

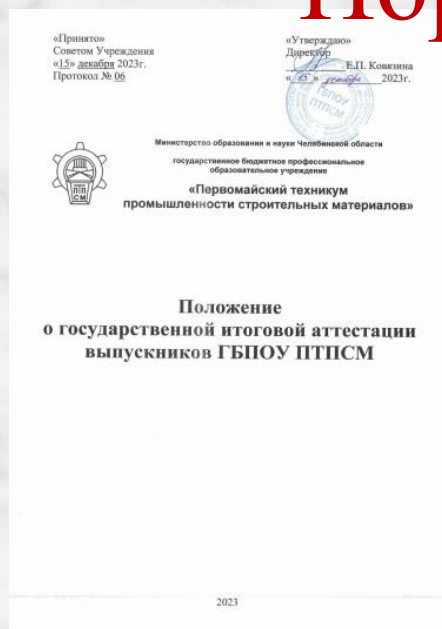
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Первомайский техникум промышленности строительных материалов»

**Формы и методы организации педагогического
процесса при подготовке обучающихся к
демонстрационному экзамену по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Подготовила:
Берендеева Надежда Николаевна
мастер п/о, преподаватель

2024

Нормативные документы



Переход к реализации ФГОС СПО определил новый подход к проведению государственной итоговой аттестации, механизмам оценки и мониторинга качества подготовки рабочих кадров с учетом требований профессиональных стандартов.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена

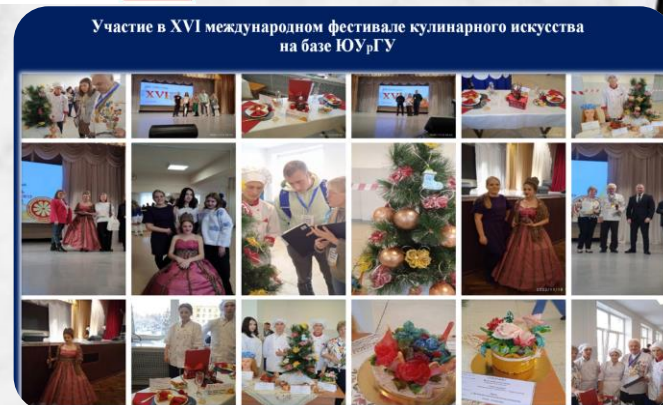
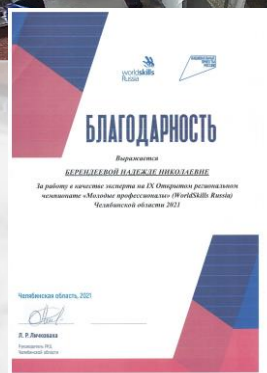
Курсы повышения квалификации по программам подготовки экспертов

Цель курсов - овладение навыками и совершенствование профессиональных компетенций сотрудников образовательных организаций по подготовке и проведению демонстрационного экзамена, а также освоение процедуры оценивания результатов выполнения заданий участников демонстрационного экзамена

Важный момент: выбор карьерной траектории



Эффективные технологии подготовки студентов по профессии Повар, кондитер к демонстрационному экзамену



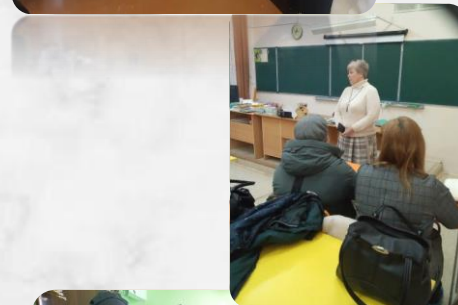
Эффективные технологии подготовки обучающихся по профессии Повар,кондитер к демонстрационному экзамену

работу педагога по подготовке студентов к ДЭ можно образно разбить на несколько этапов

Первый этап - *подготовка начинается с профориентационных встреч на площадке техникума.*



Второй этап - *это первое родительское собрание, которое проходит совместно со студентами.*



Третий этап (основной) - *с самого первого курса, а именно с первого занятия не только практического, но и теоретического постараться заинтересовать студента в выбранной профессии.*

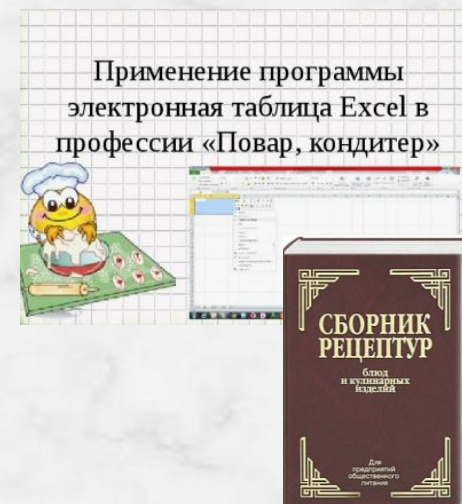
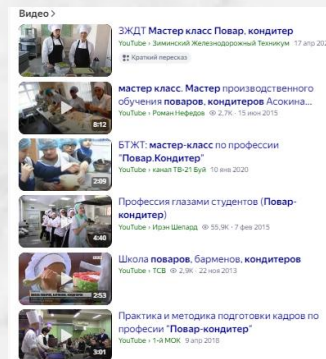


Итоговый этап - *все знания, умения и навыки, приобретённые в период обучения, будут учитываться во время прохождения итоговой аттестации, именно при сдаче демонстрационного экзамена, на котором оценивается уровень квалификации каждого студента.*



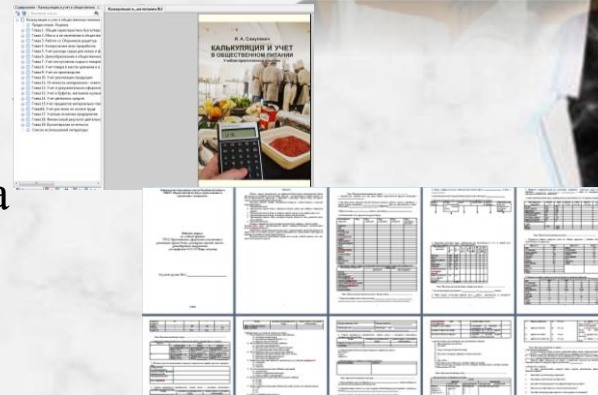
Эффективные технологии подготовки обучающихся по профессии Повар, кондитер к демонстрационному экзамену

- Демонстрация видеоматериалов и обучающих фильмов. Для этого создан банк видеоматериалов по инновационным технологиям и по профессиональному приготовлению блюд и полуфабрикатов известными шеф-поварами.
- Практические занятия по разработке и составлению технологических карт.
- Решение практических задач по расчетам количества сырья и пищевых продуктов, необходимого для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и десертов.



Эффективные технологии подготовки обучающихся по профессии Повар, кондитер к демонстрационному экзамену

- Лабораторные занятия, которые проводятся в соответствии с реальными условиями проведения экзамена по модулю и требованиями промежуточной аттестации.
- Мониторинг заданий, которые входят в перечень демонстрационного экзамена. Это помогает более верно определить контрольные точки в реализации программы модуля.
- Создание собственного банка рецептов по группам: холодные/горячие соусы, десерты к холодным/горячим/сладким блюдам, основные блюда горячие/холодные, десерты.



Методы обучения

ведущим методом производственного обучения выступают *упражнения, особое значение которых приобретает демонстрация трудовых приемов и способов, использование учебной и производственной документации, что позволяет в результате:*

- **приобретению знаний;**
- **формированию умений и навыков;**
- **применения знаний ;**
- **закрепления и проверки знаний, умений, навыков (методы контроля).**

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА №1									
Подготовка полуфабриката из рыбы (с/х)									
Кусок из филе форельного карпа кусочками									
А/Х Карпа форельного кусочками (с/х)									
№	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ
1	10	10	10	10	10	10	10	10	10
2	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3	10	10	10	10	10	10	10	10	10
4	10	10	10	10	10	10	10	10	10
5	10	10	10	10	10	10	10	10	10
6	10	10	10	10	10	10	10	10	10
7	10	10	10	10	10	10	10	10	10
8	10	10	10	10	10	10	10	10	10
9	10	10	10	10	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
11	10	10	10	10	10	10	10	10	10
12	10	10	10	10	10	10	10	10	10
13	10	10	10	10	10	10	10	10	10
14	10	10	10	10	10	10	10	10	10
15	10	10	10	10	10	10	10	10	10
16	10	10	10	10	10	10	10	10	10
17	10	10	10	10	10	10	10	10	10
18	10	10	10	10	10	10	10	10	10
19	10	10	10	10	10	10	10	10	10
20	10	10	10	10	10	10	10	10	10
21	10	10	10	10	10	10	10	10	10
22	10	10	10	10	10	10	10	10	10
23	10	10	10	10	10	10	10	10	10
24	10	10	10	10	10	10	10	10	10
25	10	10	10	10	10	10	10	10	10
26	10	10	10	10	10	10	10	10	10
27	10	10	10	10	10	10	10	10	10
28	10	10	10	10	10	10	10	10	10
29	10	10	10	10	10	10	10	10	10
30	10	10	10	10	10	10	10	10	10
31	10	10	10	10	10	10	10	10	10
32	10	10	10	10	10	10	10	10	10
33	10	10	10	10	10	10	10	10	10
34	10	10	10	10	10	10	10	10	10
35	10	10	10	10	10	10	10	10	10
36	10	10	10	10	10	10	10	10	10
37	10	10	10	10	10	10	10	10	10
38	10	10	10	10	10	10	10	10	10
39	10	10	10	10	10	10	10	10	10
40	10	10	10	10	10	10	10	10	10
41	10	10	10	10	10	10	10	10	10
42	10	10	10	10	10	10	10	10	10
43	10	10	10	10	10	10	10	10	10
44	10	10	10	10	10	10	10	10	10
45	10	10	10	10	10	10	10	10	10
46	10	10	10	10	10	10	10	10	10
47	10	10	10	10	10	10	10	10	10
48	10	10	10	10	10	10	10	10	10
49	10	10	10	10	10	10	10	10	10
50	10	10	10	10	10	10	10	10	10
51	10	10	10	10	10	10	10	10	10
52	10	10	10	10	10	10	10	10	10
53	10	10	10	10	10	10	10	10	10
54	10	10	10	10	10	10	10	10	10
55	10	10	10	10	10	10	10	10	10
56	10	10	10	10	10	10	10	10	10
57	10	10	10	10	10	10	10	10	10
58	10	10	10	10	10	10	10	10	10
59	10	10	10	10	10	10	10	10	10
60	10	10	10	10	10	10	10	10	10
61	10	10	10	10	10	10	10	10	10
62	10	10	10	10	10	10	10	10	10
63	10	10	10	10	10	10	10	10	10
64	10	10	10	10	10	10	10	10	10
65	10	10	10	10	10	10	10	10	10
66	10	10	10	10	10	10	10	10	10
67	10	10	10	10	10	10	10	10	10
68	10	10	10	10	10	10	10	10	10
69	10	10	10	10	10	10	10	10	10
70	10	10	10	10	10	10	10	10	10
71	10	10	10	10	10	10	10	10	10
72	10	10	10	10	10	10	10	10	10
73	10	10	10	10	10	10	10	10	10
74	10	10	10	10	10	10	10	10	10
75	10	10	10	10	10	10	10	10	10
76	10	10	10	10	10	10	10	10	10
77	10	10	10	10	10	10	10	10	10
78	10	10	10	10	10	10	10	10	10
79	10	10	10	10	10	10	10	10	10
80	10	10	10	10	10	10	10	10	10
81	10	10	10	10	10	10	10	10	10
82	10	10	10	10	10	10	10	10	10
83	10	10	10	10	10	10	10	10	10
84	10	10	10	10	10	10	10	10	10
85	10	10	10	10	10	10	10	10	10
86	10	10	10	10	10	10	10	10	10
87	10	10	10	10	10	10	10	10	10
88	10	10	10	10	10	10	10	10	10
89	10	10	10	10	10	10	10	10	10
90	10	10	10	10	10	10	10	10	10
91	10	10	10	10	10	10	10	10	10
92	10	10	10	10	10	10	10	10	10
93	10	10	10	10	10	10	10	10	10
94	10	10	10	10	10	10	10	10	10
95	10	10	10	10	10	10	10	10	10
96	10	10	10	10	10	10	10	10	10
97	10	10	10	10	10	10	10	10	10
98	10	10	10	10	10	10	10	10	10
99	10	10	10	10	10	10	10	10	10
100	10	10	10	10	10	10	10	10	10

Подача



Начиная с первых учебно-практических занятий, студентов нужно подвести к выполнению правил и требований, которые нужны при выполнении ДЭ



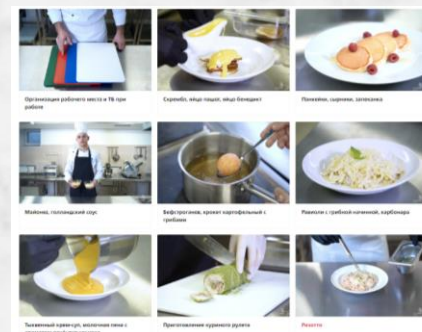
Подготовить рабочее место:

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);



Разделочные доски

Пользуемся досками только ОДИН раз коричневого ТРИ РАЗА



Рейтинг – сравнительная характеристика обучающихся в группе, благодаря которой можно определить кто компетентен и ответственен в данной профессии, а кто по каким-либо причинам нет



Занятие учебной практики



***Участие в
Международном
фестивале
кулинарного
искусства в
ЮУРГУ,
2-3 место***



***Конкурсы профмастерства среди курсов
по профессии Повар, кондитер***

Рекомендации педагога-психолога

Психологическое сопровождение и подготовка выпускников к демонстрационному экзамену

Под психологической готовностью к итоговой аттестации определяется определенная эмоциональной «настрой», внутренняя психологическая настроенность на определенное поведение, ориентированность на целесообразные действия, активизация и приспособление возможностей личности для успешных действий в ситуации сдачи экзамена.

Личностная готовность - это опыт, особенности личности, необходимые

Цель психологической подготовки – выработка психологических качеств, умений и навыков выпускников, которые позволят эффективно подготовиться к преподаванию и сдаче демонстрационного экзамена, защите квалификационной работы и позволят каждому обучающемуся более успешно вести себя во время экзамена, т.е. будут способствовать развитию памяти и навыков мыслительной работы, концентрации внимания, умению мобилизовать себя в решающей ситуации, владеть своими эмоциями.

Цель психологического сопровождения:
оказание психологической помощи учителям, выпускникам
«Психологического техникума №47 и их родителям в подготовке к
успешному продолжению итоговой аттестации в форме демонстрационного
исложения и защите квалификационной работы.

Оптимальной формой подготовки выпускников к ДЭ и защите квалификационной работы является фронтальная подготовка обучающихся на занятии. Для этого проводится психологопедагогические занятия с элементами тренинга. На занятиях дети обучаются технологиям, которые формируют позитивные установки, помогают эффективно сдавать экзамены и справиться со сложившейся ситуацией в жизни.

Формы работы: групповая дискуссия, отработка умений и навыков в специальных упражнениях, групповое обсуждение, освоение техники (саморегуляции, самоподдержки) в специальных упражнениях.

Рекомендации выпускникам

1. Используйте уже накопленный опыт подготовки и сдачи экзаменов.

2. Составляем список своей работы, распределив имеющиеся время по вопросам, которые нужно подготовить.
3. Вставляем повторы и используем утраченное время для подготовки списка спикеров вопросов.
4. Подбираем дополнительный материал на менее чем пять раз.
5. Обобщаем все вопросы, а не отбираем «на случай» только часть из них.
6. Складываем все установки на запоминание материала, что существенно сократит время на запоминание.
7. Уточняем продолжительность своего часа на 1 час по сравнению с общими.
8. Утром и в середине дня бываю по 30 - 40 минут на свежем воздухе, регулярно в перерывах между занятиями устраиваю физкультурные минуты.
9. Грамотно читаю, пишу, но позволяю, чтобы мысли, чувства, идеи бегали вперед, время, место, как, рабы, от сладкого и горького труда.
10. Использую «активное», а не пассивное повторение материала, т.е. пишу все по памяти.

Упражнения для тренировки внимания

Инструкция: Вспомните какую-либо другую знакомую улицу того города, в котором вы живете. Затем представить себе прогулку по какой-либо стороне

этой утяти. Гупкая в своем воображении по левой или правой стороне утяти, вспомните и назовите аспект (или записните в тетради) все стоящее на ней: дома, театры, магазины, автобусной остановки. Вспомнить надо дом за домом, ничего не пропуская. При случае можно проверить себя, насколько хорошо вы помните эту часть города.

Упражнение «Спички»:
Упражнения направлены на тренировку наблюдательности, объема внимания и критической памяти.
Инструкция: Приготовьте коробок спичек и лист газеты (или платок). Возьмите из коробка несколько спичек, не пересчитывая. Бросьте их на стол перед собой. Сосчитайте до трех и махните газетой.

Спросите себя, сколько спичек. Вы бросили? Восемь? Возьмите из коробки восемь спичек и на открытой части стола разложите их

так, как те, что лежат под газетой (или платком).
Проверьте себя: откройте на две секунды лист, исправьте ошибки и
проверьте себя снова.

Упражнение направлено на тренировку распределения внимания. В его основе одновременное выполнение нескольких действий.

Инструкция: Перемножьте в уме 36 на 24. Одновременно записывайте на листе бумаги хорошо известное стихотворение.
Наоборот: читайте вслух стихи и одновременно на листе бумаги умножайте 36 на 24.

Читайте вслух нижеследующий текст, одновременно выполняя в уме какие-либо вычисления.

Перепишите из книги текст, одновременно производя вычисления в уме.

Делайте то же самое, но у громкоговорящего приемника, телевизора.

Делайте то же самое, но попросите окружающих звать Вас вопросом.

Отвечайте на них, не прекращая переписывать текст из книги.

Упражнения для тренировки памяти

Упражнение направлено на тренировку эмоциональной памяти, способности контролировать эмоциональные реакции, спонтанное проявление чувств.

Исследования: Выберите утром 10 минут покоя. Продумайте порядок своих дел в течение дня. При этом отвечайте на такие задаваемые себе вопросы:

- Предполагаю, что наступающий день пройдет нормально. Смогу ли

- Какие неприятные ситуации ожидают меня? Неприятны ли они? Если да,

- Какие радости меня ожидают сегодня? Если никаких радостей не предвидится, то, что я могу сделать с удовольствием, с охотой? Могу ли я это себе позволить сегодня?

Обдумываям предстоящего дня заканчивается тем, что можно вспомнить несколько строк любимого стихотворения, любимой песни, приятные переживания, компоненты в свой адрес и т.п.

Главное в этом упражнении - убежденность в том, что все зависит от Вас, от Вашей воли и положительности.

Упражнение направлено на тренировку долговременной памяти и обеспечение эмоционального равновесия.



Из опыта работы

Участие в конкурсах профессионального мастерства



Технология педагогических мастерских
*все проблемы выдвигаются участниками и в них важен
сам процесс творчества*

Дополнительное образование



Учебные практические занятия

