инструментами.

3.2 Упражнение обучающихся:

1. Обучающиеся воспроизводят за мастером приготовление блюда

2. Обучающиеся готовят блюдо _____ самостоятельно.

3.3 Бракераж изделия

Оценка обучающимися качества изделия (заполнение «оценочного листа изделия»)

4 Распределение заданий по наряд-заказу.

(выполнение производственного задания)

III. Текущий инструктаж.

Обходы рабочих мест обучающихся с целью проверки:

1. Организации рабочих мест с соблюдением правил санитарии и техники безопасности.
2. Соблюдения технологии приготовления изделий
3. Отработка практических умений и навыков обучающихся на рабочих местах (по заданию и по наряд-заказу).
4. Отработка с обучающимися слабоосвоенных приемов работы.
5. Оказание практической помощи обучающимся в отработке задания.
6. Прием и оценка выполняемых работ.
7. Уборка рабочих мест.
8. Заполнение дневников с использованием инструкционных и технологических карт.

IV. Заключительный инструктаж.

1. Подведение мастером итогов работы за день:
 1. анализ выполненных работ.
 2. разбор типичных ошибок, замечания.
 3. выставление отметок за день.
2. Домашнее задание: