**Отзыв на урок производственного обучения**

по профессии «Повар, кондитер»

мастера производственного обучения Шульгина Наталья Геннадьевна

**Урок проведен**: в группе № 4.6 3 курса по профессии «Повар, кондитер» 19.04.19 г.

**Присутствовало:** 15 человек.

**Тема раздела:**УП 17. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижки**.**

**Тема урока:**17.6.Приготовление заварного теста и изделий из него

**Тип урока:** урок по выполнению сложных комплексных работ.

Для достижения поставленных на уроке целей были использованы следующие средства обучения: ПК, программа MS PowerPoint, проектор, экран, методические рекомендации по выполнению практических работ.

Применялись такие методы, как: словесно-наглядный, практический. Все это обеспечило более наглядное представление изучаемого материала, а также способствовало развитию самостоятельности обучающихся на уроке, повышению их познавательной активности.

Поставленные цели были достигнуты, расчетное время урока совпало с реальным, план реализован. Обучающиеся активно работали на уроке. Каждый обучающийся получил положительную оценку за урок: за активное участие во время вводного инструктажа и за выполнение практического задания.

Однако в ходе урока были допущены такие недочеты: эмоциональная скованность мастера п/о, отступление от литературных и профессиональных норм речи, что объясняется возложенной ответственностью и проведением видеосъемки.

Также в ходе заключительного инструктажа мастер п/о отвечает на поставленный вопрос, не давая обучающимся времени на обдумывание.

В дальнейшей деятельности мастеру п/о необходимо обратить внимание на этот момент и давать возможность обучающимся высказывать свое мнение, оценивать свою работу

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Колпашникова С.А