

Учреждение образования «Жлобинский государственный
профессиональный лицей сферы обслуживания»



Толмачёва Оксана Валерьевна
преподаватель специальных дисциплин по
специальностям: «Технология хлебопекарного
производства», «Общественное питание»

Наименование темы (опыта): Кондитерское дело: инструкционные карты.

Краткое описание опыта работы: В инструкционных картах детально рассматривается технология приготовления кондитерских изделий и полуфабрикатов, описывается каждая операция, которая сопровождается эскизом, инструктивными указаниями и пояснениями.

Цель: закрепление теоретических знаний, полученных учащимися в ходе изучения учебного предмета, расширение профессионального кругозора, формирование практических навыков работы с оборудованием, инвентарём.

Актуальность: наряду с основной учебной литературой, сборником рецептов, рекомендуется использовать для лучшего усвоения и качественного проведения учебных занятий теоретического и производственного обучения. Инструкционные карты помогают реализовывать образовательные и развивающие цели обучения.

Сущность: Сущность опыта состоит в том, что разработанные инструкционные карты делают учебный материал более наглядным, интересным и доступным для понимания и освоения учащимися.

Результативность: способствует систематизации знаний, умению применять полученные знания на практике, повышению профессиональной компетентности.

Перспективность: использование инструкционных карт педагогами и учащимися как раздаточный материал и как структурный элемент окажет необходимую помощь в изучении теоретического материала и в формировании практических навыков.

Форма опыта: пособие.

Уровень применения: областной, республиканский

Директор

А.И.Тушинская