

## РЕЦЕНЗИЯ

на методическое пособие для студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по организации и планированию учебной практики Канашского строительного техникума Минобразования Чувашии по теме «ФИГУРНАЯ ЛЕПКА ИЗ КАРАМЕЛИ»

Работа выполнена в форме методического пособия для студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и состоит из 8 страниц формата А4 и видеоролика продолжительностью 4 мин. 59 секунд.

Методическое пособие включает: видеоролик, титульный лист, введение, основную часть, заключение, список литературы.

В введении прописана актуальность темы, рассказано о деятельности в области кондитерского производства, поставлены цели и задачи, способствующие раскрытию творческих способностей студентов и активизации их самостоятельной деятельности для овладения актуальными методами работы в выбранной профессии.

В основной части даётся подробное описание технологических операций по фигурной лепке из карамельной массы.

Применение представленного мастер-класса на уроках учебной практики подходит для формирования у обучающихся по профессии «Повар, кондитер» самостоятельности, как одного из важнейших качеств современного специалиста; навыков самостоятельной работы, способности работать в нестандартных ситуациях, принимать на себя ответственность, самостоятельно находить конструктивные решения проблем.

Методическое пособие для студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по организации и планированию учебной практики составлены согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. Практика студентов является составной частью образовательного процесса и составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) СПО. Планирование учебной практики обеспечивает меры и мероприятия, направленные на создание условий, обеспечивающих качественную профессиональную практическую подготовку квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена в профессиональных учебных заведениях, что позволяет студентам усваивать учебный материал самостоятельно под руководством мастера производственного обучения.

Работа Алексеевой С.Н. и Кузьминой А.М. отвечает современным требованиям к задачам формирования профессиональных и общих компетенций по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Актуальность методического пособия состоит в его практической значимости, т.к. способствует повышению качества обученности.

**Вывод:** методическое пособие Алексеевой С.Н. и Кузьминой А.М. отвечает требованиям к такого рода материалам, и может быть рекомендовано к применению для использования руководителями практики, мастерам производственного обучения.

Рецензент



Юсупова А.Г., преподаватель КанТЭТ