



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**«Методическое обеспечение преподавания дисциплины «Организация
хранения и контроль запасов и сырья» профессионального
цикла в колледже»**

**Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная**

Проверка на объем заимствований:
70,43 % авторского текста

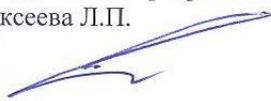
Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

« » 2023 г.
Зав. кафедрой ПППО и ПМ
 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1
Полякова Анастасия Евгеньевна 

Научный руководитель:

к.п.н., доцент кафедры ПППО и ПМ
Алексеева Л.П.


Челябинск
2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ В УСЛОВИЯХ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ... 10	10
1.1 Понятие, признаки и сущность учебно-методического обеспечения в педагогической теории	10
1.2 Состав учебно-методического обеспечения.....	10
1.3 Методика разработки учебно-методического обеспечения	17
Выводы по первой главе.....	23
ГЛАВА 2. АНАЛИЗ И РАЗРАБОТКА УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ».....	33
2.1 Анализ учебно-методического обеспечения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» реализуемый в «Каслинском промышленно-гуманитарном техникуме» Карабашского филиала.	33
2.2 Разработка учебно-методических материалов по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья».....	40
Выводы по второй главе.....	40
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	44
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	47
ПРИЛОЖЕНИЕ	51

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность данной работы заключается в необходимости создания условий для обучения выпускников, которые будут соответствовать высоким стандартам современного общества и требованиям жизни. Для этого педагог должен иметь соответствующую научную базу и владеть приемами организации умственной деятельности. Качественное учебно-методическое обеспечение, организация познавательной деятельности обучающихся и научно-обоснованная организация умственной работы являются ключевыми аспектами подготовки таких выпускников.

В связи с этими требованиями, особенно актуальной становится проблема выбора средств и методов обучения в профессиональном образовании, которые помогут студентам развиваться профессионально.

В сфере профессионального образования издаются научные и методические работы, но большая их часть не соответствует современным требованиям и стандартам, что ухудшает качество образования.

Педагогика и опыт показывают, что высокий уровень научно-методического обеспечения образовательного процесса повышает его качество. Цель разработки и применения учебно-методических материалов - повышение эффективности обучения и оптимизация учебного процесса. Это достигается благодаря системному и комплексному подходу к каждому аспекту процесса обучения, включая деятельность преподавателей и обучающихся, а также использованию передовых форм, методов и средств.

На сегодняшний день существует разрыв между экономической и социальной средой, а также условиями трудоустройства, что свидетельствует о том, что без самообразования образование становится практически невозможным.

Подготовка специалистов, соответствующих современным требованиям, является одной из основных задач системы среднего профессионального образования. Однако, это не единственная задача.

Важным аспектом является создание условий, способствующих гармоничному развитию личности. Успешное решение этих задач зависит от комплексного подхода к организации процесса овладения знаниями, умениями и навыками, а также условий для творческого развития студента и его способности к познанию нового. Педагогическое мастерство и энтузиазм преподавателей также играют важную роль в формировании содержания обучения.

Обучение каждого человека в процессе становления специалиста является уникальным процессом, основанном на неповторимых условиях, в которых происходит этот процесс. Учебно- методическое обеспечение повышает качество обучения на разных этапах изучения дисциплины, и этот процесс может изменяться в зависимости от конкретных условий преподавания. К таким условиям можно отнести личность преподавателя, возрастную группу студентов, количество часов, отведенных на самостоятельную работу и наличие средств обучения.

Практика свидетельствует о том, что создание оптимального учебно- методического обеспечения образовательного процесса является весьма сложной и трудоемкой задачей. Научная литература содержит в себе различные подходы к разработке учебно- методического обеспечения учебных дисциплин, в том числе и дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья». Однако данные вопросы до сих пор остаются не разработанными в полной мере в теоретическом плане.

Учебно- методические материалы позволяют повысить качество преподавания дисциплины, а разработка преподавателем учебно- методических пособий способствует более глубокому пониманию своей педагогической деятельности и ее совершенствованию.

Таким образом, учебно- методические пособия являются важной составляющей учебного процесса и играют ключевую роль в достижении общих целей обучения, оптимизации содержания, организации форм и процессов обучения. Подготовленные на этой основе пособия представляют

собой эффективное средство для изучения студентами изучаемых дисциплин. Наличие учебно-методического обеспечения является важным критерием государственной аккредитации образовательной организации и характеризует качество методической деятельности, а его разработка осуществляется в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования и другими нормативными документами.

В связи с повышением требований к качеству образования и подготовке квалифицированных специалистов возникла необходимость в совершенствовании методики преподавания и учебно-методическом обеспечении образовательного процесса в колледжах. В условиях интенсивного обновления содержания среднего профессионального образования (СПО), технологий обучения и форм организации учебного процесса, преподаватели колледжей должны быть готовы к постоянному повышению своей квалификации и использованию современных методов преподавания.

Важным аспектом повышения качества образования и подготовки специалистов является обеспечение учебно-методической базой преподавателей колледжей. Преподавателям необходимо постоянно следить за изменениями в образовательных стандартах и методиках обучения, использовать интерактивные технологии и методы активного обучения. Также важно создать благоприятную атмосферу на занятиях, учитывая индивидуальные особенности каждого студента, и использовать индивидуальный подход в обучении.

Педагогическая практика доказала, что результативность образовательного процесса повышается, если данный процесс обеспечивается комплексно.

Комплексный подход позволяет обеспечить более эффективное и качественное обучение, учитывая различные аспекты образовательного процесса, такие как содержание, методы, формы обучения и т.д. В

результате такой подход способствует более глубокому усвоению материала и развитию навыков у обучающихся.

Образовательный стандарт требует от преподавателей знаний методических основ по проектированию комплексов дидактических средств обучения и адаптации их в учебный процесс.

Педагогика изучает проблему формирования учебно-методологического обеспечения учебного процесса студентов как одного из средств их профессионального роста. Однако, ее теоретические разработки осуществляются на основе элементного подхода, так как они разрабатываются вне контекста общего учебного процесса.

Теоретической базой выпускной квалификационной работы являются принципы и положения порядка разработки учебно-методического обеспечения, изложенные в трудах таких выдающихся ученых, как: И.Н. Аляева, О.Н. Арефьев, Р.Ж. Абдильдина, С.Я. Батышев, С.М. Вишнякова, Л.С. Выготский, Б.С. Гершунский, М.Т. Громкова, А.Н. Джуринский, А.Г. Диденко, М.И. Ерецкий, Г.М. Коджаспирова, Я.А. Коменский, А.Б. Корзин, В.В. Краевский, Н.Б. Крылова, В.С. Леднев, Н.Н. Никитина, А.М. Новиков, В.А. Садовников, В.А. Сластенин, Л.Д. Стояренко, И.Ф. Харламов, М.Б. Чельшкова, М.А. Чошанова, М.Г. Шалунова и многих других.

Объект исследования: учебно-методическое обеспечение дисциплин профессионального цикла в организациях среднего профессионального образования.

Предмет исследования: процесс разработки учебно-методического обеспечения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Цель исследования: теоретическое обоснование и разработка учебно-методических материалов по совершенствованию методического обеспечения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

В соответствии с поставленной целью был определен ряд задач исследования:

- 1) уточнить понятие, признаки и сущность учебно-методического обеспечения в педагогической теории;
- 2) раскрыть структуру и содержание учебно-методического обеспечения;
- 3) изучить принципы разработки учебно-методического обеспечения;
- 4) разработать учебно-методические материалы практических и лабораторных работ в целях совершенствования учебно-методического обеспечения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» в «Каслинском промышленно-гуманитарном техникуме» Карабашского филиала.

Методы исследования - это способы и приемы, которые используются для получения информации о каком-либо объекте или явлении. В зависимости от цели исследования, могут использоваться различные методы:

1. Наблюдение - это метод, при котором исследователь наблюдает за объектом или явлением без какого-либо вмешательства. Он может использовать различные средства наблюдения, такие как видеокамеры, фотокамеры, микроскопы и т.д.

2. Эксперимент - это метод исследования, при котором объект или явление подвергается воздействию определенных условий, чтобы определить его свойства. Эксперименты могут быть как лабораторными, так и полевыми.

3. Опрос - это метод сбора информации путем опроса людей или групп людей. Он может быть проведен в виде анкетирования, интервью или фокус-группы.

4. Анализ данных - это метод обработки и анализа информации, полученной в результате наблюдений, экспериментов или опросов. Он

включает в себя статистический анализ, машинное обучение и другие методы.

5. Моделирование - это метод создания модели объекта или явления, чтобы изучить его свойства и поведение. Модели могут быть математическими, физическими или компьютерными.

6. Сравнение - это метод сравнения двух или более объектов или явлений, чтобы определить их различия и сходства. Он может использоваться для сравнения разных культур, языков или технологий.

7. Систематический подход - это метод организации исследования в соответствии с определенными принципами и правилами. Он помогает избежать ошибок и получить более точные результаты.

Практическая ценность выпускной квалификационной работы состоит в том, чтобы результаты исследования могли быть использованы для улучшения учебно-методической базы дисциплины "Организация хранения и контроля запасов и сырья" в Каслинском промышленно - гуманитарном техникуме Карабашского филиала.

Теоретический анализ учебно-методических материалов, изучение нормативных актов и локальных документов образовательно-воспитательного учреждения были использованы в качестве методологической основы выпускной квалификационной работы, направленной на планирование и разработку учебно-методического материала по дисциплине "Организация хранения и контроля запасов и сырья" в Каслинском промышленно-гуманитарном техникуме Карабашского филиала, а также для проведения тестирования студентов с целью определения их уровня знаний. В работе был использован констатирующий эксперимент, как метод исследования.

Базой исследования является «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум» Карабашский филиал.

Структура выпускной квалификационной работы включает в себя введение, две главы и пять параграфов, заключение, список используемой литературы и приложение.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ В УСЛОВИЯХ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

1.1 Понятие, признаки и сущность учебно-методического обеспечения в педагогической теории

Учебно-методическое обеспечение (УМО) - это комплекс учебно-методических и информационных ресурсов, необходимых для организации и проведения учебного процесса в образовательном учреждении. Оно включает в себя учебники, учебные пособия, методические рекомендации, программы, планы занятий, задания для самостоятельной работы, тесты, контрольные работы и другие материалы, необходимые для обучения студентов.

Педагогическое мастерство преподавателя, его энтузиазм и стремление привести в свою работу что-то новое и интересное, несомненно влияет на формирование содержания обучения. [1, с.15].

Учебно-методические материалы, отвечающие требованиям ФГОС и обеспечивающие комплексный подход к образованию, играют важную роль в образовательном процессе. За последнее время были приняты нормативные документы, устанавливающие новые требования к содержанию и структуре учебно-методического обеспечения. Использование учебно-методических материалов может повысить эффективность преподавания, а разработка таких материалов преподавателем способствует более глубокой и осознанной педагогической деятельности. Все учебные программы должны быть обеспечены учебно-методическими материалами, а использование инновационных методов обучения является обязательным для всех дисциплин. От качества учебно-методической документации зависит подготовка специалиста, его

образованность и достижение поставленных целей, поэтому важно разрабатывать качественные материалы для образования.

Ведущими концепциями, связанными с разработкой проблематики данного уровня, являются концепции, предложенные Н.Н.Никитиной:

Концепция педагогического проектирования рассматривает проектирование как процесс создания проекта, который включает в себя определение целей, задач, содержания, методов и форм обучения. Она также предлагает использовать системный подход к проектированию, который позволяет учитывать все компоненты образовательного процесса.

Концепция педагогической поддержки рассматривает поддержку как систему мер, направленных на помощь обучающимся в процессе обучения. Она включает в себя диагностику, консультирование, коррекцию и развитие личности обучающихся. Концепция педагогической поддержки предполагает индивидуальный подход к каждому обучающемуся и учитывает его потребности и возможности.

Концепция педагогического мониторинга рассматривает мониторинг как систему сбора, анализа и интерпретации информации об образовательном процессе. Она предлагает использовать различные методы мониторинга, такие как анкетирование, тестирование, наблюдение и анализ результатов обучения. Концепция педагогического мониторинга позволяет получить объективную информацию о качестве образовательного процесса и принять меры для его улучшения.

Концепция педагогических технологий Никитиной рассматривает технологии как совокупность методов и приемов, используемых в процессе обучения. Она предлагает выбирать технологии, учитывая возрастные особенности обучающихся, их интересы и потребности. Концепция Никитиной предполагает использование различных методов обучения: лекций, семинаров, практических занятий, деловых игр и т.д.

Концепция педагогического стиля Н.Н.Никитиной рассматривает стиль как индивидуальный стиль преподавателя, который проявляется в его поведении, общении с обучающимися, методах преподавания и оценке результатов обучения. Она предлагает разрабатывать индивидуальный стиль преподавания для каждого преподавателя, учитывая его профессиональные качества и особенности личности.

Главным инструментом организации образовательного процесса выступает учебно-методическое обеспечение, непосредственно отражающее способы построения учебного процесса, а также отображает достаточно необходимое представление об объеме содержания обучения, которое необходимо усвоить [3, с.22].

Изучение педагогической литературы показывает отсутствие единого подхода к терминологии и содержанию учебно-методического обеспечения среди авторов.

Исследователь А.Ф. Щепотин для обозначения понятия учебно-методического обеспечения использует термин «комплексное методическое обеспечение» [6, с.32].

В целом, использование термина "комплексное методическое обеспечение" представляется более точным и отражающим суть учебно-методического обеспечения как совокупности средств обучения и методических рекомендаций для преподавателя. Однако, стоит отметить, что это лишь одно из возможных обозначений данного понятия, и существует множество других терминов, которые также могут использоваться для его обозначения.

По мнению автора, методическое обеспечение представляет собой систему, состоящую из следующих компонентов:

1. Дидактические материалы: учебники, рабочие тетради, сборники задач и упражнений, хрестоматии, сборники тестовых заданий, атласы, карты, таблицы, схемы, диаграммы и т.п.

2. Методические рекомендации для преподавателей по организации учебного процесса: планы занятий, конспекты лекций, методические указания для проведения практических и лабораторных работ, методические рекомендации по самостоятельной работе студентов и т.п.

3. Методические рекомендации по контролю знаний студентов: контрольные работы, тестовые задания, вопросы для зачетов и экзаменов, критерии оценки знаний и т.п.

Как указывает Т.И. Шамова, в основе методического обеспечения должны лежать закономерности учебного процесса, дидактические принципы и требования общей теории управления [7, с.12]. В своих исследованиях А.Б.Корзин использует термин «методическое обеспечение» [9, с.17]. Автор в состав учебно-методического обеспечения включает рабочую учебную программу дисциплины, тематический план изучения, методические рекомендации и материалы для проведения промежуточных и итоговых аттестаций.

Однако, в современных условиях, когда происходит переход на компетентностный подход в образовании, автор предлагает помимо традиционного учебно-методического обеспечения использование дидактического комплекса информационного обеспечения. Под которым он подразумевает систему прикладных программных продуктов, баз данных и знаний изучаемой области, а также комплекс дидактических материалов и методических материалов для обеспечения технологии обучения. Структурные элементы комплекса объединяются единой программной оболочкой.

Дидактический комплекс информационного обеспечения, по мнению автора, гарантированно способствует полноценному развитию необходимых компетенций. Л.Д. Столяренко в своих исследованиях использует термин «системно-методическое обеспечение». Центральным элементом данного обеспечения автор признает учебно-методические комплексы, под которыми он понимает совокупность учебно-методических

документов, где содержится системное описание всех элементов проектируемой педагогической системы. К методическим документам Л.Д. Столяренко относит учебную программу по дисциплине, рабочую учебную программу, методические указания по основным видам учебных занятий, комплект тестов и фонд контрольных вопросов к проведению промежуточной аттестации [10, с.8].

Учебно-методическое обеспечение преследует несколько целей, ключевой из которых является создание условий для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта при помощи предоставления обучающимся полного комплекта учебно-методических материалов как для аудиторного, так и для самостоятельного освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной и вариативной частей образовательной программы [11, с.12].

При помощи учебно-методического обеспечения осуществляется:

1. Планирование и организация обучения. Учебно-методическое обеспечение включает в себя планы занятий, лекции, методические рекомендации для преподавателей и студентов. Это позволяет преподавателю эффективно организовать учебный процесс и обеспечить его качество.

2. Контроль знаний студентов. Учебно-методическое обеспечение содержит контрольные работы, тесты, вопросы для экзаменов и зачетов, критерии оценки. Это позволяет проводить контроль знаний студентов и оценивать их успеваемость.

3. Развитие творческих способностей студентов. Учебно-методическое обеспечение может включать в себя задания для самостоятельной работы студентов, творческие проекты, исследовательские работы. Это способствует развитию творческих способностей студентов и их мотивации к обучению.

4. Обеспечение доступности обучения. Учебно-методическое обеспечение должно быть доступно для всех студентов, независимо от их уровня подготовки и возможностей доступа к информационным ресурсам.

5. Повышение качества обучения. Учебно-методическое обеспечение помогает преподавателю более эффективно организовать учебный процесс, оценить знания студентов и повысить качество обучения.

Признаки учебно-методического обеспечения:

1. Целесообразность учебно-методического обеспечения заключается в необходимости использования различных методов, форм и средств обучения для достижения поставленных целей.

2. Систематичность учебно-методического обеспечения предполагает наличие системы, которая включает в себя взаимосвязанные элементы и обеспечивает целостность процесса обучения.

3. Комплексный характер учебно-методического обеспечения подразумевает использование разнообразных методов и средств, а также различных источников информации для достижения поставленных задач.

4. Структурность учебно-методического обеспечения выражается в наличии определенных компонентов, таких как цели, задачи, принципы, методы, средства, формы и организация учебного процесса.

5. Инновационность учебно-методического обеспечения отражает необходимость использования новых методов, технологий, средств и форм обучения, а также внедрения современных образовательных программ и ресурсов.

6. Гибкость учебно-методического обеспечения проявляется в способности адаптироваться к различным условиям и потребностям обучающихся, а также к изменяющимся требованиям рынка труда и общества.

7. Адаптивность учебно-методического обеспечения характеризуется возможностью быстрой и эффективной адаптации к изменяющимся условиям, вызовам и требованиям рынка труда, а также способностью к непрерывному развитию и совершенствованию.

Опираясь на компетенции студентов, которые закреплены Федеральным государственным образовательным стандартом, среднее профессиональное образование пересматривает организацию образовательного процесса, формирование учебно-методического обеспечения, содержание образования, основанных, в первую очередь, на требованиях работодателей и рынка труда [12, с.54].

Одной из приоритетных задач системы среднего профессионального образования является создание условий для личностного роста и развития обучающихся. От того, насколько выпускник готов к трудностям, изменениям на рынке труда и конкуренции, зависит возможность его трудоустройства в будущем. Этот фактор обусловлен требованием качественного освоения профессиональных и специальных знаний, развития творческих и познавательных способностей, расширения кругозора.

Крайне важным выступает решение задачи разработки методики проектирования и создания учебно-методического обеспечения для специальных дисциплин, а именно выработка способов, которые позволят практически реализовать потенциал теории учебной литературы при ее разработке с обеспечением высоких показателей качества образования [13, с.23].

К ключевым условиям при проектировании учебно-методического обеспечения относятся:

1. Учет требований ФГОС и профессиональных стандартов.
2. Соответствие целям и задачам образовательной программы.
3. Учет возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.
4. Использование современных технологий и методов обучения.
5. Обеспечение наглядности и доступности материала.
6. Создание условий для самостоятельной работы обучающихся.

7. Оценка эффективности обучения и корректировка содержания и методов преподавания.

Таким образом, в заключение данного параграфа следует отметить, что педагогические и методические средства являются ключевым фактором качества профессиональной подготовки, поскольку они представляют собой комплекс учебных материалов и методов их использования, разработанных преподавателем с целью оказания помощи обучающимся в их учебной и профессиональной деятельности.

1.2 Состав учебно-методического обеспечения

Учебно-методическое обеспечение - это комплекс материалов, которые помогают преподавателю организовать учебный процесс и контролировать знания студентов.

Состав учебно-методического обеспечения может включать следующие элементы:

- Учебники и учебные пособия, которые содержат теоретический материал по предмету.
- Методические рекомендации для преподавателя, которые описывают, как проводить занятия и контролировать знания студентов.
- Дидактический материал, который включает задания для самостоятельной работы, контрольные работы, тесты и другие материалы для проверки знаний.
- Информационно-справочные материалы, такие как словари, энциклопедии, справочники и другие источники информации по предмету.
- Аудио- и видеоматериалы, которые могут использоваться на занятиях для наглядности и лучшего усвоения материала.
- Программное обеспечение, которое помогает проводить лекции и практические занятия в электронном виде.

- Интернет-ресурсы, которые содержат дополнительную информацию по предмету и могут быть использованы для самостоятельной работы студентов.

При необходимости учебно-методическая документация может содержать график самостоятельной работы студентов (выполнение контрольных работ, сдачи домашних заданий, курсовых работ и др.) [15, с.54].

Обобщая, можно сказать, что состав учебно-методической разработки - это все те структурные компоненты, которые составляют ее как единое целое. Необходимое и достаточное для проектирования образовательного процесса и его качественной реализации по учебным дисциплинам.

Для решения вопроса о составе учебно-методической разработки необходимо использовать деятельностный подход, позволяющий с позиций деятельности преподавателя объективно выявить и установить все составные компоненты разработки. Такой подход предполагает проведение структурно- функционального анализа деятельности преподавателя в пределах учебного занятия [16, с.34].

Необходимо обеспечить полное соответствие содержания учебного материала требованиям дисциплины. Комплексность учебного процесса выражается в оптимальном подборе инструментов и средств обучения для каждого вопроса программы и документации, которая обеспечивает качество всего процесса обучения.

Методическое обеспечение является важной составляющей учебного процесса, которая помогает преподавателям и студентам эффективно организовывать и проводить занятия, контролировать и оценивать знания обучающихся.

Методическое обеспечение учебного процесса включает учебно-методическую документацию по специальности (направлению), учебно-методическую документацию по каждой дисциплине, а также учебники и

учебные пособия, дидактические материалы, наглядные пособия, компьютерные программы по дисциплине и др. [17, с. 35].

Учебно-методические документы по специальности включают в себя Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС), который определяет требования к содержанию и структуре образовательной программы, учебным планам и программам дисциплин, а также другие документы, регламентирующие организацию учебного процесса и оценку знаний студентов.

Программы утверждаются не позднее, чем за три месяца до начала учебного года, чтобы преподаватели могли подготовиться к проведению занятий.

Рабочая программа дисциплины должна быть составлена на основе ФГОС и учебного плана по данной дисциплине. Она определяет цели и задачи дисциплины, ее содержание, методы обучения, формы контроля знаний студентов, а также список литературы и других источников информации.

Структурными составляющими рабочей программы являются такие разделы, как:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Пояснительная записка
4. Календарно-тематический план
5. Перечень планируемых результатов обучения (компетенций)
6. Содержание дисциплины
7. Тематическое планирование
8. Самостоятельная работа студентов
9. Формы текущего контроля
10. Оценочные средства для промежуточной аттестации
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Цель изучения дисциплины должна быть настолько конкретной, чтобы можно было определить необходимый уровень овладения учебным материалом [18, с. 13].

Задачи изучения дисциплины должны четко определять необходимые знания и умения, о чем должны иметь представление студенты, для того чтобы была обеспечена возможность разработки средств текущего и итогового контроля в виде контрольных заданий, тестов и прочего [19, с.85].

Основная часть рабочей программы включает в себя информацию о целях и задачах дисциплины, ее содержании, методах обучения, формах контроля знаний студентов и т.д. Лекционная часть учебного материала разбивается на разделы, темы и параграфы. В каждом разделе или теме должны быть четко определены цели и задачи изучения материала, а также основные понятия и термины. Также необходимо указать, какие знания и навыки должны быть получены в результате изучения данного раздела или темы. После каждой главы приводятся перечень учебных и наглядных пособий, рекомендуемых для самостоятельного изучения, а также вопросы и задания для самоконтроля.

Аналогично должно происходить разбиение материала, изучаемого на практических занятиях, с указанием краткого содержания каждого занятия, методического материала, наглядных, учебных и других пособий, рекомендованной литературы [20, с.43]. Отдельно приводится перечень лабораторных работ, семинарских занятий и контрольных мероприятий, а также их объем в часах.

Понятие учебно-методического обеспечения можно рассмотреть с двух сторон:

Обеспечение как процесс - это планирование, разработка и формирование оптимальной системы, обеспечивающей эффективное функционирование какого-либо объекта или процесса. Если рассматривать

комплексное учебно - методическое обеспечение как конечный результат, то это набор документов, которые включают в себя учебно-методическую документацию, программы обучения, методики преподавания и другие компоненты, необходимые для эффективной организации процесса обучения.

Качество методического обеспечения является одним из ключевых факторов успеха образовательного процесса. Оно должно соответствовать требованиям ФГОС, профессиональным стандартам и целям обучения. Кроме того, качество методического обеспечения оценивается по эффективности его использования в процессе обучения.

Первый аспект оценки качества методического обеспечения - это его соответствие требованиям ФГОС и профессиональным стандартам. Для этого проводится анализ содержания учебных материалов, методов обучения и контроля знаний студентов на соответствие этим требованиям.

Второй аспект оценки - это эффективность методического обеспечения в достижении целей обучения. Для этого проводятся контрольные мероприятия, анализ результатов обучения и корректировка содержания и методов преподавания в случае необходимости.

Эффективность учебно-методических материалов, можно оценить по ряду формальных критериев:

1. Соответствие содержания материалов требованиям программы и стандартам образования.
2. Простота и доступность изложения материала для понимания студентами.
3. Наличие задач, упражнений и практических заданий для закрепления знаний.
4. Регулярное проведение тестов и контрольных работ, проверка усвоенного материала.
5. Рекомендации по самостоятельной работе, предоставление необходимых ресурсов и источников информации.

6. Современная форма представления материалов (электронный формат, онлайн-курсы), возможность повторного использования.

7. Обратная связь со студентами (анкетирование, отзывы, оценка качества).

Для успешного создания оптимального научно-методического обеспечения образовательного процесса педагоги должны:

- Изучать современные методики и технологии обучения.
- Разрабатывать и использовать собственные методики обучения.
- Постоянно совершенствовать свои знания и навыки.
- Сотрудничать с другими педагогами и специалистами в области образования.
- Анализировать результаты обучения и корректировать методики в зависимости от потребностей студентов.

Для того, чтобы выпускник среднего звена соответствовал современным требованиям, предъявляемым обществом к специалисту при формировании профессиональной подготовки образовательная организация обязана обеспечивать высокий уровень подготовки по всем предметам, включенным в учебный план, использовать современные образовательные технологии и методы обучения, а так же создавать условия для развития творческих способностей и интересов студентов, при этом организовывать практическую подготовку студентов через участие в проектах, стажировках и других формах и в обязательном порядке обеспечивать связь между теоретическими знаниями и практической деятельностью.

Очевидно, что для достижения цели – создания качественного учебно-методического материала требуется много усилий преподавателя, большой временной ресурс, который порой растягивается на годы, проведение научной работы и самообразование [21, с.26].

1.3 Методика разработки учебно-методического обеспечения

Разработка учебно-методического обеспечения (УМО) является важным этапом в процессе обучения. Учебно-методическое обеспечение включает в себя: учебные программы, учебники, конспекты лекций, методические рекомендации, задания для самостоятельной работы и т.д. Учебно-методические материалы для преподавателей, которые помогают им организовать учебный процесс и проводить занятия более эффективно. Учебно-методическую литературу для студентов, которая включает в себя учебники, пособия, справочники, словари и т.д., а также материалы для самообразования. Материалы для контроля знаний студентов, такие как тесты, контрольные работы, экзамены и т.д.

Основой для создания учебно-методического комплекса является государственный образовательный стандарт, который определяет содержание образования и соответствует современным требованиям научно-технического прогресса в подготовке высококвалифицированных специалистов. Комплекс средств обучения включает в себя все основные материалы, необходимые для эффективного обучения. Он включает в себя учебники, методические материалы, тесты, задания для самостоятельной работы, мультимедийные материалы и другие ресурсы.

Для того чтобы разработать подобный проект следует осуществить всесторонний анализ учебного материала программы конкретной дисциплины и определить оптимальный набор средств обучения по каждой, отдельно взятой теме, а также следует определить недостающие средства обучения, которые требуют разработки, изготовления или приобретения. Все это служит основой для составления плана работ по учебно-методическому обеспечению дисциплины [22, с.15].

Содержание дисциплины необходимо разрабатывать на основе основополагающих дидактических принципов, которые учитывают объективные закономерности познания и обучения, среди которых преемственность, систематичность и последовательность, наглядность, сознательность и активность, доступность и научность, прочность и самостоятельность [23, с.24].

Одной из характерных особенностей современной науки является широкое использование системного подхода к изучению различных проблем, стоящих перед обществом [24, с.116].

Методика разработки УМО:

1. Определение целей и задач обучения. Необходимо определить, какие знания, навыки и компетенции должны быть получены студентами в результате обучения.

2. Анализ потребностей студентов. После определения целей и задач обучения необходимо разработать учебные планы и программы, которые включают в себя материалы для изучения, методы обучения и контроля знаний. Учебные планы и программы должны соответствовать целям обучения и обеспечивать достижение поставленных задач.

3. Разработка учебных материалов. На основе анализа потребностей студентов необходимо разработать учебные материалы, которые будут соответствовать целям и задачам обучения.

4. Оценка качества учебных материалов. После разработки учебных материалов необходимо провести оценку их качества, чтобы убедиться, что они соответствуют целям и задачам обучения и потребностям студентов.

5. Внедрение учебных материалов в учебный процесс. После оценки качества учебных материалов они должны быть внедрены в учебный процесс, чтобы студенты могли использовать их для обучения.

6. Оценка эффективности учебных материалов. Необходимо проводить оценку эффективности учебных материалов, чтобы определить, насколько успешно студенты усваивают материал и достигают

поставленных целей обучения. Для оценки эффективности обучения можно использовать различные методы, такие как тестирование, анализ результатов выполнения заданий и т.д. Это позволит определить, какие материалы и методы обучения наиболее эффективны для достижения целей обучения.

7. **Корректировка учебных материалов.** Если необходимо, учебные материалы могут быть скорректированы на основе результатов оценки эффективности.

Методология научного познания широко использует такие понятия, как «системный подход», «структура», «система» и многие другие. Для современной науки, является одной из характерных особенностей широкое использование системного подхода к изучению различных проблем, которые стоят перед нынешним обществом [25, с.112].

Системный подход - это методология, которая используется для изучения сложных систем. Он основан на представлении системы как совокупности взаимосвязанных элементов, которые взаимодействуют друг с другом для достижения определенной цели.

Системный подход позволяет анализировать сложные системы на различных уровнях: от микроуровня (элементов системы) до макроуровня (системы в целом). Он также позволяет учитывать все факторы, влияющие на функционирование системы, и анализировать их взаимодействие.

Применение системного подхода в методологии научного познания позволяет более глубоко понимать процессы, происходящие в сложных системах, и находить оптимальные решения для достижения поставленных целей.

Структура в методологии научного познания состоит из следующих компонентов:

- Цель исследования - это то, что мы хотим достичь в результате исследования.

- Гипотеза - это предположение о том, как связаны между собой изучаемые явления.

- Методы исследования - это способы получения новых знаний.

- Данные - это факты, полученные в результате исследования.

- Выводы - это результаты исследования, которые позволяют сделать выводы о связи между изучаемыми явлениями.

Система в методологии научного познания - это комплекс взаимосвязанных объектов, которые функционируют для достижения общей цели. В научном познании, система может быть представлена как совокупность научных теорий, методов и инструментов, которые используются для исследования определенной области знаний.

С учетом того, что цель обучения заключается не только в формировании определенной системы общих и профессиональных знаний, навыков и умений, но и в творческом развитии личности, формировании ценностных ориентаций, способствующих профессиональной и социальной адаптации студента, отбору содержательной составляющей образовательной программы на каждом уровне, по мнению В.С. Леднева, следует уделять внимание следующим аспектам:

- система научных знаний - это совокупность знаний, которые необходимы для успешной профессиональной деятельности в определенной области. Она включает в себя фундаментальные знания, практические навыки и умения, а также способность к критическому мышлению и анализу информации. Система научных знаний является основой для формирования профессиональных компетенций и позволяет обучающимся развиваться как личности и достигать высоких результатов в своей карьере;

- способы деятельности в типовых ситуациях, таких как умение работать с информацией: анализировать, сортировать, структурировать, обобщать, интерпретировать и оценивать ее. Навыки критического мышления: анализировать факты и аргументы, делать выводы и принимать

обоснованные решения на основе имеющихся знаний и опыта. Умение принимать решения: определять приоритеты, выбирать оптимальный вариант действий в различных ситуациях. Коммуникативные навыки: эффективно общаться с коллегами, партнерами, клиентами и другими заинтересованными сторонами. Умение работать в команде: эффективно сотрудничать с другими членами команды, координировать свои действия для достижения общей цели. Гибкость: адаптироваться к новым условиям и изменениям в работе, быстро перестраиваться на новые задачи и вызовы. Аналитические способности: выявлять проблемы и недостатки, анализировать причины их возникновения и предлагать решения. Навыки планирования: определять приоритеты задач, составлять графики работы и контролировать выполнение задач. Управление временем: эффективно использовать свое время, расставлять приоритеты и планировать свой рабочий день.

- опыт творческой деятельности может включать в себя следующие виды деятельности: создание учебных материалов: разработка и создание учебных пособий, презентаций, видеоуроков и других материалов для обучения студентов. Проведение семинаров и мастер-классов: организация и проведение семинаров, мастер-классов и других мероприятий, направленных на развитие профессиональных навыков студентов. Разработка образовательных программ: разработка образовательных программ для разных уровней образования, включая бакалавриат, магистратуру и аспирантуру. Участие в научных исследованиях: участие в научных исследованиях, связанных с тематикой обучения, и публикация результатов своих исследований. Организация научных конференций: организация и участие в научных конференциях, форумах и других мероприятиях, направленных на обмен опытом и знаниями между преподавателями и студентами. Разработка и внедрение инновационных методик обучения: разработка и внедрение новых методик обучения, которые помогают студентам лучше усваивать материал и развивать свои

навыки. Создание онлайн-курсов: создание и разработка онлайн-курсов, которые позволяют студентам получать образование в любое время и из любой точки мира. Проведение тренингов и мастер-классов для преподавателей, направленных на улучшение их профессиональных навыков и повышение качества образования;

По мнению А. М. Новикова, В. И. Загвязинского, В. А. Сластенина содержание образования, которое отражается в учебной документации, должно максимально принимать во внимание реальные условия педагогического процесса [29, с.71].

Если исключить подобные условия, закономерности и принципы педагогического процесса при составлении и разработке учебно-методического обеспечения, то это может привести к определенным сложностям для студентов и невозможности полностью использовать отведенное учебное время. Такая логика будет противоречить логике педагогического процесса, возможностям и условиям, а также логике учебной дисциплины, содержащейся в программах и учебниках. Эта логика обозначает общий порядок подачи и изучения учебного материала, который должен соблюдаться.

Принципы педагогического процесса - это основные положения, определяющие характер, содержание, цели, формы и методы обучения и воспитания. Они отражают закономерности обучения и воспитания, определяют их цели, задачи, содержание и методы, а также требования к результатам обучения.

Принцип сознательности и активности обучающихся в учебном процессе означает, что обучающиеся должны осознавать цели и задачи обучения, понимать смысл изучаемого материала и активно участвовать в учебном процессе, проявляя интерес и инициативу. Этот принцип предполагает использование различных методов и приемов, которые стимулируют учащихся к самостоятельному поиску информации и

решению задач, а также обеспечивают обратную связь между учителем и учащимися.

Принцип доступности в образовательном процессе означает, что учебный материал должен быть понятен и доступен для учащихся. Он предполагает, что учитель должен выбирать такой материал, который соответствует уровню знаний и способностей учащихся, и использовать методы обучения, которые соответствуют их возрасту и уровню развития.

Этот принцип также предполагает, что учителя должны адаптировать учебный материал к потребностям и возможностям каждого учащегося, учитывая его индивидуальные особенности и потребности.

Принцип научности означает, что обучение должно основываться на научных знаниях и методах. Это означает, что учитель должен использовать только достоверную информацию и методы обучения, которые подтверждены научными исследованиями. Кроме того, этот принцип предполагает, что ученики должны иметь возможность получать доступ к научной информации и применять ее на практике.

Принцип прочности результатов обучения заключается в том, что полученные знания и навыки должны быть закреплены и усвоены обучающимися на длительный период времени. Для этого необходимо использовать разнообразные методы и приемы обучения, а также проводить контроль и оценку знаний обучающихся.

Принцип самостоятельности означает, что обучающийся должен самостоятельно добывать знания и уметь применять их на практике. Этот принцип основывается на идее, что студент должен быть активным участником учебного процесса и иметь возможность выбирать свой путь обучения. Принцип самостоятельности предполагает использование таких методов обучения, как проектная работа, работа в группах, исследовательская деятельность и другие формы, которые помогают ученику стать более независимым и ответственным.

В исследованиях самостоятельность рассматривается как одно из свойств личности оценивающиеся двумя факторами: во-первых, совокупность средств, которыми обладает студент; во-вторых, отношением личности к процессу деятельности, ее результатам и условиям осуществления, а также складывающимися в процессе обучения связям с другими людьми [30, с.32].

Предлагаются такие варианты определения самостоятельности: как способности субъекта действовать без помощи со стороны (Л. П.Аристова); как собственного способа мышления и деятельности (В. А.Пузанов); как одной из черт характера личности, находящей свое выражение в способе мышления, различных видах деятельности и поступках человека (С.И.Зиновьев) [31, с.18].

Компетентностный подход в образовании – это подход, основанный на формировании у обучающихся ключевых компетенций, необходимых для успешной жизни в современном обществе. Этот подход основан на идее о том, что образование должно быть направлено на формирование у обучающихся навыков, которые они могут применять в реальной жизни.

Одним из принципов компетентностного подхода является модульность. Модульность означает разбиение учебного материала на небольшие модули, которые можно изучать в любое время и в любом месте. Это позволяет обучающимся учиться в своем собственном темпе и адаптироваться к своим индивидуальным потребностям.

Другим принципом является ориентация на результат. Этот принцип означает, что образование должно быть ориентировано на достижение конкретных результатов, которые будут полезны для обучающихся в будущем. Например, это может быть формирование навыков решения задач, развитие критического мышления или освоение новых знаний.

Еще одним принципом является использование активных методов обучения. Активные методы обучения позволяют обучающимся не только усваивать информацию, но и применять ее на практике, общаться с другими

обучающимися и преподавателями, а также развивать свои творческие способности.

В целом, принципы модульно-компетентного подхода в образовании направлены на формирование у обучающихся ключевых навыков и компетенций, которые помогут им успешно функционировать в современном мире.

Педагогические принципы представляют собой набор идей, которые определяют наилучшие способы достижения педагогических целей.

При формировании учебно-методического комплекса необходимо учитывать ряд принципов, таких как соответствие содержания образования его целям и потребностям развития общества, науки, культуры и личности, ориентация на комплексное освоение знаний и умений, обратная связь, функциональность, целостность формирования компетенции и другие.

Выводы по первой главе

Учебно-методическое обеспечение (УМО) представляет собой комплекс материалов, инструментов и ресурсов, используемых для организации и проведения образовательного процесса. УМО включает в себя учебные программы, учебники, методические пособия, рабочие тетради, задания для самостоятельной работы, тесты и другие материалы, необходимые для эффективного обучения. Оно также может включать в себя электронные ресурсы, такие как онлайн-курсы, видеоуроки и интерактивные задания. УМО помогает преподавателям и обучающимся организовать учебный процесс, повысить его эффективность и достичь поставленных целей. Реализация образовательного процесса с учетом комплексного использования учебно-методических материалов способствует повышению эффективности обучения и достижению высоких результатов. Чем выше качество учебно-методического обеспечения, тем эффективнее образовательный процесс и выше результаты обучения обучающихся.

Для достижения цели создания качественного учебно-методического материала много усилий преподавателя, большой временной ресурс, а именно необходимо определить потребности и требования студентов и преподавателей, использовать современные технологии и методики преподавания, проводить анализ эффективности используемых методов и материалов, регулярно обновлять и улучшать учебный материал, сотрудничать с другими учебными заведениями и экспертами в области образования.

Содержание учебно-методической работы должно быть составлено на основе основных дидактических принципов: научности, доступности, систематичности, наглядности и др.

ГЛАВА 2. АНАЛИЗ И РАЗРАБОТКА УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2.1 Анализ учебно-методического обеспечения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» реализуемый в «Каслинском промышленно-гуманитарном техникуме» Карабашского филиала.

«Каслинский промышленно-гуманитарный техникум» Карабашского филиала функционирует с 22 февраля 2013 года.

Учредителем является Министерство образования и науки Челябинской области. Место нахождения образовательной организации:

456140, Челябинская область, г. Карабаш, ул. Ремесленная, 3.

В техникуме, в соответствии с требованиями ФГОС, в созданы и обеспечены всем необходимыми материалами, оборудованием, приборами, техническими средствами обучения кабинеты, лаборатории и учебно-производственные мастерские.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами по программам подготовки специалистов среднего звена:

- Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования;
- Сварщик (ручной и частично механизированной сварки);
- Повар, кондитер;
- Организация обслуживания в общественном питании;
- Дошкольное образование.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является составной частью основной

профессиональной образовательной программы в «Каслинском промышленно - гуманитарном техникуме» Карабашского филиала в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Изучение нового материала при помощи учебно-методических материалов имеет ряд преимуществ. Во-первых, такие материалы обычно содержат уже готовую информацию и структурированные инструкции, которые облегчают процесс обучения. Это позволяет быстрее приступить к изучению нового материала и избежать ошибок в понимании и запоминании информации.

Во-вторых, учебно-методические материалы обычно имеют более высокий уровень качества и точности, чем информация, полученная из различных источников, таких как интернет или книги. Они были проверены экспертами и отбирались по критериям актуальности и достоверности.

В-третьих, использование учебно-методических материалов помогает установить последовательность обучения, что упрощает процесс запоминания и понимания материала. Это также способствует развитию навыков самостоятельной работы и самоорганизации.

Наконец, использование учебно-методических материалов может повысить мотивацию и интерес к изучению, так как они могут быть оформлены в виде игр, диалогов, видео и других интерактивных форм. Это делает обучение более увлекательным и интересным, что может помочь сохранить мотивацию и продолжать учиться даже после окончания учебного процесса.

Анализируя учебно-методический материал обеспечения дисциплины ОП 2. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» в «Каслинском промышленно- гуманитарном техникуме» Карабашского филиала, было выявлено, что на данный момент база учебно- методического обеспечения находится на недостаточном уровне для обеспечения изучения темы в

полном объёме, в соответствии с запланированным учебным планом. Следовательно, имеется необходимость в увеличении объема используемого учебно-методического обеспечения.

Количество часов на освоение программы: всего – 98 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
- консультаций – 2 часа;
- промежуточной аттестации – 6 часов.

В результате освоения дисциплины ОП 2. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обучающийся должен:

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;

- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, - механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема - продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Дисциплина "Организация хранения и контроль запасов и сырья" включает в себя следующие разделы:

1. Теоретические основы организации хранения и контроля запасов и сырья:
 - Определение запасов и сырья, их классификация и функции;
 - Основные принципы организации хранения запасов и сырья на предприятии;
 - Методы управления запасами и сырьем на предприятии.
2. Управление запасами и сырьевыми ресурсами:
 - Планирование запасов и сырья на предприятии с учетом спроса и предложения;
 - Оценка и прогнозирование спроса на запасы и сырье;

- Выбор оптимальных размеров запасов и сырья для минимизации издержек на хранение;

- Управление запасами на складе и контроль за их состоянием.

3. Контроль и учет запасов и сырьевых ресурсов:

- Организация учета запасов и сырья на предприятии, включая документацию и отчетность;

- Контроль за качеством запасов и сырья и его соответствие требованиям стандартов и нормативных документов;

- Мониторинг и анализ использования запасов и сырья на предприятии.

4. Оптимизация запасов и сырьевых ресурсов на предприятии:

- Разработка стратегии оптимизации запасов и сырьевых ресурсов с учетом целей и задач предприятия;

- Анализ и оценка эффективности использования запасов и сырьевых ресурсов на предприятии;

- Внедрение новых технологий и методов управления запасами и сырьевыми ресурсами для повышения эффективности работы предприятия.

5. Управление рисками хранения и контроля запасов и сырьевых материалов:

- Идентификация и анализ рисков, связанных с хранением и контролем запасов и сырьевых материалов на предприятии;

- Разработки мер по управлению рисками и их минимизации;

- Оценка эффективности управления рисками хранения и контроля запасов и сырьевых материалов.

Как было отмечено ранее, после проведения анализа ОП 2 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», были обнаружены недостатки, связанные с тем, что практические занятия в этой дисциплине

не обеспечены достаточным количеством материалов, что в свою очередь приводит к ухудшению качества знаний, получаемых студентами.

Этот фактор стал для нас точкой роста в работе. В связи с этим мы приняли решение разработать учебно-методические материалы, где будет основная часть из практических и лабораторных работ, чтобы облегчить процесс усвоения материала студентами (приложение 1).

Лабораторные и практические работы охватывают ассортимент сырья для производства продукции питания, процесс подготовки сырья и полуфабрикатов к хранению, перечень холодильного, весоизмерительного и подъемно-транспортного оборудования для эффективной работы складских помещений.

Выполнение лабораторных и практических работ помогает студенту лучше понимать учебный материал и применять его на практике. Это также позволяет студенту развивать навыки работы с оборудованием, инструментами и программным обеспечением, которые могут пригодиться в будущей карьере. Кроме того, выполнение лабораторных и практических работ может помочь студенту развить аналитические и творческие способности, а также улучшить коммуникативные навыки.

В настоящее время в педагогической науке и практике остро стоит проблема повышения качества реализации государственных образовательных стандартов и подготовки специалистов, так как это является одним из ключевых факторов успешной реализации образовательного процесса и достижения высоких результатов обучения.

Преподаватели колледжа столкнулись с проблемой обеспечения учебного процесса методическими материалами и программами, которые соответствуют современным требованиям образования и обучения. В связи с обновлением содержания среднего профессионального образования и технологий обучения необходимо пересмотреть формы организации учебного процесса.

В результате накопления опыта в педагогической практике было выявлено, что повышение эффективности образовательного процесса возможно только при условии комплексного подхода к его организации. Согласно образовательным стандартам, преподаватели должны владеть навыками разработки методических основ проектирования дидактических комплексов и их адаптации к учебному процессу.

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:

- ОК-7 способностью использовать базовые правовые знания в различных сферах деятельности;

- ПК-28 готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

2.6 Разработка учебно-методических материалов по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Анализ опыта создания учебно-методических материалов для современного профессионального образования показывает, что обычно исходной точкой создания материалов по дисциплинам профессионального цикла служит задача подготовки конкретного специалиста. Однако, повышение теоретического уровня образования в условиях среднего профессионального образования в настоящее время требует отказа от простого перечисления фактов и понятий, поскольку такой подход не способствует глубокому пониманию и усвоению материала студентами. Каждое занятие должно способствовать расширению знаний студентов, а также их кругозора. Дисциплина ОП 2. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является одним из предметов, изучаемых специалистами по направлению "Повар, кондитер".

Для разработки запланированного проекта необходимо провести анализ программы дисциплины, которая уже существует в ПОО. Рабочая программа дисциплины является нормативным документом, который определяет требования к условиям ее реализации. Она также включает в себя критерии для оценки уровня усвоения знаний, навыков и умений (ЗУН). Анализ программы дисциплины позволит разработать только тот материал, который будет необходим для освоения данной дисциплины, исключая ненужные элементы.

В соответствии с поставленной целью был определен ряд задач исследования:

- уточнить понятие, признаки и сущность учебно-методического обеспечения в педагогической теории;
- раскрыть структуру и содержание учебно-методического обеспечения;

- изучить методику и принципы разработки учебно-методического обеспечения;

- разработать учебно-методические материалы практических и лабораторных работ в целях совершенствования учебно-методического обеспечения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» в «Каслинском промышленно- гуманитарном техникуме» Карабашского филиала.

Учебно-методические материалы практических и лабораторных работ представлены в приложении 1.

Выводы по второй главе

Изучение нового учебного материала с помощью методических материалов позволяет студентам лучше понять материал и закрепить его в своей памяти. Это также помогает преподавателю адаптировать материал под различные уровни подготовки студентов и сделать его более доступным и увлекательным. Обучение с помощью методических материалов дает ряд преимуществ. Повышение эффективности обучения: методические материалы помогают преподавателю структурировать материал, выделить ключевые понятия и идеи, а также организовать работу студентов. Улучшение понимания материала: методические материалы содержат наглядные примеры, схемы, таблицы и другие инструменты, которые помогают студентам лучше понимать материал. Развитие навыков самостоятельной работы: студенты учатся самостоятельно искать информацию, анализировать ее и применять в практической деятельности. Развитие критического мышления: методические материалы способствуют развитию критического мышления студентов, что помогает им анализировать информацию и делать выводы. Улучшение коммуникативных навыков: студенты учатся общаться с преподавателями и другими студентами, задавать вопросы и аргументировать свою точку зрения. Создание методических материалов способствует повышению качества образования, улучшению понимания материала студентами, развитию навыков самостоятельной работы и критического мышления, а также улучшению коммуникативных навыков. Использование информационных технологий (ИТ) при создании методических материалов повышает их качество и эффективность. ИТ позволяют создавать интерактивные материалы, которые делают процесс обучения более увлекательным и интересным. Кроме того, ИТ позволяют быстро и легко обновлять материалы, что позволяет преподавателям постоянно совершенствовать свои методики и подходы к обучению.

Согласно опросу среди студентов, используемые на данный момент учебно-методические разработки Карабашского филиала «Каслинского промышленно-гуманитарного техникума» не могут полностью удовлетворить уровень знаний, необходимых для освоения дисциплины ОП 2 «Организация хранения и контроля запасов и сырья». Цель практической работы заключается в проверке эффективности этих учебно-методических разработок для проведения практических занятий в условиях филиала ГБПОУ "КПГТ" для студентов специальности "Повар, кондитер".

Использование учебно-методических материалов позволяет значительно улучшить качество образования студентов при тех же временных затратах. Кроме того, это помогает более эффективно формировать необходимые профессиональные навыки и компетенции. Обеспечение студентов учебными материалами позволяет им лучше усваивать новый материал, индивидуализирует обучение и улучшает контроль и самоконтроль. Это также высвобождает время для творческой и исследовательской деятельности, что в свою очередь повышает эффективность учебного процесса в целом.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Подводя итог выпускной квалификационной работы нужно сказать, что для эффективной профессиональной подготовки обучающихся в современных условиях преподавателям необходимо использовать новые технологии, такие как онлайн-курсы, видеоконференции и онлайн-лекции. Это поможет им улучшить качество обучения и сделать его более доступным для студентов. Также преподавателям нужно постоянно совершенствовать свои знания и навыки, чтобы быть в курсе последних тенденций в своей области.

Кроме того, преподаватели должны уметь работать в команде и сотрудничать с другими специалистами, такими как научные консультанты и эксперты в своей области, чтобы создавать более эффективные программы обучения.

Наконец, преподаватели должны быть готовы к изменениям в образовании и адаптироваться к новым требованиям и стандартам.

В первой главе данной работы рассматривается теоретическая и методическая разработка учебно-методических материалов для дисциплины профессионального цикла. Качество образования зависит от учебно-методической базы. Учебно-методического обеспечения представляет собой совокупность учебно-методических материалов, предназначенных для обучения и воспитания обучающихся. Учебно-методические материалы включают в себя учебники, учебные пособия, методические рекомендации, рабочие программы учебных дисциплин, учебные планы, конспекты лекций, контрольные задания, тесты, вопросы для самоконтроля, примеры решения задач, практические и лабораторные работы, курсовые работы и проекты, задания для самостоятельной работы, методические указания по выполнению практических и лабораторных работ, рекомендации по написанию курсовых работ и проектов, методические рекомендации по организации самостоятельной работы

обучающихся и другие материалы, необходимые для реализации образовательных программ в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов и локальных нормативных актов образовательной организации.

Принципами учебно-методической работы являются:

- принцип научности, который предполагает, что учебно-методическая работа должна основываться на современных научных достижениях и соответствовать требованиям ФГОС;

- принцип систематичности и последовательности, который предусматривает последовательное и систематическое изучение учебного материала;

- принцип доступности обучения, который предполагает учет возрастных, психологических и индивидуальных особенностей обучающихся;

- принцип наглядности, который заключается в использовании разнообразных методов и средств обучения, которые обеспечивают наглядность учебного материала;

- принцип сознательности и активности, который требует от обучающихся активного участия в учебном процессе и самостоятельного поиска информации;

- принцип прочности усвоения знаний, который предполагает закрепление изученного материала и формирование устойчивых навыков и умений;

- принцип индивидуализации обучения, который учитывает индивидуальные особенности каждого обучающегося и позволяет создавать оптимальные условия для его обучения.

Вторая глава посвящена разработке учебно-методического обеспечения дисциплины ОП 2. «Организация хранения и контроля запасов и сырья».

Практическая работа осуществлялась в условиях ПОО " ГБПОУ "КПГТ" было выявлено отсутствие разработанного учебно-методического обеспечения на базе практики.

По результатам тестирования студентов по дисциплине " Организация хранения и контроля запасов и сырья " было выявлено, что уровень знаний студентов не соответствует требованиям, установленным действующим учебно-методическим обеспечением.

Указанный фактор вызвал необходимость в разработке нового учебно- методического пособия, который бы соответствовал современным тенденциям развития образовательного процесса.

Изучение нового учебного материала с помощью учебно-методического обеспечения является более целесообразным, так как этот вид обучения занимает меньше времени и позволяет уделить больше времени на закрепление материала. А также обеспечивает прочные знания, основанные на понимании и рассуждении. Использование учебно-методических материалов побуждает студентов глубоко изучать материал, развивает их мотивацию и ответственность при освоении знаний и выполнении практических задач.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Общая и профессиональная педагогика: учеб. пособие / Г. Д. Бухарова, Л. Н. Мазаева, М. В. Полякова. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос проф.- пед.ун-та, 2014. – 298 с
2. Аляева, И. Н. Управление научно-методической работой/ И. Н. Аляева // Среднее профессиональное образование-2015. – №1. – С.17- 21.
3. Ерецкий, М. И. Система методических комплексов / М. Н.Ерецкий, М. А. Чекулаев // Среднее специальное образование. – 2014. – №7. – С. 12-15.
4. Аргунова, Т. Г. Комплексное учебно-методическое обеспечение предмета/ Т. Г. Аргунова. – М.: НПЦ «Профессионал», 2016. – 127 с.
5. Арефьев, О. Н. Открытая система профессионального образования: цели, принципы, технологии. Практикоориентированная монография и учебное пособие/ О. Н. Арефьев, Н. М. Кропотина. – Екатеринбург: Изд-во Рос.гос.проф.-пед.ун-та, 2015. – 286 с.
6. Корзин, А. Б. О научно-методическом обеспечении образовательного процесса / А. Б. Корзин // Среднее профессиональное образование-2014. – №5. – С. 15-19.
7. Теоретические основы содержания общего среднего образования/ Под. ред. В. В. Краевского, И. Я. Лернера. – М.: Педагогика, 2014. – 352 с.
8. Беспалько, В. П. Основы теории педагогических систем/ В. П. Беспалько. – М.: Норма, 2015. – 34 с
9. Корзин, А. Б. О научно-методическом обеспечении образовательного процесса/ А. Б. Корзин // Среднее профессиональное образование-2014. – №5. – С. 15-19.
10. Педагогика: педагогические теории, системы, технологии: учеб. для студ. высш. и сред. пед. учеб. заведений / С. А. Смирнов, И. Б. Котова, Е. Н. Шиянов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.

11. Большой энциклопедический словарь/ Гл. ред. А. М. Прохоров. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Большая российская энциклопедия; Норинт, 2016. – 1456 с.
12. Анисимов, П.Ф. Проблемы модернизации среднего профессионального образования/ П. Ф. Анисимов // Среднее профессиональное образование-2014. – №5. – С. 8-15.
13. Об образовании в Российской Федерации: Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (ред. от 06.03.2019) // Собрание законодательства РФ. – 2012-№ 53 (ч. 1)-Ст. 7598
14. Краевский, В. В. Проблемы научного обоснования обучения: Методологический анализ/ В. В. Краевский. – М.: Юрайт – М, 2015. – 264с.
15. Чекалева, Н. В. Современные теории и технологии образования: учеб.пособие для пед. Вызов / Н.В. Чекалева. – Омск.: Омский гос. пед. ун-т, 2017. – 71 с.
16. Выготский, Л. С. Педагогическая психология/ Под. ред. В. В. Давыдова. – М.: Педагогика, 2017. – 480 с.
17. Гребенкина, Л. К. Педагогическое мастерство и педагогические технологии: учебное пособие / Л.К. Гребенкина. – М.: Педагогическое общество России, 2016. – 115 с.
18. Педагогика: учеб. пособие / Под. ред. Ю. К. Бабанского. – М.: Просвещение, 2016. – 608 с.
19. Безрукова, В. С. Педагогика/ В. С.Безрукова. – Екатеринбург, 2016. – 341 с. 67
20. Гершунский, Б. С. Философия образования для XXI века / Б. С. Гершунский. – М.: Изд-во «Совершенство», 2017. – 608 с.
21. Гершунский, Б. С. Образовательно-педагогическая прогностика. Теория, методология, практика/ Б.С. Гершунский. – М.: Флинта: наука, 2014. – 768 с.

22. Чошанов, М. А. Гибкая технология проблемно-модульного обучения: методическое пособие / М.А. Чошанов. – М.: Народное образование, 2016. – 159 с.
23. Лейбович, А. Н. Структура и содержание государственного стандарта профессионального образования/ А.Н. Лейбович. – М.: Высш. шк., 2014. – 280 с.
24. Бабанский, Ю. К. Методы обучения в современной общеобразовательной школе/ Ю.К. Бабанский. – М.: Юрайт – М, 2014. – 124с.
25. Харламов, И. Ф. Педагогика: учеб. пособие. – 4-е изд., перераб. и доп./ И.Ф. Харламов – М.: Гардарики, 2016. – 519 с.
26. Громкова, М. Т. Психология и педагогика профессиональной деятельности: учеб. пособие для вузов/ М.Т. Громкова. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016. – 415 с.
27. Леднев, В. С. Содержание образования: сущность, структура, перспективы/ В. С. Леднев. – М.: Высш.шк., 2014. – 223 с.
28. Лихачев, Б. Т. Педагогика: курс лекций / Б.Т. Лихачев. – М.: Юрайт-М, 2016. – 607 с.
29. Загвязинский, В. И. Теория обучения. Современная интерпретация/ В.И.Загвязинский. – М.: Юрайт-М, 2017. – 187 с.
30. Беспалько, В. П. Системно-методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса подготовки специалистов: учеб-метод. пособие / В. П. Беспалько, Ю. Г. Татур. – М.: Норма, 2017. – 144 с.
31. Реализация основных образовательных программ среднего профессионального образования: сборник нормативных правовых документов/ Под. ред. П. Ф. Анисимова. – М.: ИПР СПО, 2014. – 410 с.
32. Бим-Бад, Б. М. Педагогический энциклопедический словарь/ Б. М. Бим-Бад. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2016. – 528 с.
33. Джурицкий, А. Н. Развитие образования в современном мире: учебное пособие / Джурицкий. – М.: Владос, 2016. – 98 с.

34. Дидактическое обеспечение качества среднего профессионального образования в условиях формирования многоуровневого образовательного пространства: Сб. статей / Н. С. Селезнева, Н. Г. Алексеева, С. В. Зотова; МОиНЧеляб. обл., ЧелИРПО. – Челябинск, 2015. – 121 с.

35. Шалунова, М. Г. Практикум по методике профессионального обучения: учеб. пособие / М. Г. Шалунова, Н. Е. Эрганова. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос.проф. — пед. ун-та, 2016. – 67 с. Научная Литература

36. Чельшкова, М. Б. Теория и практика педагогических тестов: учеб. пособие / М.Б. Чельшкова. – М.: Логос, 2015. – 432 с. 69

37. Чекалева, Н. В. Современные теории и технологии образования: учеб. пособие для пед. Вызов / Н.В. Чекалева. – Омск.: Омский гос. пед. ун-т, 2017. – 71 с.

38. Теория и практика применения наглядных пособий и технических средств обучения в профессиональной школе/ А. А. Кыверляг, А. В. Батаршев. – М.: Высш. шк., 2017. – 159 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАСЛИНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО- ГУМАНИТАРНЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по проведению практических работ
по дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль
запасов и сырья
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:

Полякова А.Е. – студент группы ЗФ-509-083-5-1

Карабаш

2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных занятий предназначены для освоения ОП 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Лабораторные и практические работы охватывают ассортимент сырья для производства продукции питания, процесс подготовки сырья и полуфабрикатов к хранению, перечень холодильного, весоизмерительного и подъемно-транспортного оборудования для эффективной работы складских помещений.

Выполнение лабораторных и практических работ должно способствовать более полному и глубокому пониманию, а также усвоению и закреплению материала изучаемой дисциплины, а также развивать у обучающегося такие качества как: логическое мышление, умение делать выводы и правильно выполнять расчёты.

Для успешного выполнения лабораторных и практических работ студенты предварительно должны подготовиться к занятиям: изучить содержание работы, порядок её выполнения, повторить теоретический материал по выполняемой работе.

Практические занятия направлены на закрепление и углубление знаний, полученных в ходе лекций. При подготовке необходимо использовать основную и дополнительную литературу, представленную в списке, а также руководствоваться приведенными указаниями и рекомендациями. Для лучшего запоминания и понимания прочитанного материала рекомендуется составить конспект изученных лекций. После изучения данного материала рекомендуется ответить на вопросы для самоконтроля, которые помогут проверить уровень усвоения материала.

При выполнении практических и лабораторных работ приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, умение на основе полученных знаний подбирать наиболее эффективные решения

поставленных задач, уметь находить дополнительный полезный материал по тематике практических занятий.

В рамках практического занятия проверяется уровень усвоения обучающимися понятий и терминов, связанных с данной дисциплиной, а также его способность применять полученные знания на практике. Обучающийся должен решить предложенные задания и ответить на контрольные вопросы. По результатам выполнения задания обучающийся получает соответствующую оценку.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ.

Критерии оценки качества выполнения практических работ: правильность, полнота и последовательность выполнения, соответствие требованиям, аккуратность, оформление работы, правильность и последовательность пояснений, обоснованность использования методов и инструментов.

Отметка «5» ставится, если

Учащиеся полностью самостоятельно выполнили работу, подобрали необходимые источники знаний, продемонстрировали теоретические знания и практические умения. Работа была оформлена аккуратно и в оптимальной форме для фиксации результатов.

Отметка «4» ставится, если

Работа была выполнена учащимся самостоятельно и полностью. Отклонения от необходимой последовательности не повлияли на конечный результат. Используются указанные преподавателем источники информации. Работа демонстрирует знание теоретического материала, а также владение необходимыми умениями. Были допущены неточности и неаккуратность в оформлении результатов.

Отметка «3» ставится, если

Работа выполнялась с помощью преподавателя или учеников, которые уже выполняли ее на отлично. На работу было потрачено много времени, но учащийся показал знание теоретического материала и испытывал затруднения при самостоятельной работе над заданием.

Отметка «2» ставится, если

Результаты, полученные студентом, не позволяют сделать корректных выводов и не соответствуют поставленной цели. Отмечается плохое знание теоретического материала и недостаточное владение необходимыми навыками. Помощь и руководство со стороны

преподавателя не оказывают должного эффекта из-за низкой подготовки студента.

ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на работу
Лабораторные работы		
Лабораторная работа № 1	«Оценка качества мяса по органолептическим показателям»	2
Лабораторная работа № 2	«Оценка качества муки по органолептическим показателям»	2
Лабораторная работа № 3	«Оценка качества питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям»	2
Лабораторная работа № 4	«Оценка качества яиц по органолептическим показателям. Определение степени свежести яиц»	2
Лабораторная работа № 5	«Составление договора поставки на продовольственные товары»	2
Лабораторная работа № 6	«Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха предприятий питания»	2
Лабораторная работа № 7	«Расчет выхода полуфабрикатов. Составление программы производственного заготовочного цеха»	2
Практические работы		
Практическая работа № 1	«Решение задач по определению естественной убыли продуктов питания»	2
Практическая работа № 2	«Правила оформления бракеражного журнала»	2
Практическая работа № 3	«Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство»	2
Практическая работа № 4	«Документальное оформление отпуска продуктов на производство, приемки и возврата тары»	2
Практическая работа № 5	«Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров»	2
Практическая работа № 6	«Составление плана-меню предприятия»	2
ИТОГО:		26

ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

Лабораторная работа № 1

«Оценка качества мяса по органолептическим показателям»

Цель: изучить признаки классификация мяса убойных животных, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса; получить навыки органолептической оценки свежести мяса.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», В. И. Криштафович «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», методический материал, образцы мяса, ГОСТ 7269 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», «Инструкция по товароведческой маркировке мяса».

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (учебник и задания для лабораторной работы).
2. Классифицировать мясо убойных животных: говядина и свинина.
3. Изучить правила клеймение туш говядины, свинины и баранины различной упитанности согласно «Инструкции по товароведческой маркировке мяса». Оформить таблицу 1.

Таблица 1 Маркировка мяса

Название продукта:	Происхождение	Обработка	Срок годности	Условия хранения	Пищевая ценность
говядина, свинина, баранина или курица	Информация о стране или регионе, где был произведен продукт.	Информация о способах обработки мяса (копчение, запекание и т.д.), а также о методах сохранения (заморозка, сушка и т.п.).	Указывает на срок, в течение которого мясо должно оставаться свежим и пригодным для употребления.	Информация о том, при каких условиях хранилось мясо (температура, влажность и т.д.).	Информация о количестве белков, жиров и углеводов в продукте, а также о содержании витаминов и минералов.

4. Органолептическая оценка свежести мяса.

В зависимости от степени свежести мясо подразделяют на три категории: Свежее мясо - мясо, которое было получено в течение последних 24 часов и было обработано и упаковано в соответствии с требованиями безопасности и качества. Полусвежее мясо - мясо, полученное в течение первых нескольких дней после убоя животного и обработанное в соответствии с нормами безопасности и качества. Мороженое мясо - мясо, подвергшееся глубокой заморозке и хранящееся в таком состоянии в течение нескольких месяцев или лет.

Мясо свежее по ГОСТ 7269-79 должно соответствовать следующим характеристикам:

Цвет: свежий кусок мяса должен иметь яркий красный цвет без серых или синих оттенков.

Текстура: свежий кусок должен быть плотным и упругим, без признаков сухости или жесткости.

Запах: свежий мясо должно иметь легкий приятный запах без признаков гниения или затхлости.

Температура: свежий кусок мяса не должен превышать 4°C при прикосновении.

Наличие жира: свежий кусок может содержать небольшое количество жира, но не должно быть слишком много.

Упаковка: мясо должно храниться в упаковке, которая обеспечивает его свежесть и безопасность.

Хранение: свежее мясо следует хранить в холодильнике при температуре 0-4°C.

Срок годности: свежее мясо может храниться до 24 часов при правильном хранении. Пользуясь ГОСТ 7269, Дайте характеристику мяса, результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2. Характеристика мяса по ГОСТ 7269.

Показатель	Характеристика мяса		
	Свежего	Сомнительной свежести	Несвежего
1. Внешний вид и цвет мяса			
2. Запах			
3. Температура			
4. Наличие жира			
5. Упаковка			
6. Хранение			
7. Срок годности.			

По окончании данной работы проведите органолептическую оценку качества образца мяса и сформулируйте заключение о свежести.

Оценка качества мяса проводится по следующим органолептическим критериям:

- Внешний вид: цвет, консистенция, наличие кровоподтеков и других дефектов.
- Запах: свежий, без посторонних запахов.
- Текстура: мягкая, упругая, без жестких волокон.
- Вкус: сладкий, соленый, кислый, без горечи.
- Консистенция: плотная, не рыхлая.
- Наличие костей и жира: минимальное количество.

Оценка качества мяса производится по пятибалльной шкале, где 5 - идеальное качество, а 1 - плохое.

Результаты оценки качества образца мяса оформите в виде таблицы 3.

Таблица 3. Органолептическая оценка степени свежести мяса

Показатель	Фактическая характеристика
1. Внешний вид и цвет поверхности	
2. Мышцы на разрезе	
3. Консистенция	
4. Состояние жира	
5. Запах	
6. Состояние сухожилий	
7. Прозрачность и аромат бульона	

5. Сделать вывод по проделанной работе.

6. Вопросы для самоконтроля:

Какие элементы включает себя товароведческая маркировка на мясе?

Что такое органолептическая оценка мяса?

Какие шаги необходимо выполнить для оценки степени свежести мяса?

Из каких критериев делается заключение о свежести мяса?

Лабораторная работа № 2

"Оценка качества муки по органолептическим показателям"

Цель работы: выработать умения и навыки проведения экспертизы качества муки, а также оформлению необходимых документов для подтверждения ее качества.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для ЛПР, методичка, ГОСТ Р 52189.

Ход работы

1. Ознакомится с заданием для лабораторной работы.
2. Теоретическая часть.

Мука - это продукт, получаемый из зерен злаковых культур путем их перемалывания. Качество муки зависит от многих факторов, таких как сорт зерна, условия хранения и обработки. Поэтому очень важно проводить экспертизу качества муки перед ее использованием в производстве.

Существует несколько видов муки, каждый из которых имеет свои особенности и используется для различных целей. Вот некоторые из них:

Пшеничная мука - производится из пшеницы и является наиболее распространенным видом муки. Используется для приготовления хлеба, булочек, блинов и других хлебобулочных изделий.

Ржаная мука - производится из ржаной пшеницы и имеет более темный цвет и специфический вкус, чем пшеничная мука. Используется для выпечки хлеба с добавлением других видов муки или самостоятельно.

Рисовая мука - производится из риса и используется в основном для приготовления десертов и кондитерских изделий. Она также может использоваться для загущения соусов и супов.

Кукурузная мука - производится из кукурузных зерен и имеет более светлый цвет, чем пшеничная или ржаная мука. Используется в основном для выпечки кукурузных хлеба и лепешек.

Гречневая мука - производится из гречихи и имеет более грубый помол, чем другие виды муки. Используется в выпечке гречневых блинов и оладий.

Соевая мука - производится из соевых бобов и имеет высокий процент белка. Используется для замены пшеничной муки в хлебобулочных изделиях и других продуктах питания.

Кокосовая мука - производится из мякоти кокоса и имеет высокую пищевую ценность и аромат. Используется для изготовления кондитерских изделий и напитков.

Амарантовая мука - производится из семян амаранта и имеет высокое содержание белка и железа. Используется для производства хлеба и других продуктов питания.

Пшеничная мука в зависимости от технологических достоинств и назначения бывает:

Высший сорт - изготавливается из отборного зерна и имеет белый цвет, гладкую текстуру и высокую белизну. Используется для выпекания хлеба, пирогов, бисквитов и других изделий, требующих высокого качества теста.

Первый сорт - также изготавливается из отборного зерна, но имеет более темную окраску, шероховатую текстуру и меньшую белизну, чем высший сорт. Используется для приготовления блинов, кексов, оладий и других мучных изделий.

Второй сорт - производится из зерна с высоким содержанием сора и имеет желтоватый цвет, грубую текстуру и более низкую белизну по сравнению с высшим и первым сортом. Используется для панировки мяса, рыбы и овощей.

Обдирная мука - изготавливается из всего зерна, включая оболочки и зародыш, и имеет более низкий выход по сравнению с другими сортами. Имеет более темный цвет, грубую текстуру и меньше клейковины, чем

высший и первый сорт. Используется для приготовления соусов, супов и других блюд, где требуется мука с низким содержанием клейковины.

Цельнозерновая мука - производится путем измельчения всего зерна без удаления оболочек и зародыша. Имеет более высокую питательную ценность благодаря содержанию клетчатки и других полезных веществ.

Химический состав муки может зависеть от многих факторов, включая вид зерна, его происхождение и условия хранения. В состав муки обычно входят белки, углеводы, жиры, витамины и минералы. Количество каждого из этих компонентов может варьироваться в зависимости от сорта муки и ее назначения. Например, мука из пшеницы содержит больше белков и углеводов, чем мука из риса или кукурузы.

3. Практическая часть.

3.1. Оценка качества муки.

3.1.1. Определение цвета муки.

Для определения цвета муки необходимо использовать специальные приборы - колориметры. Они позволяют измерить интенсивность цвета муки и сравнить ее с эталонными значениями для разных сортов.

Цвет муки зависит от сорта зерна, из которого она была изготовлена. Пшеничная мука имеет белый цвет, ржаная - более темный, а гречневая - желтоватый.

3.1.2. Определение запаха, вкуса и хруста.

Запах, вкус и хруст муки зависят от ее сорта и способа производства. Например, пшеничная мука имеет характерный хлебный запах и вкус, а кукурузная - сладковатый вкус и хрустящую текстуру.

Для определения запаха муки можно использовать нос или специальный прибор - ольфактометр. Он позволяет измерить интенсивность запаха и сравнить ее со стандартными значениями для разных видов муки. Вкус и хруст муки определяют путем дегустации. Муку насыпают на тарелку и предлагают попробовать нескольким людям. Они должны

оценить вкус и хрустность муки, а затем сравнить свои ощущения между собой.

3.1.3 Определение крупности помола.

Для определения крупности помола муки используют сито, установленные стандартами на конкретный вид и сорт муки (ГОСТ 4403). Мука просеивается через сито с разными отверстиями, и крупность помола определяется по остаткам на сите. Чем меньше остатки, тем крупнее помол.

Таблица 4. Показатели качества муки.

Показатель	Нормы ГОСТ	Фактические данные	Заключение по каждому показателю
Цвет			
Запах			
Вкус			
Хруст			
Крупность помола			
Влажность			

3.2 Заключение о качестве.

Образец № 1. По органолептическим показателям мука относится к _____ сорту.

4. Вывод по работе.

5. Вопросы для самоконтроля.

Как определяют крупность помола муки?

Что используют для оплетения качества муки?

От чего зависит цвет муки?

Виды пшеничной муки.

Лабораторная работа № 3

«Оценка качества питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям»

Цель: Закрепить теоретические знания, а также выработать навыки проведения экспертизы качества молока.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», В. И. Криштафович «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», методический материал, образцы молока, стеклянный стакан.

Ход работы

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, задание для лабораторной работы).

2. Экспертиза качества питьевого молока.

2.1. Оценка потребительских свойств молока по органолептическим показателям.

Для проведения экспертизы качества питьевого молока необходимо выполнить следующие действия:

Оценить внешний вид молока. Оно должно иметь однородную консистенцию, без посторонних примесей и осадка. Цвет молока должен быть белым, без желтизны.

Проверить температуру молока. Она должна быть не ниже 6 градусов Цельсия и не выше 8 градусов Цельсия. Если молоко имеет более высокую температуру, то это может говорить о несвежести продукта.

Провести органолептическую оценку молока. Для этого нужно попробовать молоко на вкус и запах. Оно должно иметь чистый, свежий вкус, без постороннего привкуса и запаха.

Проверить наличие консервантов и добавок в молоке. Если в составе молока присутствуют консерванты или другие добавки, то это может

указывать на нарушение технологии производства или неправильное хранение продукта.

Проверить срок годности молока. Срок годности должен быть указан на упаковке и не должен превышать срока годности, указанного на упаковке.

Произвести оценку качества молока в соответствии с требованиями действующего ГОСТ Р 52090 «Молоко питьевое. Технические условия».

2.2 Определение полноты маркировки на потребительской таре. Проверьте информационные данные на маркировке потребительской тары питьевого молока, сравните их с требованиями ГОСТа, результаты занесите в таблицу 5.

Таблица 5. Определение полноты маркировки на потребительской таре.

Маркировка по ГОСТ	Фактические данные	Заключение
Наименование продукта (состоит из термина «молоко питьевое»; режим обработки, массовая доля жира от....до....)		
Изготовитель (юридический адрес, включая страну, адрес предприятия)		
Товарный знак		
Объем нетто продукта (дм ³ или л)		
Информация о составе продукта		
Пищевая ценность		
Условия хранения (только температурный режим)		
Дата изготовления		
Срок годности		
Обозначение настоящего стандарта		
Информация о сертификации продукта		

2.3 Определение запаха и вкуса проводят по ГОСТ Р 52090. Результаты органолептической оценки оформите в виде таблицы 6.

Таблица 6. Результаты органолептической оценки.

Показатель	Характеристика показателей	Нормы по ГОСТ
1. Внешний вид		молоко должно иметь однородную, без осадка, цветную массу без наличия хлопьев белка и других посторонних включений.
2. Цвет		
3. Вкус		должен быть сладким, без соленого, горького, кислых и других посторонних привкусов.
4. Запах		должен быть чистым, без кислого, плесневого, дрожжевого и других посторонних запахов.
5. Консистенция		должна быть однородной, без сгустков белка и комочков жира, но достаточно вязкой.

Сделать вывод о результатах органолептической оценки качества молока соответствие нормам ГОСТ и о его свидетельстве высокому качеству.

3. Оценка потребительских свойств молока по физико-химическим показателям.

Для оценки потребительских свойств молока можно использовать физико-химические показатели. К ним относятся:

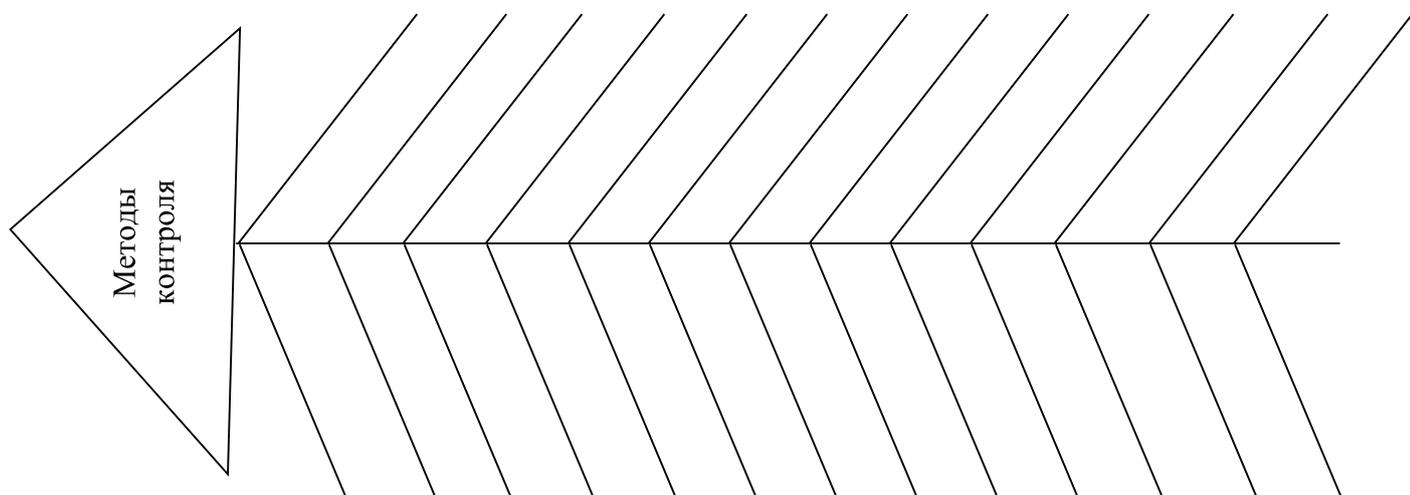
Жирность - определяется путем измерения содержания жира в молоке. Норма жирности для питьевого молока составляет от 2,5% до 3,2%.

Кислотность - определяется путем измерения кислотности молока. Норма кислотности для питьевого молока составляет не более 20 градусов.

Плотность - определяется путем измерения плотности молока. Норма плотности для питьевого молока должна быть в пределах от 1,027 до 1,033 г/мл.

Температура замерзания - определяется путем замораживания молока и измерения температуры, при которой оно замерзает. Норма температуры замерзания для питьевого молока не должна превышать -0,5 градусов Цельсия.

Используя схему «Рыбья кость» записать в соответствии с ГОСТ Р 52090 методы контроля и по каким нормативным документам их реализуют.



4. Сделать вывод по проделанной работе.

5. Вопросы для самоконтроля.

Как проводится экспертиза качества молока?

Назовите основные критерии органолептической оценки молока.

Какие физико-химические показатели используются для потребительской оценки качества молока?

Лабораторная работа № 4

«Оценка качества яиц по органолептическим показателям. Определение степени свежести яиц»

Цель: Изучить правила отбора проб и принципы классификации яиц, научиться оценивать их качество и определять категорию.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», В. И. Криштафович «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», методический материал, образцы яиц, ГОСТ Р 52121 «Яйца куриные. Технические условия»

Ход работы

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, задание для лабораторной работы).
2. Изучение классификации куриных яиц.

Яйца куриные по ГОСТ 31654-2012 подразделяются на следующие категории:

Категория А - яйца с плотным белком и желтком, имеющие гладкую поверхность и светлый цвет. Такие яйца имеют наивысшую категорию и используются для приготовления блюд, требующих максимальной свежести и качества продукта.

Категория В - яйца со средним качеством белка и желтка, имеющие небольшие пятна или вкрапления. Эти яйца также имеют гладкую поверхность, но могут иметь более темный цвет и менее плотную структуру.

Категория С - яйца с более низким качеством белка и желтка. Они имеют шероховатую поверхность, могут иметь пятна или вкрапления, а также более светлый цвет.

Яйца категории Д - яйца, имеющие низкое качество белка и желтка и имеющие очень шероховатую поверхность. Они не используются для

приготовления пищи, а идут на корм животным. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий.

2.1. Изучите требования ГОСТа Р 52121 и заполните таблицу 7.

По ГОСТу Р 52121-2003 яйца куриные подразделяются на категории в соответствии с массой яиц:

- категория С1: яйца массой от 48 до 70 г
- категория С2: яйца массой от 30 до 47,9 г
- категория СВ: яйца массой 25 г и менее

Также существуют другие категории яиц, такие как категория Д (яйца массой менее 25 г), категория Е (яйца с поврежденной скорлупой) и категория И (яйца, которые не прошли проверку на качество).

Таблица 7. Классификация куриных яиц по массе

Категория	Масса 1 яйца, г	Масса 10 яйца, г	Масса 360 яйца, г
С1			
С2			
СВ			
Д			
Е			

2.2. По ГОСТу Р 52121 яйца должны соответствовать следующим качественным характеристикам:

Цвет скорлупы: белый или светло-коричневый.

Форма: овальная, без повреждений и трещин.

Текстура скорлупы: гладкая, без шероховатостей и пятен.

Вес: в пределах допустимых значений для каждой категории.

Содержание желтка: желток должен быть целым и располагаться в центре яйца.

Наличие воздушной камеры: допускается наличие небольшого количества воздушной камеры в верхней части яйца.

Используя яйцо сделайте оценку качества и заполните таблицу 8.

Таблица 8. Качественные характеристики куриных яиц.

Вид	Характеристика
По ГОСТу Р 52121 яйца должны соответствовать следующим качественным характеристикам:	
Цвет скорлупы:	
Форма:	
Текстура скорлупы:	
Вес:	
Содержание желтка:	
Наличие воздушной камеры:	

3. Сделайте вывод по проделанной работе.

4. Вопросы для самоконтроля

Назовите классификацию яиц.

На какие категории подразделяют яйца куриные?

Назовите качественные характеристики яиц.

Лабораторная работа № 5

«Составление договора поставки на продовольственные товары»

Цель работы: Освоить процесс составления договора поставки продовольственных товаров.

Материально техническое оснащение: материалы учебника Л.А. Радченко «организация производства на предприятиях общественного питания», методичка.

Ход работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом и выписать основные разделы договора поставки.

2. Составить договор поставки на следующие продовольственные товары, используя имеющийся образец:

1) Мясо говядины – туши по 200 кг, на сумму 400 тыс. руб.;

2) Масло растительное – 50 л, на сумму 1 тыс. руб.;

3) Мука пшеничная – 20 кг, на сумму 1200 руб.;

4) Вафли – 10 кг, на сумму 2000 руб.;

5) Макароны изделия – 20 кг, на сумму 1500 руб.

3. Сделать вывод по работе.

Договор поставки является основным документом, регулирующим отношения между поставщиком и покупателем. Он определяет условия поставки товаров, сроки и порядок оплаты, а также ответственность сторон за нарушение условий договора.

Договор, как правило, имеет четыре раздела:

1. Предмет договора. В этом разделе указываются наименование товаров, их количество, качество, цена и условия поставки.

2. Условия оплаты. Определяются способы оплаты (наличными, безналичными, с отсрочкой платежа), сроки оплаты и порядок расчетов.

3. Сроки поставки. Указываются даты начала и окончания поставки товаров, а также периодичность поставок.

4. Ответственность сторон. Определяются условия ответственности за нарушение сроков поставки, качества товаров и другие нарушения условий договора.

ДОГОВОР ПОСТАВКИ

г. _____ “___” _____ 200__ г.

(наименование организации, учреждения)

именуемое (ый) в дальнейшем “Поставщик”,

в лице _____,
(должность, ф.,и.,о.),

действующего на основании _____,
(устава, положения, доверенности)

с одной стороны, и _____,
(наименование организации, учреждения)

именуемое(ый) в дальнейшем “Покупатель”,

в лице _____,
(должность, ф.,и.,о.)

действующего на основании _____,
(устава, положения, доверенности)

с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем.

1. Предмет договора

1.1. Поставщик обязуется передавать в собственность Покупателю товары, указанные в п. 1.2 настоящего договора, в указанные в настоящем договоре сроки, а Покупатель обязуется принимать указанные товары и своевременно производить их оплату на условиях настоящего договора.

1.2. Предметом поставки являются следующие товары, в дальнейшем именуемые “Товары”:

1.2.1. _____, в дальнейшем именуемый “Товар № 1”.
(наименование)

1.2.2. _____, в дальнейшем именуемый “Товар № 2”.
(наименование)

1.2.3. _____, в дальнейшем именуемый “Товар № 3”.
(наименование)

2. Объем (количество) и сроки поставки

2.1. Общий срок действия настоящего договора составляет _____.
(срок действия – лет, месяцев, дней и т.п.)

Общий срок действия настоящего договора начинается с момента подписания настоящего договора.

2.2. Поставка Товаров осуществляется отдельными партиями в следующие сроки:

2.2.1. Товар № 1 поставляется ежедневно к _____ часам партиями по _____ штук (килограммов и т.п.).

2.2.2. Товар № 2 поставляется ежемесячно в период с _____ по _____ каждого месяца партиями по _____ штук (килограммов и т.п.).

2.2.3. Товар № 3 поставляется ежеквартально в период с _____ по _____ каждого квартала партиями по _____ штук (килограммов и т.п.).

3. Порядок поставки Товаров

3.1. Поставка Товаров осуществляется Поставщиком путем отгрузки Товаров Покупателю.

3.2. Доставка Товаров осуществляется Поставщиком путем отгрузки их _____
(железнодорожным, водным, воздушным и т.д.)

транспортом при соблюдении следующих условий:

3.2.1. Товар № 1

_____ (условие)

3.2.2. Товар № 2

_____ (условие)

3.2.3. Товар № 3

_____ (условие)

3.3. Поставщик обязан сообщать Покупателю об отправке Товаров путем отправления _____:

(письма, факс-сообщения и т.п.)

3.3.1. Не позднее чем за _____ до погрузки Товара № 1.
(часов, дней, месяцев)

3.3.2. Не позднее чем за _____ до погрузки Товара № 2.
(часов, дней, месяцев)

3.3.3. Не позднее чем за _____ до погрузки Товара № 3.
(часов, дней, месяцев)

3.4. Покупатель обязан совершить следующие необходимые действия для обеспечения принятия Товаров:

3.4.1. При принятии Товара № 1 _____
(условие)

3.4.2. При принятии Товара № 2 _____
(условие)

3.4.3. При принятии Товара № 3 _____
(условие)

3.5. Принятые Покупателем Товары должны быть им осмотрены в следующие сроки:

3.5.1. Товар № 1 в течение _____ часов.

3.5.2. Товар № 2 в течение _____ дней.

3.5.3. Товар № 3 в течение _____ месяцев.

4. Качество и комплектность

4.1. Качество и комплектность поставляемых Товаров должны соответствовать: _____

(сертификату качества, образцу и т. п.)

4.2. Подтверждением качества и комплектности со стороны Поставщика является _____

(наименование документа о качестве и комплектности товара)

4.3. Согласование между сторонами уточненных характеристик и дополнительных требований по качеству и комплектности, не предусмотренных пп. 4.1, 4.3 настоящего договора, производится сторонами в отдельном порядке.

5. Цена

5.1. Покупатель оплачивает поставленные Поставщиком Товары по следующим ценам:

5.1.1. Товар № 1 _____ руб. за _____ штуку (килограмм и т.п.).

5.1.2. Товар № 2 _____ руб. за _____ штуку (килограмм и т.п.).

5.1.3. Товар № 3 _____ руб. за _____ штуку (килограмм и т.п.).

5.2. Расчеты за каждую поставленную партию товара производятся в безналичном порядке в течение _____ с момента _____ путем

_____ (форма расчетов)

5.3. Покупатель обязан известить Поставщика об осуществлении платежа в срок _____ с момента _____ путем

_____ (телеграмма с уведомлением, факс и т.д.)

6. Ответственность сторон

6.1. За просрочку платежа Покупатель уплачивает Продавцу штраф в размере _____ от суммы договора и пени из расчета _____ от суммы договора за каждый день просрочки.

6.2. Меры ответственности сторон, не предусмотренные в настоящем договоре, применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории России.

7. Порядок разрешения споров

7.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут по возможности разрешаться путем переговоров между сторонами.

7.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров стороны после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий передают их на рассмотрение в _____

(указать наименование и местонахождение третейского, арбитражного или народного суда, выбранного сторонами для разрешения споров)

8. Заключительные положения

8.1. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон или одной из них в случае нарушения другой стороной условий договора, указанных в пп. _____ настоящего договора. Одностороннее расторжение договора осуществляется стороной договора путем письменного уведомления, направляемого _____,

(заказным письмом и т.п.)

по следующим основаниям _____.

(указать основание расторжения)

При неполучении ответа на уведомление в _____-дневный срок со дня

_____ (дня отправления или предполагаемого дня получения адресатом уведомления) договор считается расторгнутым.

8.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

8.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на русском языке.
Оба экземпляра идентичны и имеют одинаковую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

9. Адреса и реквизиты сторон

Лабораторная работа № 6

«Подбор оборудование и инвентаря для горячего цеха предприятий питания»

Цель работы: Овладеть навыками подбора оборудования и инвентаря для горячего цеха и составления плана горячего цеха с расстановкой оборудования.

Материально-техническое оснащение: учебник «Оборудование предприятий общественного питания», тетрадь для ЛПР, методичка.

Ход работы

1. Ознакомиться с заданием.
2. Теоретическая часть.

Как правило, для различных процессов тепловой обработки продукты оснащаются специализированным оборудованием, которое позволяет достичь максимальной эффективности и качества процесса. Например, для жарки мяса и овощей используются фритюрницы или сковороды, для варки и тушения - электрические плиты или мармиты, а для запекания - жарочные шкафы или гриль. Также в цехах могут использоваться тестомесильные машины, овощерезки, мясорубки и блендеры для измельчения и смешивания различных ингредиентов. Важно также учитывать, что для каждого типа продуктов и процессов необходимы определенные типы оборудования, поэтому необходимо выбирать его в соответствии с конкретными требованиями.

3. Практическая часть

3.1. Подобрать технологическое оборудование и инвентарь для горячего цеха предприятия общественного питания в соответствии с индивидуальным заданием работодателя.

Таблица 9. Подбор технологического оборудования горячего цеха.

Наименование оборудования	Марка	Производительность, кг/ч, шт/ч и т.д.	Количество, шт

Таблица 10. Подбор инвентаря горячего цеха.

Наименование инвентаря	Материал изготовления	Количество, шт.	Назначение

3.2. Начертить план горячего цеха, используя условные обозначения.

4. Сделать вывод по работе.

Вопросы для самоконтроля:

Какие инструменты входят в список обязательного инвентаря горячего цеха?

Специализированное оборудование горячего цеха.

Лабораторная работа № 7

ТЕМА: «Расчет выхода полуфабрикатов. Составление программы
производственного заготовочного цеха»

Цель работы: Освоить методику расчета выхода полуфабрикатов.
Изучить сборник рецептов.

Материально-техническое оснащение: учебник, тетрадь, методичка,
«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Ход работы:

1. Ознакомиться со сборником рецептов, заданием практической
работы.

2. Теоретическая часть.

Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с
ТУ, ОСТами, а также данными Сборника норм отходов и потерь при
холодной и тепловой обработках сырья.

Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используют формулу:

$$P_{\text{о.п.}} = \frac{P_{\text{о}}(100 - N)}{100}$$

где, $P_{\text{о. п.}}$ – масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

$P_{\text{о.}}$ – масса овощного набора сырья (брутто);

N – норма отходов в зависимости от вида сырья и сезона по Сборнику
рецептур блюд, %.

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья
используют формулу:

$$Q_{\text{м.п.}} = \frac{Q_{\text{м}} * \beta}{g_{\text{п}} * 100}$$

где $Q_{\text{м.п.}}$ – масса мяса (брутто), из которого выпускаются
полуфабрикаты, кг;

β - %, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса
(в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;

$g_{п}$ – масса порции полуфабриката, кг (по Сборнику рецептов).

3. Практическая часть.

Решить задачи:

Задача № 1

Дано: масса говядины - 30кг; выход плова - 15% Определить: сколько порций плова можно приготовить из данного количества говядины.

Задача № 2

Рассчитать количество порций азу, которое можно приготовить из 70 килограммов говядины второй категории упитанности. Для приготовления азу используются части говядины с выходом вырезки, поясничной и спинной частей, который составляет 11.7%.

Задача № 3

Определите вес нетто торта, если его масса брутто составляет 3 кг, а влажность составляет 20%.

4. Сделать вывод по работе.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Практическая работа № 1

Тема: «Решение задач по определению естественной убыли продуктов питания»

Цель работы: Ознакомиться с нормами естественной убыли продовольственных товаров и научиться решать задачи, связанные с их определением.

Материально-техническое оснащение: методичка, раздаточный материал, тетрадь для ЛПР.

Ход работы

1. Изучить теоретический материал о естественной убыли продукции и записать ее определение в тетрадь. Дать характеристику условиям, в которых может происходить естественная убыль продукции.

2. Изучить приказа Министерства экономического развития и торговли РФ № 304.

Уменьшение веса продуктов, вызванное естественными процессами, такими как испарение влаги, окисление, порча и т.д.

1. Усыхание - уменьшение веса продукта из-за испарения влаги.

2. Охлаждение - уменьшение массы продукта из-за потери тепла при хранении.

3. Размораживание - потеря массы продукта при размораживании.

4. Порча - изменение качества продукта из-за воздействия микроорганизмов или других факторов.

5. Рассеивание - потеря веса продукта в результате испарения или рассеивания.

К методу борьбы с естественной убылью продуктов относятся:

1. Хранение в прохладном и сухом месте - это помогает уменьшить естественную убыль за счет уменьшения испарения влаги и потери тепла.

2. Использование контейнеров с крышками - это предотвращает испарение влаги и потерю массы продукта.

3. Использование консервантов - это замедляет процесс порчи и предотвращает потерю массы продукта.

Пример расчета естественной убыли в размере недостачи:

Допустим, у нас есть партия товара, состоящая из 10 единиц. Каждая единица товара имеет массу 1 кг. Но после хранения в течение 1 месяца масса каждой единицы уменьшилась на 50 г (естественная убыль).

Чтобы вычислить сумму недостачи, нужно умножить количество единиц товара на разницу между первоначальной и уменьшенной массой каждой единицы. В нашем случае это будет:

Количество единиц * Разница между массой единицы до и после хранения 10 единиц * (1 кг - 0,5 кг) = 5 кг

Таким образом, сумма недостачи составит 5 кг или 5 000 г.

3. Решить ситуационные задачи.

Задача № 1. В магазине было продано 1000 кг картофеля. При хранении в течение месяца была обнаружена естественная убыль в размере 5%. Определить вес картофеля, который остался после хранения.

Задача № 2. Магазин продал 100 кг яблок. При хранении было обнаружено, что за месяц естественная убыль составила 5%. Определите, сколько кг яблок осталось после хранения.

Задача № 3. У магазина было 10 ящиков по 10 кг яблок в каждом. При продаже было обнаружено, что естественная убыль за время хранения составила 5% от общего веса. Сколько кг яблок осталось в магазине после продажи?

Задача № 4. В магазин привезли 100 коробок конфет, каждая весом 5 кг. За время хранения магазина была выявлена естественная убыль 5% от веса коробки. Сколько коробок конфет осталось в магазине?

4. Сделать вывод по работе.

Практическая работа № 2

Тема: «Правила оформления бракеражного журнала»

Цель работы: Ознакомиться с требованиями ГОСТа Р 50763-95 к оформлению бракеражного журнала и соблюдать эти требования при его заполнении.

Материально-техническое оснащение: методичка, раздаточный материал, тетрадь для ЛПР.

Ход работы

1. Изучить теоретический материал, посвященный определению брака готовой продукции, ее цели и процедуры проведения бракеража. Записать в тетради основные этапы процесса бракеража, его цели и кем он проводится.

Бракераж - это процесс контроля качества продукции, который проводится с целью выявления дефектов и отклонений от стандартов. Он осуществляется специалистами, которые оценивают продукцию на соответствие определенным требованиям и стандартам. Основные этапы бракеража включают в себя осмотр продукции, проверку ее качества, выявление дефектов и принятие решения о ее дальнейшей судьбе.

С целью проведения бракеража на производстве создаётся специальная комиссия, которая состоит из представителей различных служб предприятия. Она проводит осмотр продукции на предмет соответствия стандартам качества и выявляет возможные дефекты. Результаты бракеража фиксируются в специальном журнале или акте, который подписывается членами комиссии.

Все результаты проверки бракеражной комиссии записываются в специально отведённом для этих целей бракеражном журнале.

Бракеражный журнал - это документ, в котором фиксируются результаты бракеража продукции. В нем указываются следующие данные:

- наименование продукции;

- номер партии;
- дата производства;
- срок годности;
- результаты осмотра;
- выявленные дефекты;
- принятые меры;
- подписи членов комиссии.

Если у членов бракеражной комиссии возникают сомнения в качестве продукции, они могут провести дополнительные исследования или обратиться за консультацией к специалистам. Результаты этих исследований также должны быть зафиксированы в бракеражном журнале.

2. Для проведения бракеража ассортиментного перечня готовых блюд необходимо:

- Составить список блюд, которые будут подвергаться бракеражу.
- Определить критерии качества блюд, такие как внешний вид, вкус, запах, консистенция и т.д.
- Провести бракераж каждого блюда, проверяя соответствие критериям качества.
- Зафиксировать результаты бракеража в таблице 12.

Таблица 12. Бракераж ассортиментного перечня готовых блюд.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда	Разрешение к реализации блюда	Подписи членов бракеражной комиссии

3. ЗАДАНИЕ: провести бракераж следующего ассортиментного перечня готовых блюд:

- салат "Цезарь";
- пицца "Маргарита";
- куриные наггетсы;
- греческий салат;

- картофельное пюре с котлетами из индейки;
- шашлык из свинины;
- карбонара;
- куриные крылья в соусе терияки;
- сэндвич с курицей и сыром;
- лапша удон с овощами и курицей.

Практическая работа № 3

Тема: "Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство"

Цель работы: изучить правила приемки, хранения и отпуска продуктов на производстве и научиться решать ситуационные задачи, связанные с этими правилами..

МТО: раздаточный материал, методические указания по выполнению работы, тетрадь для ЛПР.

Ход работы

1. Ознакомится с заданием, раздаточным материалом и методическим пособием.

2. Теоретическая часть:

Инвентаризация - это процедура проверки наличия и состояния материальных ценностей на предприятии. Она проводится периодически, обычно раз в год, и позволяет выявить недостачу или излишек товаров, а также определить их количество и стоимость. Инвентаризация необходима для того, чтобы убедиться в правильности учета товаров и предотвратить возможные ошибки.

Основными целями инвентаризации являются:

- определение фактического наличия товаров на складе или в магазине;
- выявление недостач или излишков товаров;
- проверка правильности учета товаров;
- определение стоимости товаров.
- подготовка отчетности о состоянии товарных запасов.

Выделяют следующие виды инвентаризаций:

- периодическая (плановая) инвентаризация - проводится регулярно, обычно один раз в год;

- внеплановая инвентаризация - проводится при возникновении подозрений на недостачу, излишки или ошибки в учете товаров;

- полная инвентаризация - проводится на всех складах и магазинах предприятия одновременно;

- частичная инвентаризация - проводится выборочно на отдельных складах или магазинах.

3. Решить задачи.

Задача № 1. Определить стоимость товаров на складе магазина, если известно, что на складе находится 100 единиц товара по цене 100 рублей за единицу.

Задача № 2. Определить стоимость товаров на складе, если на складе находятся 10 товаров по цене 50 рублей за штуку и 5 товаров по цене 70 рублей за штуку.

Задача № 3. Определить стоимость товара на складе, если известны следующие данные: на складе имеется 10 упаковок товара по 5 штук в каждой упаковке, стоимость одной упаковки составляет 1000 рублей, а стоимость одного товара - 10 рублей.

Составить акт об инвентаризации с указанием результатов, включая недостающие и излишки товаров, и принять соответствующие меры по их списанию, данные записать в таблицу 13.

Таблица 13. Данные списания излишек и недостатков.

№ п/п	Наименование сырья	Фактическое наличие		По данным бухгалтерского учета		Излишек (+)	Недостача (-)	Цена (руб.к.)	Сумма (руб.к.)
		Единицы измерения	Кол-во	Единицы измерения	Кол-во				
	ИТОГО:								

4. Сделайте вывод по работе.

Практическая работа № 4

Тема: «Документальное оформление отпуска продуктов на производство, приемки и возврата тары»

Цель: Изучить порядок оформления накладных на отпуск товаров на производство и приемку товаров, а также правила возврата тары.

Материально-техническое оснащение: образец бланка товарной накладной, раздаточный материал, тетрадь.

Ход работы

1. Теоретическая часть.

Отпуск продукции - это завершающая операция складского цикла, которая позволяет передать товары со склада в производство или реализацию. Для этого необходимо правильно оформить соответствующие документы.

Для оформления накладной на отпуск товаров необходимо заполнить следующие реквизиты:

- название документа (накладная);
- дата составления;
- номер документа;
- реквизиты организации-получателя (наименование, ИНН, КПП, юридический адрес);
- реквизиты организации-отправителя (наименование, ИНН, КПП, юридический адрес, контактные данные);
- наименование отпускаемых товаров;
- количество отпускаемых товаров (в единицах измерения);
- цена за единицу товара;
- общая стоимость отпускаемых товаров;
- подписи ответственных лиц (отправитель и получатель);
- печать (при наличии).

Перед отпуском товаров на производство или реализацию кладовщик обязан проверить наличие необходимых документов, таких как накладные, сертификаты качества, лицензии и т.д., а также убедиться в соответствии отпускаемых товаров требованиям законодательства.

Если все документы в порядке, кладовщик может приступать к отпуску товаров. Он должен проверить количество отпускаемых товаров, убедиться в их соответствии данным, указанным в накладной, и проверить их качество. Если все в порядке, то кладовщик может оформлять накладную и передавать товары на производство или реализацию.

Кладовщик должен подготовить мерную тару для отпуска товаров на производство или реализации. Для этого он должен проверить наличие необходимой тары, убедиться в ее пригодности для использования, а также проверить соответствие количества и цены товаров, указанных в накладной. Если тара не соответствует требованиям или количество товаров не соответствует указанному в накладной, то кладовщик должен отказаться от отпуска товаров или оформить соответствующий акт.

При получении продуктов, материально-ответственные лица обязаны проверить целостность упаковки и соответствие количества продуктов по накладной. Также необходимо проверить срок годности продуктов и убедиться в отсутствии признаков порчи. Если продукты были получены в поврежденной упаковке или с истекшим сроком годности, то их необходимо вернуть поставщику.

2. В образце бланка товарной накладной необходимо отразить движение следующих материалов со склада на производственный участок:

1. Мука пшеничная 150 кг.
2. Сахар-песок 50 кг.
3. Масло сливочное 7 кг.
4. Яйца куриные 490 шт.
5. Молоко сухое 40 кг.
6. Дрожжи сухие 180 уп.

7. Соль 50 кг.
8. Ванилин 70 уп.
9. Крахмал картофельный 60 уп.
10. Сухари панировочные 48 кг.

3. Ответьте на контрольные вопросы:

- Что такое накладная на отпуск товаров и для чего она нужна?
- Какие реквизиты должны быть указаны в накладной на отпуск товаров?
- Как оформляется акт приема-передачи товаров при их отпуске на производство?
- Какие документы должны быть оформлены при возврате тары?
- Какие правила возврата товаров должны соблюдаться при отпуске товаров на производство?

4. Сделайте вывод по проделанной работе.

Практическая работа №5

«Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров»

Цель работы: Изучить порядок заключения договоров и научиться разрешать производственные ситуации, связанные с этим процессом..

Материально-техническое оснащение: тетрадь для ЛПР, учебник «Организация хранения и контроль запасов и сырья» Володина М.В., методичка.

Ход работы:

1. Ознакомиться с заданием работы.
2. Теоретическая часть.

Главное условие успешной работы предприятия общественного питания - это обеспечение высокого качества продукции и обслуживания клиентов.

Для осуществления отношений с поставщиками необходимо заключить договор. Договор - это соглашение между двумя или более сторонами, которое определяет их права и обязанности в отношении друг друга. В договоре могут быть указаны условия поставки товаров, оплаты услуг, ответственности сторон и другие важные моменты.

Договор состоит из четырех разделов:

1. Предмет договора - описание товаров или услуг, которые будут поставляться или оказываться в рамках договора.
2. Условия поставки - сроки, место, способ доставки товаров или оказания услуг.
3. Цена договора - общая стоимость товаров или услуг, порядок расчетов.
4. Обязанности сторон - обязательства поставщика по поставке товаров или оказанию услуг, обязательства заказчика по оплате и использованию товаров или услуг.

Перед заключением договора на поставку продуктов необходимо провести следующие шаги:

- изучить требования к качеству продуктов и их условиям хранения;
- проверить наличие сертификатов качества на поставляемые продукты;
- уточнить условия поставки и оплаты;
- согласовать сроки поставки и условия доставки;
- составить и подписать договор;
- внести предоплату.

При необходимости, согласовать дополнительные условия договора.

3. Ресторан "Лепесток" заключает договор на поставку молока с ЗАО "Кубышка". По условиям договора ЗАО "Кубышка" обязуется поставлять молоко в ресторан "Лепесток", а ресторан обязуется оплачивать стоимость молока в соответствии с условиями договора. Стоимость молока определяется на основе прайс-листа ЗАО "Кубышка", который является приложением к договору. Составить договор на поставку.

4. Сделать вывод по проделанной работе.

Практическая работа № 6

ТЕМА: «Составление плана-меню предприятия»

Цель: Изучить правила составления плана меню и научиться составлять планы меню..

Материально-техническое оснащение: образец бланка плана-меню, раздаточный материал, тетрадь.

Ход работы

1. Теоретическая часть

План-меню - это документ, который содержит информацию о блюдах, которые будут готовиться в ресторане или кафе. Он составляется на определенный период времени (например, на день или на неделю) и содержит информацию о названии блюда, ингредиентах, количестве порций, цене и других важных деталях. План-меню помогает официантам и поварам быстро ориентироваться в заказах и готовить блюда в соответствии с пожеланиями гостей.

Заведующий производством, составляя план-меню, должен отразить в нем следующие моменты:

1. Название блюда.
2. Список ингредиентов и их количество.
3. Время приготовления блюда.
4. Выход блюда (количество порций).
5. Цену блюда.
6. Необходимое количество блюд для приготовления.

Блюда, включенные в план-меню, должны соответствовать меню, которое было утверждено руководством.

Цена продажи блюда в плане-меню указывается вместе с ценой за порцию. Сумма в плане-меню должна соответствовать сумме, указанной в меню.

2. Составить план-меню на неделю для кафе, учитывая следующие требования:

Меню должно включать в себя блюда из разных категорий (закуски, салаты, горячие блюда, десерты).

Блюда должны быть разнообразными и включать в себя как традиционные, так и новые рецепты.

Блюда должны соответствовать сезону и учитывать предпочтения посетителей.

План-меню должен быть составлен таким образом, чтобы обеспечить достаточное количество порций для всех блюд.

Цены на блюда должны быть доступными для посетителей.

Необходимо учитывать сезонность и предпочтения посетителей при составлении плана меню.

3. Сделать вывод по проделанной работе.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Васильева И. А. Современные практико-ориентированные методы и приемы обучения, преподавания и проведения практических, лабораторных занятий со студентами СПО / И. А. Васильева, А. А. Федоров // Педагогический опыт: теория, методика, практика. – 2018. – № 1 (2). – С. 106-107.
2. Гладун И. Методическое обеспечение учебной деятельности студентов / И. Гладун // Специалист. – 2019. – № 3. – С. 21-22.
3. Голендухин Н. И. Организация и методика производственного обучения / И. Н. Голендухин. – Челябинск : ЧИРПО, 2018. – 198 с. – ISBN 5-09-000452-8.
4. Еременко Л. Е. Особенности организации практического обучения в колледже / Л. Е. Еременко // Инновационные педагогические технологии : материалы I Междунар. науч. конф. (г. Казань, октябрь 2014 г.). – Казань : Бук, 2018. – С. 267-269.
5. Левина М. М. Технологии профессионального педагогического образования: учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / М. М. Левина. – Москва : Академия, 2019. – 272 с. – ISBN 5-7695-0733-0.
6. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания".-Р.: Феникс, 2000

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.