



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

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

**Проектирование и применение комплекса дидактических средств при
подготовке специалистов среднего звена в профессиональной
образовательной организации**


**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:
84,17 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
« » 2023 г.

Зав. кафедрой ИППО и ПМ
 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):
Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1
Созыкина Ирина Анатольевна 

Научный руководитель:
к.т.н., доцент каф. ПППОиПМ
Ногина Анна Александровна


Челябинск
2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1 Теоретические основы использования дидактических средств обучения в условиях проведения занятий в системе среднего профессионального образования.....	8
1.1 Исторический аспект возникновения и развития дидактических средств обучения в профессиональном образовании.....	8
1.2 Классификация и функции дидактических средств обучения.....	16
1.3 Практикум как основная форма организации профессионального обучения.....	22
Выводы по первой главе.....	27
ГЛАВА 2 Опытно-практическая работа по разработке комплекса дидактических средств в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»	29
2.1 Анализ использования дидактических средств при изучении дисциплин профессионального цикла в ГБПОУ «Челябинский колледж индустрии питания и торговли»	29
2.2 Разработка программы практикума по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в условиях учебного процесса.....	37
2.3 Анализ эффективности применения программы практикума как дидактического средства обучения обучающихся по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	57
Выводы по второй главе.....	61
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	63
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	65
Приложение А	71

ВВЕДЕНИЕ

В современном обществе периодически возникают явления, связанные с изменениями общественного развития. Стремительный рост большого объема постоянно изменяющейся информации создает условия для изменения системы образования. Исходя из этого уделяется большое внимание профессиональной подготовке будущих специалистов в новых социально-экономических условиях развития общества. В программу профессионального образования вводится качественно новая функция – подготовка специалиста, способного принять активное участие во всех изменениях и преобразованиях общества. В связи с этим перед системой профессионального образования ставится задача подготовки высококомпетентных и постоянно включенных в систему непрерывного образования специалистов.

Важнейшей целью системы профессионального образования в целом и системы среднего профессионального образования, в частности, является подготовка компетентных, творчески мыслящих, конкурентоспособных специалистов, способных адаптироваться к изменяющимся экономическим условиям, оперативно реагировать на требования рынка труда, ориентироваться в потоках информации, готовых к дальнейшему непрерывному профессиональному саморазвитию и самореализации.

Одним из путей развития системы среднего профессионального образования является повышение качества преподавания учебных дисциплин за счет применения дидактических средств, при изучении дисциплин профессионального цикла.

Необходимым компонентом правильно построенного учебно-воспитательного процесса являются дидактические средства.

Применение дидактических средств обучения при проведении занятий имеет важное значение, для повышения качества усвоения

информации, развития психики обучающимся, и расширения педагогических возможностей преподавателя при проведении занятий.

На сегодняшний день современные дидактические средства обучения используются для изложения учебного материала преподавателем, в ходе самостоятельной деятельности обучающихся по приобретению знаний и формированию умений или навыков с помощью контроля над усвоением информации. Однако, чрезмерное использование и избыточность таких материалов могут привести к негативным последствиям. Именно этот фактор и определяет выбор современных дидактических средств для проведения занятий, а также их оптимизацию и сочетание с другими педагогическими средствами.

Многие вопросы, касающиеся проблемы использования средств обучения в контексте повышения эффективности учебного процесса на основе дидактических средств обучения в системе среднего профессионального образования изучались многими отечественными учеными, среди которых можно выделить: Е.Е. Вяземского, И.В. Гладкого, С.П. Гуляеву, Н.В. Немову, Т.Г. Новикову, А.Д. Хуторянскую, А.Ю. Пентина, С.Н. Чистякову и других.

Однако, несмотря на общую разработанность проблемы, недостаточно рассмотрен вопрос о теоретических и практических основах разработки и применения дидактических средств обучения при проведении занятий в системе среднего профессионального образования.

Особого внимания заслуживают такие теоретические аспекты в изучении проблемы, как: история появления и развития дидактических средств, их функции и классификация, разработка комплекса дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла, применение практикума как основную форму организации профессионального обучения.

Стоит отметить, что анализ образовательного процесса в организациях среднего профессионального образования свидетельствует о наличии сложившихся противоречий:

1) не достаточной обоснованностью влияния средств обучения на качество результатов подготовки и неэффективным их использованием в практике подготовки в системе среднего профессионального образования или же полной невозможностью их использования ввиду отсутствия применения разработанных комплексов дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла;

2) требованиями нормативных документов к обеспечению высокого уровня качества обучения и фактическим его состоянием, зависимым от разработки и использования комплекса дидактических средств по отдельно взятым дисциплинам в системе среднего профессионального образования;

3) необходимостью комплексного подхода к проектированию и использованию дидактических средств и его фактической реализацией в процессе преподавания специальных дисциплин в организациях среднего профессионального образования.

Стоит отметить, что научного исследования требует вопрос обоснования целесообразности использования дидактических средств как средства совершенствования качества результатов профессиональной подготовки обучающихся в системе среднего профессионального образования по дисциплинам профессионального цикла.

Исходя из всего вышесказанного вытекает актуальность выбранной темы исследования.

Объект исследования: профессиональная подготовка обучающихся колледжа при изучении дисциплин профессионального цикла.

Предмет исследования: разработка и применение комплекса дидактических средств по дисциплине ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Цель исследования: теоретически обосновать, разработать и апробировать комплекс дидактических средств (программу практикума по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента) при подготовке специалистов среднего звена в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Исходя из цели исследования были определены следующие задачи:

- 1) изучить исторический аспект возникновения и развития дидактических средств обучения;
- 2) рассмотреть классификацию и функции дидактических средств;
- 3) изучить применение комплекса дидактических средств на занятиях как основную форму организации профессионального обучения;
- 4) осуществить анализ использования дидактических средств при изучении специальных дисциплин в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;
- 5) разработать программу практикума по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;
- 6) разработать методические указания по использованию комплекса дидактических средств.

Для решения поставленных задач использовались следующие методы исследования:

- анализ теоретической литературы, нормативных и методических документов и материалов, регулирующих профессиональное обучение в профессиональных образовательных организациях;

– изучение методических разработок педагогов профессионального обучения, учебных планов и рабочих программ по дисциплинам профессионального цикла;

– изучение методов педагогического проектирования, логического конструирования содержания предмета, проектирования учебных задач и заданий, а также методы контроля результатов усвоения дисциплины.

Теоретическая значимость исследования заключается в обобщении знаний и систематизации данных о сущности основного комплекса дидактических средств обучения.

Практическая значимость исследования заключается в разработке комплекса дидактических средств по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», который будет способствовать повышению качества обучения студентов в системе СПО. Материалы настоящей выпускной квалификационной работы могут быть полезны студентам педагогических ВУЗов, обучающихся по специальности «Профессиональное обучение (по отраслям)».

База исследования Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Структура выпускной квалификационной работы обусловлена целью и задачами исследования и состоит из введения, основной части (двух глав), заключения и библиографического списка. Основная часть работы изложена на 70 страницах машинописного текста. Список использованных источников содержит 56 наименований, приложения занимают 9 страниц.

ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИДАКТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ В УСЛОВИЯХ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

1.1 Исторический аспект возникновения и развития дидактических средств обучения в профессиональном образовании

История изучения педагогики говорит о том, что долгое время вместе с термином «педагогика» в том же значении использовался и термин «дидактика». Впервые термин «дидактика» ввёл в научное использование немецкий педагог, учёный Н.А. Алексеев (1571-1635).

Педагог из Чехии Я.А. Коменский определял дидактику как «всеобщее искусство учить всех всему». В начале XIX века немецкий педагог А.Н. Алексюк присвоил дидактике статус теории воспитывающего обучения.

В дидактической системе Я.А. Коменского нововведением было сочетание изучения материального мира с развитием мысли и речи. Считается, что именно он заложил основы развивающего обучения и воспитания.

Особое внимание Я.А. Коменский уделял наглядности, считая её естественным и простым принципом. До него к данному принципу обращались, в разное время, философы и педагоги многих стран - Китая, Греции, Рима, Египта. Существенный вклад в обоснования принципа наглядности внесли Т. Мор, Ф. Рабле, Т. Кампанелла. На тот момент в науке не было педагогической теории использования наглядных средств обучения, а Я.А. Коменский стал первым, кто попытался создать теорию наглядного обучения, теоретически обосновать то, что уже начало проникать в практику обучения.

Педагоги, стремясь сделать обучение более доступным и продуктивным, обратились за помощью к природе. Было выдвинуто требование – изучать природу при помощи неё самой, ибо согласно эмпирической теории ощущение и восприятие выступали не только исходными, но и единственными формами познания. Поэтому принцип наглядности, реализовавший требования к изучению конкретных предметов и явлений окружающего мира, занял ведущее место, взяв верх над всеми остальными принципами обучения. Я.А. Коменский рассматривал восприятие как источник всех знаний, поскольку полагалось, что предметы непосредственно запечатлеваются в сознании. Предмету следует давать объяснение только после того, как с ним ознакомишься. Я.А. Коменский считал обучение наглядным в том случае, если предмет усвоения был представлен в чувственной форме. Так же он выдвинул «золотое правило для обучающихся: всё должно быть представлено внешним чувствам, насколько это возможно, именно: видимое – зрению, слышимое – слуху, обоняемое – обонянию, вкушаемое – вкусу, осязаемое – осязанию, если же что-нибудь может одновременно быть воспринято несколькими чувствами, то и представлять этот предмет одновременно несколькими чувствами».

Я.А. Коменский безусловно понимал, что нельзя просто демонстрировать предмет изучения. Преподаватель обязан показать предмет изучения в целом виде и со всех сторон. Дальше на глазах у обучающихся разобрать или разложить этот предмет на части, дать каждой части название и сложить вновь. Очень часто вопрос упирался в отсутствие конкретных предметов изучения. На этот счёт Я.А. Коменский предлагал заменять их рисунками или копиями. Главной заботой школ и педагогов он считал создание материала, необходимого для наглядного обучения. Педагог требовал, чтобы наглядные пособия всегда были изготовлены заранее и находились у него под рукой. Он даже предлагал наполнить картинами, письменными изречениями, все стены учебной комнаты

изнутри и снаружи, считая, что созерцание всего этого позволит обучающимся познать мир лучше.

В.С. Грибов считал необходимым создание принципиально новых учебников – таких, которые «представляют вернейшую картину всего мира», побуждают обучающихся к проявлению самостоятельности мышления. «У своих учеников, - пишет он, - я всегда развивал самостоятельность в наблюдении, в речи, в практике и в применении, как единственную основу для достижения прочного знания».

В настоящее время для реализации принципа наглядности разрабатывается система учебно-наглядных пособий и технических средств, которая включает в себя:

- а) реальные процессы, явления и предметы в их натуральном виде;
- б) макеты и модели;
- в) муляжи;
- г) иллюстративные пособия (схемы, картины, фотографии, рисунки, диаграммы, графики);
- д) технические средства (учебные кинофильмы, механические визуальные средства, тренажёры, компьютеры, аудиальные средства, а также определённая методика их применения).

Делая вывод, можно сказать, что реализация золотого правила Я. А. Коменского в современном обучении является неременным условием для более глубокого понимания действительности и тем самым более эффективного воздействия на неё.

Целью обучения, по К.Д. Ушинскому является формирование мышления, способностей, на определённой сумме знаний, которые необходимы в жизни, а задачей обучение – создание условий для разнообразной деятельности ребёнка на занятии.

К.Д. Ушинский полагал, что научные знания постоянно растут, и что эти огромные научные ценности не могут быть перенесены в школу, их нужно пересмотреть и упорядочить, логически упростить в соответствии с

возрастом ребёнка. Заслугой К.Д. Ушинского является то, что он занимался переработкой научных знаний в соответствии с психологическими и возрастными особенностями обучающихся, т.е. переработкой научной системы в дидактическую.

По утверждению К.Д. Ушинского, содержание обучения должно быть адаптировано с учётом физических и умственных возможностей обучающихся, достигнутого ими уровня знаний и умений, развития. Для усвоения изучаемого материала, обучающиеся должны прилагать определённые усилия.

К.Д. Ушинский предупреждал о том, что голова, наполненная бессвязными, отрывочными знаниями, напоминает кладовую, в которой всё в хаотичном порядке и где сам хозяин не отыщет то, что ему необходимо. Чтобы избежать этого, знания и умения обучающихся должны представлять собой определённую систему, а их формирование должно осуществляться в такой последовательности, чтобы изучаемый элемент учебного материала был логически связан с другими его элементами.

Великий педагог К.Д. Ушинский полагал, что успеха в обучении можно достичь благодаря сочетанию чувственной и абстрактной деятельности: ощущения должны переходить в понятия, из понятий – составляться мысль, облечённая в слово. Непосредственное восприятие обучающимися конкретных образов изучаемых объектов, действий и процессов должно включать в себя обучение.

В учебнике «Родное слово», К.Д. Ушинский писал про наглядное обучение: «Что такое наглядное обучение? Да это такое ученье, которое строится не на отвлечённых представлениях и словах, а на конкретных образах, непосредственно воспринятых ребёнком: будут ли эти образы восприняты при самом ученье, под руководством наставника, или прежде, самостоятельным наблюдением ребёнка, так что наставник находит в душе дитяти уже готовый образ и на нём строит ученье... детская природа ясно требует наглядности. Учите ребёнка каким-нибудь пяти неизвестным ему

словам, и он будет долго и напрасно мучиться над ними; но свяжите с иллюстрациями двадцать таких слов и ребёнок усвоит их налету. Вы объясните ребёнку очень простую мысль, и он вас не понимает: вы объясните тому же ребёнку сложную картину, и он вас быстро поймёт. Попробуйте одно и то же происшествие рассказать двум детям, одинаково способным: одному – по картинкам, другому без картинок, и вы оцените тогда всё значение картинок для ребёнка... показывание картинок и рассказы по ним – лучшее средство для сближения наставника с детьми. Ничем вы не можете так быстро разрушить стену, отделяющую взрослого человека от детей, и в особенности учителя от учеников, как показывая и объясняя детям по картинкам. Если вы входите в класс, от которого трудно добиться слова (а таких классов у нас не искать стать), - начните показывать картинки, и класс заговорит, а главное, заговорит свободно, непринуждённо, что, конечно, необходимо для учителя русского языка, если он не суживает своей обязанности до выучки детей чтению, письму и орфографии. При наглядном обучении учитель, так сказать, присутствует при самом процессе формирования языка в детях и может направлять этот процесс. Причем главное дело опять делает та же картинка: она поправляет ложный эпитет, проводит в порядок нестройную фразу, указывает на пропуск какой-нибудь части; словом, выполняет не деле легко то, что учителю на словах выполнить чрезвычайно трудно...».

К.Д. Ушинский полагал, что познавательная самостоятельность ребёнка в сочетании с развивающим влиянием усвоенных знаний даёт самые лучшие результаты. Активное овладение знаниями необходимо в процессе обучения на основе их осмысления, творческой переработки и применения в процессе самостоятельной работы, сотрудничества преподавателя и обучающихся в осознанном достижении целей обучения.

Средства, с помощью которых осуществляются цели обучения – дидактические средства. Они подразделяются на материальные и средства

нематериального характера (приёмы и методы обучения, формы организации учебно-познавательной деятельности).

Слово педагога и средства обучения непосредственно являются важнейшим компонентом образовательного процесса и элементом учебно-материальной базы любого образовательного учреждения. Средства обучения оказывают огромное влияние на все другие его компоненты – цели, содержание, методы, формы, являясь компонентом учебно-воспитательного процесса.

В последнее десятилетие в российском образовании особое значение приобретают средства обучения, являющиеся одновременно как средствами преподавания, так и средствами учения. Это всевозможные интерактивные обучающие программы, нетрадиционные учебники, учебники-хрестоматии, учебники-вопросники, рабочие тетради и т.д.

Современные аудиовизуальные и мультимедийные средства обучения оказывают на обучающихся очень эффективное воздействие. Наиболее эффективным средством обучения и воспитания считаются средства мультимедиа, а также аудиовизуальные средства. Термином multimedia (что в переводе с английского означает «многосредность») определяется информационная технология на основе программно-аппаратного комплекса, имеющего ядро в виде компьютера со средствами подключения к нему аудио - и видеотехники.

Учёный В.Д. Лобашев все дидактические средства по сути происхождения, существования и назначения подразделял на следующие категории:

1. Трансцендентальные – существующие независимо от социального сознания индивида, присутствующие на всех стадиях обучения и обеспечивающие непрерывную многократную проверку истинности приобретаемых знаний.

2. Искусственно создаваемые – для использования в процессе обучения и подчинённые учебному процессу и преподавателю, как его автору, либо привлекаемые для обеспечения учебного процесса.

3. Мотивационно ориентированные – обеспечивающие психофизиологическую ориентацию процесса обучения, стимулирующие воспитательные процессы, в том числе с использованием средств поощрения и наказания.

4. Технолого-образующие – предопределяющие теоретическое обоснование и задающие причинностные основы практико-ориентированного синтеза педагогических методик, методов, теорий, направленных на управление учебным процессом, использующих и раскрывающих методические основы процессов обучения.

5. Оценочно-контролирующие – обеспечивающие связь изложения, методов обучения и объективности регистрации результатов анализа обучения.

Очень часто в педагогической практике исследуется одна из основных составляющих дидактических средств – дидактические материалы. По мнению Г.А. Балла, дидактический материал – это система объектов, каждый из которых предназначен для использования в процессе обучения в качестве материальной, либо создаваемой воображением, модели той или иной изучаемой системы, выделенное в рамках общественного знания и опыта и служащее средством решения некоторой дидактической задачи.

Необходимым наполнением учебного процесса считается дидактический материал, который является рабочим телом процесса обучения. Дидактический материал, выступая на уроках профессионального обучения в виде объектов общения, познания и труда, становится действенным средством воспитания; при этом он используется как неотрывная часть многостороннего методического комплекта, представляющего собой продукт конструирования процесса обучения в подчинении некоторой профессионально значимой теме.

Учёные из западной Германии Р. Фуш и К. Кроль полагают, что дидактические средства, в частности аудиовизуальные, выполняют такие функции, как мотивационная, информационная, управления процессом обучения, оптимизационная. Последняя же позволяет достигать лучших результатов в обучении с наименьшей затратой сил и времени. Функции эти чаще всего выступают вместе, образуя структуры, состоящие из двух, трех и даже четырёх слагаемых, причем одно из них, исполняет роль доминирующего.

В своих трудах Л.С. Выготский приводит такие средства обучения, как письмо, речь, условные обозначения, схемы, чертежи, диаграммы, произведения искусства, мнемотехнические приспособления для запоминания. В общем случае идеальное средство это орудие освоения культурного наследия, новых культурных ценностей. Первоначальным арсеналом методов и средств обучения является, ставшая знанием, усвоенная информация. Обучающийся черпает из этого арсенала способы рассуждения, доказательства, расчёты, запоминания и понимания.

На мой взгляд, дидактические средства – это предметы, которые, предоставляя студентам сенсомоторные стимулы, воздействующие на их зрение, слух, осязание, облегчают им непосредственное и косвенное познание действительности. Слово «предмет» в данном определении относится как к предметам реальной действительности, так и к их модельным, образным, словесным или символическим заменителям.

Ценным элементом процесса обучения могут стать дидактические средства, когда их используют в тесной связи с остальными компонентами этого процесса. Их подбор зависит не только от материальной оснащённости образовательной организации учебными пособиями, но и от поставленных целей лекции или практического занятия, методов учебной работы, возраста обучающихся, а также от характерных особенностей отдельных учебных дисциплин.

1.2 Классификация и функции дидактических средств обучения

Дидактические средства обучения – это источник получения знаний, формирования умений. К ним относятся наглядные пособия, учебники, дидактические материалы, оборудование, лаборатории. Основные функции средств обучения – это информационная, дидактическая, контрольная. Дидактические функции, следовательно, характеризуют существенные свойства и возможности средств обучения в определенной образовательной среде.

Дидактические функции могут играть разную роль информационную, адаптивную, интегративную, интерактивную, компенсаторную, мотивационную. В реальном педагогическом процессе все указанные функции средств обучения представлены комплексно, решая, таким образом, существенные методические проблемы обучения. В отдельном же средстве обучения может доминировать та или иная функция, определяя его роль и место в учебном процессе, в системе средств обучения. Именно эти функции учитываются при проектировании системы обучения, определении методики комплексного использования средств обучения.

В России для отдельных учебных курсов используются различные классификации средств обучения, однако в основе их лежит систематика, разработанная С.Г. Шаповаленко.

Средства обучения подразделяют на группы:

– натуральные объекты (оригиналы) включают образцы и коллекции минералов, горных пород, чучела животных, гербарии, консервированные влажные препараты, микропрепараты, реактивы, материалы и др. К этой группе редко относят технические средства и инструментарий для демонстрационного и лабораторного воспроизведения явлений, качественных и количественных, исследований (посуда и принадлежности, станки, машины, технические

приспособления, аппараты, установки, которые также являются объектами обучения);

– изображения и отображения составляют группу, в которую входят модели, муляжи, таблицы, иллюстративные материалы (рисунки, фотоматериалы, картины, портреты), экранно-звуковые средства (диафильмы, диапозитивы, кинофильмы, транспаранты, видео- и звукозаписи, радио и телепередачи).

Классификация в каждой из указанных подгрупп может быть разной в зависимости от положенных в её основу признаков, например: материальные и идеальные средства обучения – знаковые модели (по способу замены оригинала); структурные (по внутренней организации объекта), функциональные (по назначению); динамичные и статичные, плоские, объёмные, смешанные. Классификация таблиц и экранно-звуковых средств, в большей мере, отражает специфику содержания изучаемого предмета.

Особую группу составляют технические средства обучения (ТСО). К этой группе могут быть отнесены также средства новых информационных технологий – компьютеры и компьютерные сети, интерактивное видео; средства медиа-образования, учебное оборудование на базе электронной техники.

Дидактические свойства, присущие средствам обучения, проявляются в выполняемых ими функциях. Эти свойства, а также качества, адекватные специфике изучаемого объекта и явления, его содержанию, способам и условиям использования, «закладываются» в каждое средство обучения при его проектировании и впоследствии обуславливают выбор конкретного средства, форму его представления в качестве демонстрационного средства или лабораторного раздаточного материала для самостоятельных работ обучающихся.

Классификация функций средств обучения также различна в зависимости от положенного в основу признака. Однако независимо от вида

и непосредственной ориентации все они обладают функцией компенсаторности, облегчая процесс обучения, способствуя достижению цели с наименьшими затратами сил, здоровья и времени обучаемого.

Адаптивная функция направлена на поддержание благоприятных условий протекания процесса обучения, организацию демонстраций, самостоятельных работ, адекватность содержания понятия возрастным возможностям обучающихся, преемственность знаний.

Для средств обучения характерна также функция информативности – некоторые являются непосредственными источниками знания, другие – способствуют его передаче опосредованно (например, проекционная аппаратура, инструменты, некоторые приборы).

Интегративная функция позволяет рассматривать объект или явление и как часть, и как целое и реализуется при комплексном использовании средств, а также при применении средств новых информационных технологий.

Средства обучения приобретают в учебно-воспитательном процессе инструментальную функцию, ориентированную на обеспечение определённых видов деятельности и достижение поставленной методической цели. Инструментальная функция направлена на технически безопасное и рациональное выполнение действий студентами и педагогом, способствует воспитанию культуры труда. Все функции средств обучения взаимосвязаны и оказывают комплексное влияние на учебный процесс, обеспечивая его рациональную организацию и управление.

Основные функции методического обеспечения: обучающая, управляющая и контролирующая:

- обучающая функция рассматривает методическое обеспечение как средство обучения (преподавания и учения);
- управляющая – как средства направляющие, рекомендуемые, создающие определённые условия;

– контролирующая – проверяющая, выявляющая соответствие предлагаемому стандарту.

Польский ученый И. Зборовский предложил классифицировать средства обучения в соответствии с тем, какие функции они выполняют:

– служат непосредственному познанию учениками определенных фрагментов действительности (познавательная функция);

– являются средством развития познавательных способностей, а также чувств и воли учащихся (формирующая функция);

– представляют собой важный источник знаний и умений, приобретаемых учащимися, облегчают закрепление проработанного материала, проверку степени овладения знаниями и т. п. (дидактическая функция).

Каждому из средств обучения присущи определённые дидактические функции и их доминантное проявление в зависимости от специфики учебного предмета и особенностей педагогических ситуаций.

Функции задаются в средствах обучения не только содержанием, но и их формой, художественным исполнением, дизайном. Значительное расширение обучающих средств за счёт современных технических новшеств (использование компьютерной техники, цифровых видеосредств и др.) вызвало, по мнению ряда ученых (Р. Фуш, К. Кроль и др.), расширение их функций.

Средствам обучения нового поколения соответствуют следующие функции:

1. Мотивационная функция. Только осознанная потребность что-то узнать, научиться выполнять те или иные действия приведёт к желаемому результату. Помочь в этом обучающимся – одна из основных функций средств обучения.

2. Информационная функция. Информационная роль методических средств обучения заключается в обеспечении процесса

обучения необходимым содержанием в соответствии с целями и задачами данной темы программы. Каждое учебное пособие выполняет функцию носителя информации, которая в нём закодирована. В эту функцию бывает включена и функция призыва к определённой деятельности. Последнее имеет непосредственное отношение к таким методическим средствам обучения, как инструкционные карты, которые не только несут в себе информацию, но и побуждают учащегося усвоить её и применить на практике. Все методические средства обучения содержат информацию, необходимую обучающимся в их практической деятельности, — это учебные таблицы, учебные пособия, коллекции, инструкционные и инструкционно-технологические карты, технологические схемы и т. д.

3. Оптимизационная функция. Основными составными этой функции являются управление, контроль. Функцию управления познавательной деятельностью наиболее часто выполняют инструкционные и инструкционно-технологические карты, карты-алгоритмы, методические указания по выполнению определённого вида работ и т.д. Инструкции по выполнению отдельных практических работ имеются также в учебном пособии. Управляющими элементами учебной деятельности являются контрольные вопросы и краткие указания в отдельных слайдах.

Значение контроля в технологическом образовании, как и в любом другом виде учебной деятельности, чрезвычайно велико. Эффективность обучения в практическом и теоретическом плане определяется мерой соответствия запланированных показателей фактически достигнутым результатам. Регулярный текущий контроль значительно повышает её, активизируя познавательную деятельность. Контроль осуществляется с помощью карточек-заданий, специально разработанных тестов, контролирующих компьютерных программ и т. п. Для того чтобы средства контроля оказывали положительное воздействие на

эффективность образования, они должны обеспечивать полноту, объективность, систематичность и оперативность контроля.

4. Воспитывающая функция. Трудовая деятельность – это основа процесса воспитания, главный источник формирования общественно полезных качеств личности. Чем выше организация этой деятельности, тем эффективнее протекает процесс. Следовательно, с точки зрения воспитания наибольшую ценность представляют те средства обучения, которые организуют процесс образования или непосредственно в нём участвуют.

Высокая культура труда, готовность к общественно полезному, рентабельному труду, творческое отношение к выполняемой работе будут реализованы тем эффективнее, чем полнее соответствие между средствами и целями обучения.

Уровень развития личности, как субъекта деятельности, определяется многообразием способов деятельности, освоенных с помощью различных видов средств обучения.

Чтобы средства обучения могли успешно выполнять мотивационную и стимулирующую функцию, их содержание, применяемая терминология должны строго соответствовать уровню подготовленности обучаемых, вызывать стремление применять полученные знания и практические умения в реальной жизни, продолжать открытие последующих взаимосвязей и явлений. На практике часто имеет место одновременное применение нескольких средств обучения, выполняющих сразу несколько дидактических функций. Различные сочетания средств обучения в ходе занятия позволяют добиваться усиления отдельных функций.

Использование средств обучения в учебном процессе должно быть педагогически оправданно.

Таким образом, на основании анализа теоретических источников приходим к выводу, что средства обучения классифицируются по различным основаниям: по их свойствам, субъектам деятельности,

функциям и т.д. Классификация в каждой из указанных подгрупп может быть разной в зависимости от положенных в её основу признаков.

Средства обучения выполняют следующие функции: познавательную, формирующую и дидактическую функции.

1.3 Практикум как основная форма организации профессионального обучения

Профессиональное образование в настоящее время развивается на новых методологических основаниях, которые в науке определены как новая гуманистическая парадигма. Согласно одному из современных определений, образование есть специальная сфера социальной жизни, создающая внешние и внутренние условия для развития личности. Поэтому в большей степени в пространстве образования необходимо для каждого человека создать такие условия, чтобы он стал целостным, полноценным субъектом своей жизни, деятельности, прежде всего профессиональной, чтоб у него сформировались потребность, готовность и способность к продуктивному диалогу с природой и социумом, культурному созиданию.

Профессиональное образование должно рассматриваться как «вхождение» профессию, идентификация себя с профессией, «встраивание» своей личности, индивидуальности в сферу профессиональной деятельности. По мнению педагогов, сегодня нет готового профессионального знания и совокупности трудовых умений, вооружившись которыми, можно стать высоко квалифицированным специалистом на всю жизнь.

Профессиональное образование рассматривается как процесс и результат всестороннего познания человеком сущности профессиональной деятельности, осознанный выбор личностью адекватного ее способностям, интересам, потребностям направления самореализации и саморазвития в

той или иной профессиональной сфере с как можно большей пользой для себя и общества.

Особое значение сегодня приобретает обучение, которое в конечном счете обеспечивает систематическую, целенаправленную деятельность личности по получению, совершенствованию знаний, умений, навыков как в любых видах общих и специальных учебных заведений, так и путем самообразования.

И.Ф. Харламов, определяет обучение как «Целенаправленный педагогический процесс организации и стимулирования активной учебно-познавательной деятельности студентов по овладению научными знаниями, умениями и навыками, развитию творческих способностей, мировоззрения и нравственно-эстетических взглядов и убеждений» [20, с. 154].

Здесь активность, деятельность определяется как учебная деятельность или учение. Учение, как деятельность, имеет место там, где действия человека управляются сознательной целью усвоить определенные знания, умения, навыки.

В деятельности человека обучение всегда играло исключительно важную роль. От его качества во многом зависит успех в жизни, место человека в обществе. Правильно организованный учебный процесс представляет собой целенаправленное дидактическое взаимодействие педагога (преподавателя, мастера, инструктора) и обучающихся, в ходе которого решаются задачи образования, воспитания и всестороннего развития личности обучающихся [12].

Под обучением, мы понимаем активную целенаправленную познавательную деятельность обучающегося под руководством педагога, в результате которой обучающийся приобретает систему научных знаний, умений и навыков, у него формируется интерес к учению, развиваются познавательные и творческие способности и потребности, а также нравственные качества личности [10].

Существуют разнообразные формы организации обучения: лекция, семинар, конференция, лабораторно-практическое занятие, практикум, факультатив, экскурсия, производственная практика, самостоятельная работа, консультация, экзамен, зачёт, мастерская, научное общество, олимпиада, курсовое и дипломное проектирование.

Процесс формирования технологических знаний обычно делят на относительно самостоятельные, но тесно взаимосвязанные части – теоретическую и производственную (практическую, профессиональную).

Теоретическое обучение призвано вооружить обучающихся системой знаний в объёме, необходимом для сознательного овладения специальностью. Общий объём и качество знаний, которые должны быть приобретены в процессе обучения, определяются стандартами на профессию и рабочей учебной программой по производственному обучению [18]. Производственное обучение ставит задачей подготовку обучающихся к непосредственному осуществлению определённых трудовых процессов, т.е. задачу научить их применять знания на практике, сформировать профессиональные навыки и умения.

Производственное обучение складывается из двух компонентов:

- подготовка по специальности в условиях максимально возможного приближения к реальной обстановке соответствующего производства. Эти условия моделируются на базе учебных мастерских, лабораторий, и предназначены формировать способности непосредственно осуществлять определённые трудовые циклы;

- обучение в реальных условиях производства – здесь определяющим является достижение обучаемыми способности выполнять трудовые действия, сознательно и рационально подбирая и правильно применяя наиболее эффективные средства для получения высоких качественных и количественных результатов труда [1].

При изучении дисциплины ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» используются теоретические занятия в виде лекций и практические – в виде лабораторно-практических работ.

Практикум – это система разработанных содержательно и методически обучающих занятий либо по отдельному научному вопросу, усвоение которого сопряжено с овладением умений и навыков, либо по целостному учебному курсу прикладного характера, который исследует прикладную сторону профессии [15].

Анализ проведения практикумов показывает, что они призваны обеспечить реализацию целого комплекса целей и задач обучения:

- развитие и воспитание у студентов навыков высокой культуры труда, умения пользоваться оборудованием и инструментами, новейшими приборами, навыков выполнения заданий в срок, экономного расходования материалов;

- способность к самостоятельному анализу состояния конкретной учебно-научной проблемы, выполнению практического задания с обсуждением предлагаемых вариантов его решения;

- понимание студентами теоретических основ, на которых базируется данная работа, связи теории с практикой;

- развитие творческого мышления, технических способностей и наблюдательности в ходе реальных технологических процессов;

- умение анализировать и обобщать полученные результаты, делать из них логические выводы и находить им практическое применение;

- формирование интереса к самостоятельному поиску, эксперименту, разработке необходимых приспособлений и приборов;

- выработка умения чётко, точно, лаконично и грамотно формулировать свои мысли, участвовать в научной дискуссии;

- развитие познавательной деятельности обучающихся, интереса к технике, формирование рационализаторского подхода к существующим технологиям;

- умение пользоваться учебной, научно-популярной и справочной литературой, графиками, таблицами и соответствующими схемами;

- умение подбирать аудиовизуальные средства обучения и дидактические материалы по конкретным темам программы [10].

Тематика цикла лабораторных и практических занятий определяется стандартом дисциплины на основании Государственного образовательного стандарта направлений и специальностей профессионального образования, утверждённого Министерством образования и науки Российской Федерации.

Организация занятий предполагает выполнение лабораторно-практических работ по инструкционным, инструкционно-технологическим картам и т.д. В содержании материала, предлагаемого рабочей программой, чётко прослеживается сквозная образовательная линия, позволяющая формировать у обучающихся культуру труда, технологическую грамотность, эстетическую направленность деятельности, экономическую и экологическую грамотность и т.д.

Итак, практикум является основной формой организации проведения занятий профессионального обучения в процессе формирования знаний. Профессиональное обучение ставит задачей подготовку обучающихся к непосредственному осуществлению определённых трудовых процессов, то есть задачу научить их применять знания на практике, сформировать профессиональные навыки и умения. Решить данную задачу возможно именно во время лабораторно-практических занятий.

Выводы по первой главе

В первой главе выпускной квалификационной работы мы рассмотрели содержание и особенности «дидактических средств» при обучении обучающихся профессиональной образовательной организации, теоретические аспекты разработки комплекса дидактических средств по специальным дисциплинам, практикум как основную форму организации профессионального обучения.

Определено, что для комплексного методического обеспечения учебного процесса необходима оптимальная система учено-методической документации и дидактических средств обучения, включающих учебные планы, программы, нормативы оснащения учебных кабинетов и лабораторий, учебники и пособия, пособия по методике преподавания, частные методики, справочники, сборники задач, наглядные пособия, тренажеры, технологическая документация и многое другое.

В настоящее время в проблеме активизации познавательной деятельности обучающихся возникли новые аспекты – это дидактическое единство усвоения системы знаний и развитие творческой познавательной деятельности. Речь идет о создании комплексов дидактических средств обучения, которые должны разрабатываться по каждой теме дисциплины, по каждому занятию.

Разные авторы классифицируют материалы, входящие в комплекс дидактических средств, по различным основаниям, мы привели один из возможных перечней примерного состава комплекса.

Этапы разработки комплекса дидактических средств определяют глубокую проработку учебного материала, формирование графа целей обучения, выделение учебных элементов, которые могут быть представлены в качестве единицы дидактического комплекса.

Так же в данной главе приведены требования проектируемому комплексу дидактических средств по преподаванию специальных

дисциплин в системе среднего профессионального образования, которые позволят на научной основе построить эффективный процесс обучения обучающихся организаций среднего профессионального образования.

ГЛАВА 2 ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗРАБОТКЕ КОМПЛЕКСА ДИДАКТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ В ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

2.1 Анализ использования дидактических средств при изучении дисциплин профессионального цикла в ГБПОУ «Челябинский колледж индустрии питания и торговли»

Среднее профессиональное образование является качественно определенным уровнем системы профессионального образования, занимающим значительное место в удовлетворении образовательных потребностей личности и общества.

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, среднее специальное профессиональное учреждение реализует основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и дополнительные профессиональные образовательные программы среднего профессионального и начального профессионального образования [5].

Согласно положению статьи 23 Закона «Об образовании» среднее профессиональное образование (СПО) призвано готовить специалистов среднего звена, удовлетворять потребности личности в углублении и расширении образования на базе основного общего, среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Оно может быть получено в средних профессиональных учебных заведениях или на первой ступени образовательных учреждений высшего профессионального образования [1, 2].

В нашем случае речь пойдет о конкретном учебном заведении ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» – это современное образовательное учреждение, осуществляющее образовательную деятельность по программам среднего профессионального образования (образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, а также образовательные программы подготовки специалистов среднего звена). На базе колледжа проходят подготовку более 1000 студентов очной и заочной формы обучения.

Колледж был образован путем слияния «Профессионального училища №82» г. Челябинска и «Профессионального лицея №102» г. Челябинска согласно Постановлению Правительства Челябинской области №183-П от 19.06.2008 г. «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования».

Образовательная деятельность колледжа направлена на повышение качества знаний и уровня профессиональных компетенций выпускников за счет разработки, создания и внедрения инновационных образовательных технологий. Преимуществом колледжа является учебно-производственный цех, в стенах которого обучающиеся ежедневно изготавливают кондитерскую и кулинарную продукцию, что плодотворно влияет на развитие профессиональных компетенций. Высокое качество учебного процесса обеспечивает коллектив опытных преподавателей и мастеров производственного обучения.

Обучение студентов осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера, профессионального обучения педагоги дополнительного образования.

Немаловажное значение в подготовке квалифицированного специалиста имеют конкурсы профессионального мастерства. За период с 2021 года обучающиеся ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» занимают только призовые места в

областных конкурсах профессионального мастерства, активно участвуют в кулинарных фестивалях города.

Выпускники колледжа трудоустраиваются сразу после получения диплома, потому что имеют все условия для уверенного старта в профессиональной деятельности, многие выпускники совмещают работу и продолжают обучение по программам высшего профессионального образования.

Стратегической целью развития колледжа является – подготовка квалифицированного работника соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособного на рынке труда, компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, способного к эффективной работе, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

По состоянию на 2023 год в колледже реализуются основные профессиональные программы подготовки специалистов среднего звена по следующим направлениям подготовки:

- 43.01.09 Повар, кондитер;
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;
- 43.02.13 Технология парикмахерского искусства;
- 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям);
- 15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям).

Образовательное учреждение среднего профессионального образования, имеющее дарственную аккредитацию, выдает выпускникам, освоившим соответствующую образовательную программу в полном

объеме и прошедшим итоговую государственную аттестацию, диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

При планировании и организации практических занятий в средних профессиональных образовательных учреждениях необходимо учитывать требования следующей нормативно-правовой документации:

- 1) Закон РФ «Об образовании» – это нормативный акт, регулирующий общественные отношения в области образования [1].
- 2) Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении)», которое регулирует деятельность государственных и муниципальных образовательных учреждений среднего профессионального образования (средних специальных учебных заведений) [5].
- 3) Государственный Образовательный Стандарт Среднего Профессионального Образования (ГОС СПО) [4].
- 4) Учебный план среднего профессионального образования.
- 5) Учебная программа.

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), к основным видам учебных занятий отнесены лабораторные работы и практические занятия, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений. Практическое обучение в колледже является главным компонентом при профессиональной практической подготовке специалистов.

При разработке содержания практических занятий учитывается весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирована данная дисциплина, а в совокупности по всем учебным дисциплинам

охватывается вся профессиональная деятельность, к которой готовится специалист.

При организации и проведении практических занятий также необходимо учитывать Государственные требования к минимуму содержания основной профессиональной программы и уровню подготовки выпускников по конкретной специальности.

Практическая деятельность при написании настоящей выпускной квалификационной работы опирается на изучение и анализ реализации специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является неотъемлемой и одной из самых важных частей программы по овладению профессии СПО «Поварское и кондитерское дело».

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Педагог, обучая данному разделу, передает важные знания и практический опыт своим обучающимся, без которых они не смогут в полной мере овладеть своей специальностью. Этот раздел, по мере его изучения, поможет закрепить уже имеющиеся знания, полученные на других дисциплинах, провести междисциплинарные связи для лучшего понимания и усвоения учебных материалов. Всё вышперечисленное будет малоэффективным без применения современных дидактических средств

обучения, в связи с быстрым темпом развития производства и технологии в целом. Можно сказать, что именно современные дидактические средства обучения в данной дисциплине могут положительно влиять на итоговые знания и умения, обучающихся колледжа.

Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Для успешной деятельности специалисту по поварскому и кондитерскому делу необходимо обладать следующими профессионально-важными качествами:

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение);

- склонность к анализу и прогнозу;
- наглядно-действенное мышление, образная память;
- творческие способности;
- эстетический вкус;
- аккуратность;
- требовательность;
- коммуникабельность.

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» данной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями (таблица 1):

Таблица 1 - Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Продолжение таблицы 1 - Общие и профессиональные компетенции

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

На освоение профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» отводиться всего 254 часа, из них: МДК 03.01 – 36 часов, МДК 03.02 – 74 часов, на учебную практику – 36 часов, производственную практику – 108 часов.

Структура профессионального модуля ПМ.03 из рабочей программы представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Структура и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов									
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов									
				Нагрузка на МДК, часов						Нагрузка по практике, часов			
				Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	в том числе, часов				Учебная	Производственная	Консультации	Промежуточная аттестация
Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ										
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1	Раздел 1. МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	4	32	22	10	-	-			-	*
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7	Раздел 2. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	74	2	64	34	0	30	-			2	6*
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Учебная практика	36	36							36	-	-	Зачет
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Производственная практика	108	108							-	108	-	Зачет
	ПОЭ по ПМ.03	0	8									2	6
	Всего по ПМ.03	254	262	6	96	56	10	30		144		4	12

Проанализировав профессиональный модуль ПМ.03 мы пришли к выводу, что у педагога не предусмотрены и не разработаны практические работы по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», соответственно, актуально разработать и апробировать программу практикума по профессиональному модулю ПМ.03 в условиях учебного процесса.

2.2 Разработка программы практикума по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в условиях учебного процесса

Междисциплинарный курс «МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» входит в профессиональный модуль «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и предусматривает изучение следующих тем: Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Обучение проходит по рабочей программе, согласно которой на их изучение отводятся теоретические и практические занятия.

Фрагмент рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» с указанием тем практических работ по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» приведен в таблице 3.

Таблица 3 - Содержание обучения по междисциплинарному курсу

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Классификация, ассортимент	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	6
		2

холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Практическое занятие	4
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода	2
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	6
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Характеристика, последовательность этапов	2
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	10
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Практическое занятие	6
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	2

	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2

Для программы практикума мною были взяты практические занятия в рамках междисциплинарного курса МДК.03.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента». Для работы по восприятию и усвоению нового материала обучающимися, был разработан практикум из 5 практических работ по темам курса из фрагмента рабочей программы.

Практическая работа №1

по теме: «Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода»

Методика технологических расчетов массы отходов при кулинарной обработке сырья

Цель работы:

1. Изучение методики технологических расчетов массы отходов при кулинарной обработке сырья.
2. Приобретение навыков технологических расчетов.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.
4. Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме и методики расчетов произвести технологический расчет массы

отходов при механической кулинарной обработке заданного количества сырья.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, разделочная доска, набор ножей, овощи.

Время выполнения работы: 1 учебный час.

Теоретические основы методики выполнения расчетов:

Суточное количество продуктов определяется по формуле:

$$G_1 = \frac{g_p * n}{1000}$$

где G_1 – количество продуктов данного вида, кг

g_p – норма продукта на один полуфабрикат по сборнику рецептов, г

n – количество полуфабрикатов, производимых за смену, шт

Расчет производится для каждого продукта в отдельности. Общее количество продукта определяется по формуле:

$$G_{\text{общ}} = G_1 + G_2 + \dots + G_n$$

После расчета количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость по форме:

Таблица 2 - Сводная продуктовая ведомость

Наименование продуктов	Наименование полуфабриката и его количество			
	Норма на одно изделие, г.	Количество продуктов, кг.	Норма на одно изделие, г	Количество продуктов, кг

Процесс приготовления пищи начинается с механической кулинарной обработки ряда продуктов: овощей, рыбы, мяса и птицы. Для определения выхода полуфабриката из имеющегося количества сырья необходимо рассчитать количество отходов и потерь.

Определение массы нетто продуктов, исходя из массы брутто,

производится при использовании стандартного сырья кондиций, не предусмотренных в нормативных справочниках, а также при использовании способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах.

Определение массы брутто продуктов, исходя из массы нетто, производится в тех случаях, когда необходимо установить количество израсходованного сырья. Такие расчеты производятся при снятии остатков продуктов на производстве.

Для решения задач на расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сырья требуется найти установленный процент отходов с учетом дополнительных факторов, имеющих значение для данного вида сырья, по таблицам, помещенным в сборниках рецептов следующим образом:

1. Массу брутто (M_b) принять за 100%;
2. Найти в таблице процент отходов ($\%_{отх}$), установленный для данного вида сырья с учетом дополнительных факторов;
3. Чтобы найти процент от числа (от величины M_b), составить пропорцию:

$$\frac{M_b}{100\%} = \frac{X \text{ (масса отходов)}}{\%_{отх}}$$

В любой пропорции произведение ее крайних членов равно произведению средних членов: если $a:b=c:d$, то $ad=bc$.

В данном случае:

$$M_b * \%_{отх} = X \text{ (масса отходов)} * 100.$$

С помощью основного свойства пропорции можно найти неизвестный член пропорции, т.е. рассчитать массу отходов ($M_{отх}$) по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_b * \%_{отх}}{100\%}$$

Образец решения задачи:

Исходные данные:

№ п/п	Наименование сырья и способы кулинарной обработки	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1	Условный продукт	0,234	X

Формулируем задачу:

Определить массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,234 кг условного продукта, если по данным таблицы нормативное количество отходов для данного продукта составляет 35%.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано: $M_{\text{б}}=0,234$ кг, $\%_{\text{отх}} = 35$, $M_{\text{отх}} = x$.

Решение: $M_{\text{отх}} = M_{\text{б}} * \%_{\text{отх}} : 100$

$$M_{\text{отх}} = 0,234 * 35 : 100 = 0,08 \text{ кг.}$$

Ответ: масса отходов 0,08кг.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

Исходные данные:

№ п/п	Наименование сырья; Способы кулинарной обработки	Масса сырья Брутто, кг	Месяц	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1	Картофель сыройочищенный	1000	Март	X

Формулируем задачу:

Определить количество отходов при обработке 1000кг картофеля в марте. Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано: $M_{\text{б}}=1000$ кг, $\%_{\text{отх}} (\text{март}) = 40\%$, $M_{\text{отх}} = X$

Решение: $M_{отх} = M_б * \%_{отх} : 100$

$$M_{отх} = 1000 * 40 : 100 = 400 \text{ кг.}$$

Ответ: масса отходов 400кг

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести технологические расчеты согласно заданию.
5. Оформить отчет о проделанной работе.
6. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчетов.

Контрольные вопросы:

1. От чего зависят нормы отходов овощей?
2. В каких случаях определяют массу брутто продуктов исходя из массы нетто?
3. Методика определения количества отходов при механической кулинарной обработке продуктов.

Задание на дом: повторить тему: «Приготовление сложных бутербродов».

Практическая работа №2

по теме: «Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания»

Методика технологических расчетов сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.

Цели работы:

1. Изучить методику технологических расчетов сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.
2. Приобретение навыков технологических расчетов.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.
4. Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме и методики расчетов: произвести технологический расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор.

Время выполнения работы: 1 учебный час.

Теоретические основы методики выполнения расчетов

Образцы выполнения расчетов

Ситуационная задача №1:

Произвести расчет продуктов для приготовления каши рисовой рассыпчатой в количестве 85кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $85 * 0,357 = 30,35$ кг. Учитывая, что для рассыпчатых каш расходуется 10гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $30,35 * 0,010 = 0,30$ кг.

Количество жидкости определяется аналогично расчетам количества крупы: $85 * 0,75 = 63,75$ литра.

Ситуационная задача №2:

Произвести расчет соли для приготовления каши ячневой вязкой в количестве 120кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $120 * 0,222 = 26,64$ кг. Учитывая, что для вязких каш расходуется 5гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $26,64 * 0,005 = 0,133$ кг.

Ситуационная задача №3:

На производство поступило 90кг свеклы в феврале-месяце. Определить количество припущенной свеклы, если потери при тепловой обработке составляют 8%.

Решение:

Пользуясь таблицей «Нормы отходов овощей» определяем количество очищенной свеклы: $90 * 75 = 67,500$ кг. Учитывая потери при тепловой обработке, определяем количество отварной моркови: $67,500 * 92$ (масса нетто)=62кг.

Ситуационная задача №4:

Произвести расчет крупы для приготовления каши манной вязкой в количестве 150 кг

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $150 \cdot 0,222 = 33,3$ кг.

Ситуационная задача №5:

Произвести расчет количества каши гречневой рассыпчатой, приготовленной из 18 кг крупы.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество каши: $18 \cdot 3 = 54$ кг.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести технологические расчеты согласно заданию.
5. Оформить отчет о проделанной работе.
6. Сделать выводы

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчетов.

Контрольные вопросы:

1. Методика технологических расчётов.

Практическая работа №3

по теме: «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Бутерброды и банкетные закуски

Цели работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления холодных банкетных сложных блюд.

Задачи работы: Освоить технологию приготовления и оформление банкетных сложных блюд; уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Время выполнения работы: 4 учебных часа.

Материально-технические средства: оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрическая мясорубка, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, поднос, противни, лотки. сырье: помидоры, яйцо, зелень петрушки, майонез, сыр, масло сливочное, сельдь соленая, лук, зеленый горошек, хлеб, мясная гастрономия.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие холодные банкетные блюда:

канапе с мясными гастрономическими продуктами, помидоры фаршированные сыром, яйцо, фаршированное сельдью и луком.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных холодных банкетных блюд.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. Промыть и очистить овощи.

3. Промыть яйцо, сварить, очистить от скорлупы.

4. Яйцо разрезать вдоль, удалить желток.

5. Очистить соленую сельдь, разделить на чистое филе без кожи и костей

6. Нарезать лук мелким кубиком

7. Приготовить фарш для фарширования яиц: желток, филе сельди, лук, масло сливочное пропустить через мясорубку. Полученную массу заправить $\frac{1}{2}$ частью майонеза, затем уложить в белок яйца вместо желтка. Полить оставшимся майонезом. Рядом с яйцом уложить гарнир из зеленого горошка.

8. Верхнюю часть помидора частично подрезать в виде крышечки. В нижней части помидора сделать углубление для фарша, вынув мякоть. Помидоры посыпать солью и перцем.

9. Приготовить фарш для фарширования помидор: сыр натереть на мелкой терке, соединить с зеленью петрушки, мякотью помидора, заправить $\frac{1}{2}$ частью майонеза, добавить рубленый чеснок. Заполнить углубление помидора фаршем. Украсить майонезом и зеленью.

10. Нарезать хлеб полосками толщиной 0,5см и шириной 5-6см, подсушить.

11. Очистить колбасу от шкуры, нарезать наискось по 2-3 куска на бутерброд.

12. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Укладывают мясные гастрономические продукты, и нарезают на

бутерброды различной формы. Украшают зеленью.

13. Оформить отчет и сдать работу.

14. Заполнить таблицу «Требования к качеству».

15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Бутерброды канале с мясными гастрономическими продуктами:

Внешний вид – продукты уложены ровным слоем по куску хлеба, имеют гладкую поверхность;

Цвет и запах – характерны используемым продуктам.

Помидоры фаршированные сыром:

Внешний вид – помидоры плотные, без трещин, фарш равномерно распределен, не выходит за края;

Цвет и запах – характерны используемым продуктам.

Яйцо фаршированное сельдью и луком

Внешний вид – яйцо плотное, без трещин, фарш равномерно распределен, не выходит за края;

Цвет и запах – характерны используемым продуктам.

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления холодных блюд.

2. Составить технологические карты на холодные блюда по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.

3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить холодные банкетные блюда).

4. Составить технологические схемы приготовления холодных блюд.

5. Ответить на вопросы.

6. Заполнить отчет

Форма отчета о выполнении практической работы.

В тетрадях для практических работ ответить на вопросы и оформить отчет по образцу.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения холодных блюд.
2. Виды бутербродов и их классификация.
3. Подготовка овощей, яиц для фарширования.
4. Технология приготовления холодных блюд из овощей, из яиц.
5. Составить технологические схемы приготовления холодных блюд
6. Определить выход готовых холодных блюд.
7. Сравнить выход готовых холодных блюд: фактический и по Сборнику рецептур.
8. Результаты взвешивания занести в таблицу № 1.
9. Заполнить таблицу требования к качеству № 2.

Таблица 1 – Результаты взвешивания

№	Вид полуфабриката	Выход фактический	Выход по Сборнику рецептур
1	Канане с мясными гастрономическими продуктами		
2	Помидоры фаршированные сыром		
3	Яйцо фаршированное сельдью и луком		

Таблица 2 – Требования к качеству

№	Вид холодного блюда	Внешний вид	Цвет	Запах	Выход

Сроки и форма отчетности: отчет о проделанной работе сдается в конце занятия, или на следующий день.

Практическая работа №4

по теме: «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»

Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Цели работы: научить обучающихся организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.

Задачи работы: освоить подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для практических работ.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Задания:

1. Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

- ассорти рыбное;
- салат «Оригинальный»;
- салат «Аргентинское танго»;
- ассорти мясное;
- заливное из дичи.

2. Дать характеристику рабочих мест согласно заданию № 1.

3. Подберите инвентарь в соответствии с перечнем заданий согласно таблице 1:

- набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов.
- набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд.
- набор инвентаря для приготовления бутербродов
- набор инвентаря для приготовления овощных салатов
- набор для приготовления сладких блюд.

Таблица 1 – Наименование инвентаря, инструмента

№	Наименование инвентаря, инструмента
1	Карбовочный нож
2	Хлебный нож
3	Сырный нож
4	Гастрономический нож
5	Ручной маслоделитель
6	Приспособление для украшений из овощей
7	Яйцерезка
8	Портативная взбивалка
9	Формочки для желе, муссов
10	Яблокорезка
11	Ножи поварской тройки
12	Скребок для масла
13	Форма для заливных блюд

4. Подбор оборудования для холодного цеха.

5. Подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок.

- фарфоровые и металлические блюда предназначены для подачи _____
- селедочницу используют для подачи _____
- стеклянные вазы для подачи _____
- икорницы для подачи _____
- салатники для подачи _____
- розетки для подачи _____

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить рабочее место.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести подбор инвентаря согласно заданию.
5. Оформить отчет о проделанной работе.
6. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель задание, подробный ход подбора инвентаря, посуды, выводы о проделанной работе.

Сроки и форма отчетности: отчет о проделанной работе сдается в конце занятия.

Практическая работа №5

по теме: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря , инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»

Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Цели работы: формирование ПК и ОК необходимых при организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.

Задачи работы: освоить подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для практических работ.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Задания:

Решить производственные ситуации

1. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил салаты из сырых овощей и отварных овощей и все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре – 10 С. Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

2. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическими продуктами и соленой рыбой все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре + 16 С . Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

3. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическими продуктами, салаты из свежих овощей, салаты из морепродуктов , закуски с соленой рыбой все вместе поставил для хранения в холодильник ШХ-0,6. Общий вес продуктов составил - 135 кг. Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

4. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. По окончании рабочего дня остались нереализованными несколько порций жареной рыбы. Повар оставил их для реализации на следующий день в холодильной камере при температуре - 12 С Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

5. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он подготовил продукты для оформления салатов и оставил их храниться на производственном столе разрешается хранить в течение 2

часов. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

Контрольные вопросы:

1. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
2. Дайте определение – холод.
3. Что называется холодильной машиной?
4. Какие бывают виды хладоагентов в холодильных машинах.
5. Для чего применяют теплоизоляционные материалы

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Получить задание у преподавателя.
3. Решить ситуационные задачи и ответить на вопросы.
4. Оформить отчет о проделанной работе.
5. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель задание, подробный ход работы, выводы о проделанной работе.

Сроки и форма отчетности: отчет о проделанной работе сдается в конце занятия.

Также программа практикума включает в себя методические рекомендации по выполнению практических работ (Приложение А).

Разработанный нами практикум по профессиональному модулю ПМ.03. предназначен для закрепления теоретических знаний, полученных при изучении данного профессионального модуля, и приобретения

практических навыков у студентов при производстве и исследовании продукции общественного питания, а также ознакомление обучающихся с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Таким образом, рассмотрев методику организации практических занятий, можно сказать, что такие занятия придают теоретическому материалу профессиональную направленность. Позволяют обучающимся самостоятельно усвоить теоретическую информацию и трансформировать полученные знания в умения и навыки. Задача педагога – подготовить содержательную и материальную часть работы для успешного осуществления учебного процесса.

2.3 Анализ эффективности применения программы практикума как дидактического средства обучения обучающихся по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

В рамках написания настоящей выпускной квалификационной работы мною была разработана программа практикума по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

Для анализа эффективности применения разработанной программы практикума нами были выбраны группа III курса ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» ПиКД-316, студенты которой обучаются по специальности среднего

профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». В образовательный процесс данной учебной группы была внедрена разработанная программа практикума в период с 09.01.2023 по 25.05.2023.

В процессе внедрения разработанной программы практикума четко выступали три стадии, имеющие свои конкретные цели: констатирующая, формирующая и итоговая.

Основной целью первой стадии являлось определение начального уровня подготовки студентов по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента». Для определения начального уровня подготовки студентов, мною был разработан тест второго уровня, который включал в себя десять вопросов по дисциплине.

Для оценки уровня усвоения знаний, мною была использована формула для расчета коэффициента усвоения (K_y), который определяется по формуле:

$$K_y = M / N,$$

где M – общее число правильно названных элементов ответа в задании;

N – общее число правильных элементов ответа в задании.

Ниже представлен фрагмент используемого теста

Выберите правильный ответ

1. Крошечные бутерброды массой 60-80 г, толщиной 0,5-0,7 см называются:
 - А) валованы;
 - Б) канапе;
 - В) таргалетки;
 - Г) все ответы верны.
2. Срок хранения паштетов составляет:
 - А) 20 часов;
 - Б) 24 часа;

В) 26 часов;

Г) 28 часов.

3. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

А) температурой подачи;

Б) оформлением;

В) ингредиентами;

Г) весом.

4. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

А) 8-10°C;

Б) 10-12°C;

В) 12-14°C;

Г) 14-16°C.

5. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

А) холодные закуски;

Б) горячие закуски;

В) бутерброды;

Г) салаты.

По результатам проведенного тестирования были сделаны выводы об уровне усвоения материала у обучающихся группы ПиКД-316 ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». Средний балл по итогам тестирования составил 4,4.

В рамках формирующей стадии непосредственно осуществлялась работа со студентами по разработанной программе практикума. Проводилось наблюдение за реакцией обучающихся, появлением недостатков и затруднений в организации процесса, а также проводились промежуточные срезы знаний.

Завершающей являлась итоговая стадия, в процессе которой был проведен контрольный срез знаний по междисциплинарному курсу,

произведен анализ уровня усвоения материала и сделаны выводы об эффективности внедряемой программы практикума.

По результатам проведенного анализа было выявлено, что средний балл по итогам контрольного среза вырос и составил 4,8.

При изучении полученных данных был сделан вывод, что обучающиеся с большей заинтересованностью выполняют практические работы по разработанной программе. Выполнение предложенных заданий позволяет обучающимся более осознанно и целенаправленно усваивать теоретический материал. Работая с каждым заданием самостоятельно, у обучающихся появляется возможность максимально раскрыть свой потенциал для его выполнения, что так же способствует более качественному усвоению и закреплению уже изученного материала. Это говорит об эффективности применения программы практикума в процессе изучения профессионального модуля.

Выводы по второй главе

Анализ учебной деятельности ГБПОУ «Челябинский колледж индустрии питания и торговли», позволил заключить, что учреждение обладает необходимым потенциалом для подготовки специалистов по образовательным программам среднего профессионального образования, в частности при формировании общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Подводя итоги практической части работы, можно отметить следующие выясненные обстоятельства.

1. Методика организации практических занятий направлена на то, чтобы придать теоретическому материалу профессиональную направленность с тем, чтобы обучающийся мог эту информацию самостоятельно усвоить и трансформировать теоретические знания в умения и навыки.

2. Задача педагога – подготовить содержательную и материальную часть практической работы для успешного осуществления учебного процесса. Организовать занятие так, чтобы на всем его протяжении студенты были заняты напряженной творческой работой, поисками правильных и точных решений, чтобы каждый получил возможность раскрыться, проявить свои способности. Выступить в роли консультанта, способного вовремя оказать необходимую помощь, не подавляя самостоятельности и инициативы студента.

3. Немаловажным процессом является разработка методических рекомендаций по проведению практических занятий. В методических рекомендациях преподавателем указываются порядок разработки учебно-методических материалов, состав учебных групп, последовательность смены рабочих мест. Кроме того, в них определяются организация подготовки обучающихся и учебных точек к занятию, методика проверки знаний, указываются рациональные методы работы.

Результаты проведенного эксперимента свидетельствуют о том, что организованная по представленной нами модели работа позволяет не только значительно повысить интерес студентов к дисциплине, но и актуализировать для студента мотивированный процесс познания материала.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Изучение психолого-педагогической литературы позволило сформулировать ряд общих выводов.

В современном обществе периодически возникают явления, связанные с изменениями общественного развития. Стремительный рост большого объема постоянно изменяющейся информации создает условия для изменения системы образования. Исходя из этого уделяется большое внимание профессиональной подготовке будущих специалистов в новых социально-экономических условиях развития общества. В программу профессионального образования вводится качественно новая функция – подготовка специалиста, способного принять активное участие во всех изменениях и преобразованиях общества. В связи с этим перед системой профессионального образования ставится задача подготовки высококомпетентных и постоянно включенных в систему непрерывного образования специалистов.

В настоящее время качество современного образования во многом определяется тем, насколько у выпускников профессиональных образовательных учреждений развиты компетенции.

В первой главе выпускной квалификационной работы мы рассмотрели содержание и особенности «дидактических средств» при обучении обучающихся профессиональной образовательной организации, теоретические аспекты разработки комплекса дидактических средств по специальным дисциплинам, практикум как основную форму организации профессионального обучения.

Определено, что для комплексного методического обеспечения учебного процесса необходима оптимальная система учебно-методической документации и дидактических средств обучения, включающих учебные планы, программы, нормативы оснащения учебных кабинетов и лабораторий, учебники и пособия, пособия по методике преподавания,

частные методики, справочники, сборники задач, наглядные пособия, тренажеры, технологическая документация и многое другое.

Приведены требования к проектируемому комплексу дидактических средств по преподаванию специальных дисциплин в системе среднего профессионального образования, которые позволят на научной основе построить эффективный процесс обучения обучающихся организаций среднего профессионального образования.

В рамках выполнения настоящей выпускной квалификационной работы была разработана и апробирована программа практикума по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

В результате апробации была доказана эффективность внедрения разработанной программы практикума в образовательный процесс.

Таким образом, следует считать, что задачи работы полностью выполнены и цель исследования достигнута.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар.

В настоящее время, профессия повар и кондитер считается очень востребованной на рынке труда и занимает 17 место в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования (приказ Минтруда России от 2.11.2015 г.).

Многие фирмы и многие предприятия нуждаются в квалифицированных специалистах в этой области, потому как отрасль развивается быстро, а специалисты еще только получают образование.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Айсмонтас, Б.Б. Теория и практика обучения: использование дидактических средств [Текст] / Б.Б. Айсмонтас. – М.: ВЛАДОС-ПРЕСС, 2012. – 176 с.
2. Арефьев, О.Н. Система профессионального образования: цели, принципы, технологии, дидактические средства [Текст]: учебное пособие / О.Н. Арефьев, Н.М. Кропотина. – Екатеринбург: Изд-во Рос.гос.проф.-пед.ун-та, 2013. – 286 с.
3. Базаев, А.В. Профессиональное образование [Текст] / А.В. Базаев // Высшее образование в России. 2008. – № 12. – С. 30-35.
4. Батышев, С.Я. Развитие профессионального образования в России [Текст] / С.Я. Батышев // Педагогика, 2008. – № 6. – С. 54–56.
5. Безрукова, В.С. Педагогика профессионального обучения [Текст] / В.С. Безрукова. – Екатеринбург, 2012. – 341 с.
6. Бим-Бад, Б.М. Педагогический энциклопедический словарь [Текст] / Б.М. Бим-Бад. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2013. – 528 с.
7. Большой энциклопедический словарь [Текст] / Гл. ред. А.М. Прохоров. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Большая российская энциклопедия; Норинт, 2010. – 1456 с.
8. Бутова, В.Н. Разработка дидактических средств обучения [Текст] / В.Н. Бутова // Среднее профессиональное образование, 2011. – № 1. – С. 11–15.
9. Вишнякова, С.М. Словарь «Профессиональное образование»: ключевые понятия, термины, актуальная лексика [Текст]. – М.: НМЦ СПО, 2009. – 538 с.
10. Горбунова, Т.В. Современные средства обучения [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Горбунова. – Калуга: КГПУ им. К.Э. Циолковского, 2008. – 118 с.

11. Гершунский, Б.С. Образовательно-педагогическая дидактика: теория и практика [Текст]: учеб. пособие / Б.С. Гершунский. – М.: Флинта: наука, 2007. – 768 с.
12. Гребенкина, Л.К. Педагогическое мастерство и педагогические технологии [Текст]: учебное пособие. – М., Педагогическое общество России, 2010. – 127 с.
13. Громкова, М.Т. Психология и педагогика профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие для вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. – 415 с.
14. Гузеев, В.В. Образовательная технология: от приема до философии [Текст]. – М.: Сентябрь, 2006. – 112 с.
15. Гусев, Р.П. Методическая готовность преподавателей к созданию комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса [Текст] / Р.П. Гусев // Среднее профессиональное образование, 2013. – № 3. – С. 14–16.
16. Джурицкий, А.Н. Развитие образования в современном мире [Текст]: учебное пособие. – М., Владос, 2013. – 196 с.
17. Дидактическое обеспечение качества среднего профессионального образования в условиях формирования многоуровневого образовательного пространства [Текст]: Сб. статей / Н.С. Селезнева, Н.Г. Алексеева, С.В. Зотова; МОиН Челяб. обл., ЧелИРПО. – Челябинск, 2014. – 121 с.
18. Ерецкий, М.И. Совершенствование дидактических средств в колледже [Текст]: учеб.метод. пособие. – М.: Высш.шк., 2007. – 245 с.
19. Ерецкий, М.И. Система методических комплексов [Текст] / М.И. Ерецкий, М. А. Чекулаев // Среднее специальное образование. – 2004. – № 7. – С. 15–17.
20. Журавлева, Г.П. Педагогика [Текст]: учебник. – М.: Юристъ, 2011. – 57 с.

21. Загвязинский, В.И. Теория обучения. Современная интерпретация [Текст]. – М., 2011. – 187 с.
22. Коджаспирова, Г.М. Педагогика [Текст]: учебник. – М.: Гардарики, 2014. – 528 с.
23. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь [Текст] / Г.М. Коджаспирова, А. Ю. Коджаспиров. – М.: «Академия», 2010. – 176 с.
24. Коменский, Я.А. Педагогическое наследие [Текст] / Я.А. Коменский, Д. Локк, Ж.-Ж. Руссо, И. Г. Песталоцци. – М.: Педагогика, 2009. – 416 с.
25. Корзин, А.Б. О дидактическом обеспечении образовательного процесса [Текст] / А.Б. Корзин // Среднее профессиональное образование в России, 2012. – №5. – С. 15–16.
26. Краевский, В.В. Проблемы применения дидактических средств: Методологический анализ [Текст] / В.В. Краевский. – М.: Просвещение, 2007. – 26 с.
27. Кубрушко, П.Ф. Содержание профессионального образования [Текст] / П.Ф. Кубрушко. – М.: Высш.шк., 2009. – 236 с.
28. Лейбович, А.Н. Структура и содержание ФГОС СПО [Текст] / А.Н. Лейбович. – М.: Высш. шк., 2004. – 280 с.
29. Лихачев, Б.Т. Педагогика среднего профессионального образования [Текст] / Б.Т. Лихачев: курс лекций. – М.: Юрайт-М, 2011. – 607 с.
30. Макаров, А.В. Учебно-методический комплекс: модульная технология разработки [Текст]: учеб. пособие / А.В. Макаров, З.П. Трофимова, В.С. Вязовкин, Ю.Ю. Гафарова. – Минск. РИВШ БГУ, 2011. – 118 с.
31. Маркина, Н.Ю. Проектирование дидактических средств [Текст] // Среднее профессиональное образование, 2011. – №3. – С. 11–14.
32. Методические указания по разработке дидактических средств [Текст] / А.А. Кириллина, Е.Н. Павлова. – Якутск, Изд-во Якутского университета, 2017. – 125 с.

33. Моисеенко, О.И. Учебно-методические комплексы в обучении специальным дисциплинам [Текст] / О.И. Моисеенко // Высшая школа, 2002. – № 5. – С. 19–21.
34. Никитина, Н.Н. Основы профессионально-педагогической деятельности в системе среднего профессионального образования [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.Н. Никитина, О. М. Железнякова, М. А. Петухов. – М.: Мастерство, 2002. – 224 с.
35. Новиков, А.М. Научно-экспертная работа в образовательной организации [Текст] / А. М. Новиков. – М.: АПО, 2006. – 129 с.
36. Общая и профессиональная педагогика [Текст]: учеб. пособие / Г.Д. Бухарова, Л.Н. Мазаева, М.В. Полякова. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос проф.-пед.ун-та, 2014. – 298 с.
37. Оконь, В. Введение в дидактику [Текст] / Пер. с польск. Л.Г. Кашкуревич, Н. Г. Горонин. – М.: Высш. шк., 2013. – 382 с.
38. Педагогика: педагогические теории, системы, технологии [Текст]: учеб. для студ. высш. и сред. пед. учеб. заведений / С.А. Смирнов, И.Б. Котова, Е.Н. Шиянов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 512 с.
39. Педагогика: учеб. пособие для студентов пед. вузов и пед. колледжей [Текст] / Под. ред. П.И. Пидкасистого. – М., 2011. – 640 с.
40. Педагогика профессионального образования [Текст]: учеб. пособие / Под. ред. Ю. К. Бабанского. – М.: Просвещение, 2014. – 608 с.
41. Педагогическая деятельность в организациях среднего профессионального образования: учеб. пособие / М.Т. Громкова. – М.: НПЦ «Профессионал-Ф», 2011. – 115 с.
42. Педагогическое мастерство и педагогические технологии: учеб. пособие для пед. организаций ВО / К.С. Гребенкина, Л.А. Байкова. – М.: Пед. о-во России, 2018. – 249 с.

43. Подласый, И.П. Педагогика [Текст]: учеб. пособие для вузов / И.П.Подласый. – М.: ВЛАДОС-пресс, 2014. – 365 с.
44. Реализация программ среднего профессионального образования: сборник нормативных специальных документов [Текст] / Под. ред. П.Ф. Анисимова. – М.: ИПР СПО, 2012. – 410 с.
45. Рябов, В.М. Учебно-методические комплексы в системе СПО: теория, проектирование, применение [Текст] / В.М. Рябов. – Брянск.: БГТУ, 2013. – 155 с.
46. Садовников, В.А. Аналитические работы в колледже [Текст] / В.А. Садовников // Среднее профессиональное образование, 2012. – №5. – С. 23–25.
47. Семушина, Л.Г. Содержание и технологии обучения в средних профессиональных образовательных организациях: учеб. пособие для преподавателей учреждений СПО [Текст] / Л. Г Семушина, Н. Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2011. – 272 с.
48. Проблемы совершенствования среднего профессионального образования [Текст] / Ю.Ф. Тимофеева. – М.: Высшее образование России, 2014. – № 2.
49. Сластенин, В.А. Психология и педагогика [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / В.А. Сластенин, В.П. Киширин. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 480 с.
50. Столяренко, Л.Д. Педагогическая психология [Текст] / Л.Д. Столяренко. – Ростов н/Д: Феникс, 2013 – 544 с.
51. Федоров, В.А. Теории, эмпирика, практика профессиональнопедагогического образования [Текст] / В.А. Федоров. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос проф.-пед.ун-та, 2011. – 330 с.
52. Философский словарь [Текст] / Ред.-сост. Е.Ф. Губский, Г.В. Кораблева. В.А. Лужченко. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 1576 с.

53. Харламов, И.Ф. Педагогика профессионального образования [Текст] : учеб. Пособие / И.Ф. Харламов. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Гардарики, 2013. – 519 с.
54. Чайникова, З.Н. Роль и место недели специалиста в подготовке профессионала [Текст] / З.Н. Чайникова // Среднее профессиональное образование в России, 2012. – №9. – С. 15–16.
55. Чельшкова, М.Б. Теория и практика дидактических средств [Текст]: учеб. Пособие / М.Б. Чельшкова. – М.: Логос, 2012. – 432 с.
56. Шалунова, М.Г. Практические задания по методике профессионального обучения [Текст]: учеб. пособие / М.Г. Шалунова, Н.Е. Эрганова. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос.проф.-пед. ун-та, 2006. – 67 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Методические рекомендации по проведению практических занятий по междисциплинарному курсу «МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с нормами действующего законодательства Российской Федерации.

Методические рекомендации определяют планирование, организацию и проведение практических занятий по междисциплинарному курсу профессионального модуля (далее практических занятий) основных профессиональных образовательных программ (далее - ОПОП) профессий/специальностей среднего профессионального образования.

Практические занятия относятся к основным видам учебных занятий и составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

Выполнение обучающимся практических занятий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин математического и общего естественно-научного, общепрофессионального и профессионального циклов;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Методические рекомендации разработаны с целью единого подхода к организации и проведению практических занятий. В предлагаемых материалах даны понятия практическим занятиям, рассмотрены их основные дидактические цели, формируемые умения и навыки, содержание. Раскрыта структура проведения практического занятия.

Данные материалы могут быть использованы преподавателями для совершенствования своего педагогического мастерства, администрацией для руководства по контролю за организацией и проведением практических занятий.

Организация и проведение практических занятий

Практическое занятие — это форма организации учебного процесса, направленная на выработку у обучающихся практических умений для изучения последующих дисциплин (модулей) и для решения профессиональных задач.

Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). Продолжительность занятия не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Дидактические цели практических занятий: формирование умений (аналитических, проектировочных, конструктивных), необходимых для изучения последующих дисциплин (модулей) и для будущей профессиональной деятельности.

Формируемые умения и навыки (деятельность обучающегося):

– пользоваться измерительными приборами, аппаратурой, инструментами;

- работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками;
- составлять техническую документацию;
- выполнять чертежи, схемы, таблицы;
- решать разного рода задачи;
- выполнять вычисления;
- определять характеристики различных веществ, предметов, явлений;
- формировать интеллектуальные умения — аналитические, проектировочные, конструктивные, связанные с необходимостью анализировать процессы, состояния, явления и др., проектировать на основе анализа свою деятельность, намечать конкретные пути решения той или иной практической задачи, конструировать по заданному алгоритму, диагностировать тот или иной процесс, анализировать различного рода производственные ситуации и т.д.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике.

Содержание практического занятия определяется перечнем профессиональных умений по конкретной учебной дисциплине (модулю), а также характеристикой профессиональной деятельности выпускников, требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы:

- изучение нормативных документов и справочных материалов, анализ производственной документации, выполнение заданий с их использованием;
- анализ производственных ситуаций, решение конкретных производственных, экономических и других заданий, принятие управленческих решений;

- решение задач разного рода, расчет и анализ различных показателей, составление и анализ формул, уравнений, реакций, обработка результатов многократных измерений;
- изучение устройства машин, приборов, инструментов, аппаратов, измерительных механизмов, функциональных схем;
- ознакомление с технологическим процессом, разработка технологической документации.

Структура проведения практического занятия

Вводная часть:

- организационный момент;
- мотивация учебной деятельности;
- сообщение темы, постановка целей;
- повторение теоретических знаний, необходимых для работы с оборудованием, осуществления эксперимента или другой практической деятельности;
- выдача задания;
- определение алгоритма проведения эксперимента или другой практической деятельности;
- инструктаж по технике безопасности (при необходимости);
- ознакомление со способами фиксации полученных результатов;
- допуск к выполнению работы.

Самостоятельная работа обучающегося (студента):

- определение путей решения поставленной задачи;
- выработка последовательности выполнения необходимых действий;
- проведение эксперимента (выполнение заданий, задач, упражнений);
- составление отчета;

- обобщение и систематизация полученных результатов (таблицы, графики, схемы и т.п.).

Заключительная часть:

- подведение итогов занятия: анализ хода выполнения и результатов работы обучающихся (студентов),
- выявление возможных ошибок и определение причин их возникновения;
- защита выполненной работы.

Педагогическое руководство:

- четкая постановка познавательной задачи;
- инструктаж к работе (осмысление обучающимися сущности задания, последовательности его выполнения);
- проверка теоретической и практической готовности обучающихся к занятию;
- выделение возможных затруднений в процессе работы;
- установка на самоконтроль;
- наблюдение за действиями обучающихся, регулирование темпа работы, помощь (при необходимости), коррекция действий, проверка промежуточных результатов.

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ и практических занятий рекомендуется:

- разработка сборников задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями, применительно к конкретным специальностям;
- разработка заданий для автоматизированного тестового контроля за подготовленностью студентов к лабораторным работам или практическим занятиям;
- подчинение методики проведения лабораторных работ и практических занятий ведущим дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;

- использование в практике преподавания поисковых лабораторных работ, построенных на проблемной основе;
- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение полного объема работ;
- проведение лабораторных работ и практических занятий на повышенном уровне трудности с включением в них заданий, связанных с выбором студентами условий выполнения работы, конкретизацией целей, самостоятельным отбором необходимого оборудования;
- подбор дополнительных задач и заданий для студентов, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия.

График выполнения практических занятий

Количество часов, отводимых на практические занятия, фиксируется в учебном плане образовательной программы по конкретной профессии СПО и далее отражается в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Тематика и количество часов, отводимых на практические занятия, фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей.

Состав заданий для практического занятия должен быть спланирован с расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством студентов.

Методика подготовки и проведения практических занятий

Выполнению практических занятий предшествует проверка знаний студентов — их теоретической готовности к выполнению задания.

По каждому практическому занятию должны быть разработаны и утверждены методические указания по их проведению.

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями, в которых указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

Работы, носящие частично поисковый характер, отличаются тем, что при их проведении студенты не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий, и требуют от студентов самостоятельного подбора оборудования, выбора способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др.

Работы, носящие поисковый характер, характеризуются тем, что студенты должны решить новую для них проблему, опираясь на имеющиеся у них теоретические знания.

При планировании практических занятий необходимо находить оптимальное соотношение репродуктивных, частично поисковых и поисковых работ, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной деятельности.

Формы организации студентов на практических занятиях: фронтальная, групповая и индивидуальная.

При фронтальной форме организации занятий все студенты выполняют одновременно одну и ту же работу.

При групповой форме организации занятий одна и та же работа выполняется бригадами по 2—5 человек.

При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Содержание практических занятий

При планировании состава и содержания практических занятий следует исходить из того, что практические занятия имеют разные ведущие дидактические цели.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений - профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решать задачи по экономике, статистике, математике, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам. Практические занятия занимают преимущественное место при изучении дисциплин профессионального цикла и МДК.

Состав и содержание практических занятий должно быть направлено на реализацию требований Федеральных государственных образовательных стандартов.

Содержанием практических занятий является:

- решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функций в деловых играх и т.п.);
- выполнение вычислений, расчетов, чертежей;
- изучение, заполнение, разработка инструкционных и технологических карт;
- работа с измерительными приборами, оборудованием;
- самостоятельное выполнение технологических операций;

- работа с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками;

- составление технической и специальной документации и др.

При разработке содержания практических занятий следует учитывать, чтобы в совокупности они охватывали весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирован данный МДК.

На практических занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе выполнения курсовых работ, учебной и производственной практики.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Контроль и оценка выполнения практических занятий

Оценивание практических работ проводится дифференцированно (по пятибалльной системе) и при определении оценок за семестр рассматривается как один из основных показателей текущего учета знаний.

Обучающимся, не выполнившим своевременно какую-либо из практических работ, преподавателем по согласованию с заместителем директора по НМР устанавливается индивидуальный срок ее выполнения. При наличии практических заданий, за которые не поставлена дифференцированная положительная оценка, обучающемуся не выставляется положительная оценка по междисциплинарному курсу за семестр.