



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

Организация самостоятельной работы обучающихся 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:
87,7 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
«18» июня 2026 г.
Зав. кафедрой ПППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):
Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1
Климович Анастасия Викторовна 

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

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические аспекты изучения организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональной образовательной организации.....	7
1.1. Анализ теоретических подходов организации самостоятельной работы обучающихся.....	7
1.2. Принципы организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации.....	14
1.3. Метод проектов как основа организации самостоятельной работы студентов профессиональной образовательной организации.....	20
Выводы по первой главе.....	25
Глава 2. Опытно-практическая работа по организации самостоятельной работы обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» по дисциплине: «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».....	28
2.1. Анализ организации самостоятельной работы обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» по дисциплине: «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».....	28
2.2. Разработка положения об индивидуальном проекте по дисциплине МДК 02.01	34
2.3. Методические рекомендации по использованию проектов на дисциплинах профессионального цикла.....	46
Выводы по второй главе.....	54
Заключение.....	56
Список литературы.....	60
Приложения.....	65

Введение

Актуальность исследования. Современный этап развития среднего профессионального образования (СПО) в Российской Федерации характеризуется переходом к компетентностной модели подготовки кадров, закрепленной Федеральными государственными образовательными стандартами (ФГОС СПО). В условиях динамично меняющегося рынка труда, цифровизации экономики и технологического обновления производственных процессов, особенно в сфере пищевой промышленности и общественного питания, от выпускника профессиональной образовательной организации требуется не просто владение набором практических навыков, но и способность к непрерывному самообразованию, самостоятельному поиску и анализу информации, инициативности и ответственности. Ключевую роль в формировании данных качеств играет самостоятельная работа обучающихся, которая, согласно новым стандартам, может занимать до 50% учебного времени. Однако, как показывает практика, потенциал самостоятельной работы обучающихся в профессиональной образовательной организации зачастую реализуется не в полной мере, а ее организация носит формальный, репродуктивный характер, не развивая творческую и проектную составляющую будущей профессиональной деятельности.

В этом контексте особую значимость приобретает метод проектов, который позволяет интегрировать теоретические знания с практическими задачами, моделирующими реальные производственные ситуации. Для специальности «Повар, кондитер» проектная деятельность открывает возможности для разработки новых рецептов, технологических карт, оформления презентаций и расчета себестоимости блюд, что напрямую соответствует профессиональным компетенциям (ПК) и готовит студентов к самостоятельной трудовой деятельности. Таким образом, актуальность

исследования определяется необходимостью поиска и научного обоснования эффективных форм организации самостоятельной работы обучающихся, в частности, через внедрение метода проектов и разработку соответствующего нормативно-методического обеспечения (Положения о проектной деятельности) в образовательный процесс профессиональной образовательной организации.

Цель исследования: теоретически обосновать, разработать и организовать самостоятельную работу обучающихся, методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации посредством внедрения метода проектов в дисциплину «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».

Объект исследования: процесс организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональной образовательной организации.

Предмет исследования: метод проектов как средство организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации.

Задачи исследования:

1. Проанализировать теоретические подходы к организации самостоятельной работы обучающихся в современной педагогической науке и практике СПО.

2. Выявить и охарактеризовать принципы организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональной образовательной организации.

3. Разработать Положение о проектной деятельности по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».

4. Составить методические рекомендации для преподавателей по использованию проектов на дисциплинах профессионального цикла для повышения эффективности самостоятельной работы студентов.

Теоретико-методологическая база исследования.

Методологическую основу работы составили фундаментальные положения системного, деятельностного и компетентностного подходов. Системный подход (В.Г. Афанасьев, Э.Г. Юдин) позволил рассмотреть организацию СРО как целостный педагогический процесс. Деятельностный подход (А.Н. Леонтьев, С.Л. Рубинштейн, П.Я. Гальперин) определил понимание самостоятельной работы как специфической учебно-познавательной деятельности, имеющей внутреннюю структуру (мотив, цель, действия, результат) [12]. Компетентностный подход (В.И. Байденко, Э.Ф. Зеер, А.В. Хуторской) задал целевые ориентиры, связав эффективность СРО с формированием общих и профессиональных компетенций выпускника [1; 8]. Теоретическую основу составили исследования по педагогике самостоятельной деятельности (П.И. Пидкасистый, Т.И. Шамова), [19; 30] теории и методике профессионального образования (С.Я. Батышев, А.П. Беляева), а также работы, посвященные применению метода проектов в образовании (Дж. Дьюи, В.Х. Килпатрик, Е.С. Полат) [20].

Методы исследования. Для решения поставленных задач использовался комплекс теоретических и эмпирических методов. Теоретические методы включали анализ педагогической, психологической и методической литературы по проблеме исследования, нормативно-правовых документов (ФЗ-273, ФГОС СПО), а также синтез, обобщение и систематизацию полученных данных. Эмпирические методы были представлены анализом продуктов учебной деятельности (проектов, отчетов, рабочих программ профессионального модуля).

Практическая значимость исследования. Разработанные в ходе выполнения выпускной квалификационной работы материалы имеют непосредственную практическую ценность для образовательного процесса ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» и могут быть

использованы в других профессиональных образовательных организациях аналогичного профиля. К ним относятся:

- Положение о проектной деятельности студентов по дисциплине профессионального цикла, регламентирующее цели, задачи, порядок организации, требования к содержанию и оформлению проектов, а также критерии их оценки.
- Методические рекомендации для преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по организации самостоятельной работы студентов на основе метода проектов, включающие алгоритмы внедрения, примеры проектных заданий и способы интеграции проектной деятельности в учебный процесс.

Внедрение данных материалов позволит повысить эффективность самостоятельной работы студентов, усилить их мотивацию к изучению дисциплин профессионального цикла и будет способствовать формированию у будущих поваров-кондитеров ключевых компетенций, востребованных на современном рынке труда.

База исследования. Опытно-практическая работа проводилась на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский профессиональный колледж» (ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»).

Структура работы. Выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка литературы и приложений.

Глава 1. Теоретические аспекты изучения организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональной образовательной организации

1.1. Анализ теоретических подходов организации самостоятельной работы обучающихся

Организация самостоятельной работы обучающихся в системе среднего профессионального образования (СПО) представляет собой многогранную педагогическую проблему, которая на протяжении длительного времени находится в центре внимания отечественных и зарубежных исследователей. Для понимания сущности данного явления, выявления его структуры, функций и дидактического потенциала необходимо обратиться к анализу существующих теоретических подходов, которые сформировались в педагогической науке и продолжают развиваться с учетом современных требований к подготовке конкурентоспособных специалистов.

Анализ психолого-педагогической литературы позволяет утверждать, что понятие «самостоятельная работа обучающихся» не имеет однозначного, общепринятого определения. Различные авторы акцентируют внимание на разных аспектах этого явления. Так, П.И. Пидкасистый определяет самостоятельную работу как «специфический вид учебной деятельности, целью которой является формирование самостоятельности, умений и навыков, а также развитие творческих способностей обучающихся» [4]. В данном определении акцент сделан на результат СРО – формирование личностного качества самостоятельности. В свою очередь, Т.И. Шамова рассматривает самостоятельную работу как «высшую форму учебной деятельности, характеризующуюся активным включением обучающегося в процесс усвоения знаний, овладения умениями и навыками, при которой студент действует без

непосредственной помощи преподавателя» [5]. Здесь ключевым признаком выступает отсутствие прямого руководства со стороны педагога.

И.Я. Лернер в своих исследованиях подчеркивает, что самостоятельная работа – это «способ организации познавательной деятельности, при котором обучающийся самостоятельно определяет способы решения учебной задачи, выбирает необходимые источники информации и методы работы» [6]. Данный подход фиксирует внимание на процедурной стороне вопроса – на самостоятельности в выборе способов действий.

Обобщая представленные трактовки, можно сделать вывод о том, что самостоятельная работа обучающихся представляет собой специально организованную, целенаправленную, активную, опосредованную учебно-познавательную деятельность обучающегося, осуществляемую без непосредственного участия преподавателя, но под его косвенным руководством, направленную на овладение знаниями, умениями и навыками, развитие познавательных способностей и формирование готовности к самообразованию.

Для более глубокого понимания сущности самостоятельной работы обучающихся в контексте профессионального образования необходимо рассмотреть те теоретико-методологические подходы, которые составляют фундамент современной дидактики и методики профессионального обучения. В педагогической науке сложилось несколько ведущих подходов, каждый из которых вносит свой вклад в понимание природы, целей и принципов организации самостоятельной учебной деятельности.

Системный подход (В.Г. Афанасьев, Э.Г. Юдин, И.В. Блауберг) позволяет рассматривать организацию самостоятельной работы обучающихся как целостную педагогическую систему, обладающую определенной структурой, внутренними и внешними связями. С позиции системного подхода, самостоятельная работа обучающихся не является изолированным элементом учебного процесса, а органично вписывается в

общую логику профессиональной подготовки. Она включает в себя целевой (цели и задачи самостоятельной работы, заданные образовательным стандартом), содержательный (учебный материал, выносимый на самостоятельное изучение), организационно-деятельностный (формы, методы и средства организации самостоятельной работы обучающегося) и результативно-оценочный (критерии оценивания, контроль, самоконтроль) компоненты. Системное видение позволяет педагогу проектировать самостоятельную работу как взаимосвязанный процесс, где каждый компонент работает на достижение конечного результата – формирование профессиональных компетенций выпускника.

Деятельностный подход (А.Н. Леонтьев, С.Л. Рубинштейн, П.Я. Гальперин, Н.Ф. Талызина) является одним из ключевых методологических ориентиров в исследовании самостоятельной работы. Согласно данному подходу, психика и способности человека формируются и проявляются в деятельности. Самостоятельная работа обучающегося рассматривается как специфический вид учебно-познавательной деятельности, имеющий свою структуру: мотив → цель → действия и операции → результат [1, с. 148].

В структуре самостоятельной деятельности выделяются следующие компоненты:

- Мотивационно-ориентировочный компонент включает осознание студентом значимости выполняемой работы, формирование познавательного интереса, принятие учебной задачи. От степени развитости этого компонента зависит, будет ли деятельность носить формальный, внешний характер или станет внутренне принятой, личностно значимой.
- Исполнительский компонент представляет собой совокупность действий и операций, которые осуществляет обучающийся для достижения поставленной цели. Сюда относятся: поиск и анализ информации,

выполнение расчетов, составление схем, решение задач, оформление результатов и т.д.

- Контрольно-оценочный компонент включает самоконтроль (сличение промежуточных результатов с эталоном), коррекцию (внесение изменений в способы действий) и самооценку (формирование суждения о достигнутом результате). Сформированность этого компонента является показателем зрелости самостоятельной деятельности.

Деятельностный подход ориентирует педагога на организацию не просто «погружения» студента в информацию, а на проектирование таких заданий, которые требуют активного выполнения предметных и умственных действий.

Компетентностный подход (В.И. Байденко, Э.Ф. Зеер, А.В. Хуторской, И.А. Зимняя) приобретает особую значимость в контексте реализации ФГОС СПО, которые построены на компетентностной модели выпускника. С позиции данного подхода, самостоятельная работа обучающегося рассматривается не как самоцель, а как основное средство формирования общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций. Компетенция понимается как способность применять знания, умения, опыт и личностные качества для успешной деятельности в определенной профессиональной области.

Анализ ФГОС СПО по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» показывает, что формирование многих компетенций невозможно без вынесения значительной части учебной нагрузки на самостоятельную работу. Например, для освоения умений по организации технологического процесса приготовления горячих блюд, студенты самостоятельно изучают нормативную и технологическую документацию, выполняют расчеты необходимого количества сырья и полуфабрикатов, разрабатывают схемы контроля качества готовой продукции. Компетентностный подход требует от преподавателя

проектировать самостоятельную работу обучающегося не как набор изолированных упражнений, а как систему заданий, моделирующих фрагменты будущей профессиональной деятельности.

Личностно-ориентированный подход (К. Роджерс, И.С. Якиманская, В.В. Сериков) акцентирует внимание на уникальности каждого обучающегося, его субъектном опыте, индивидуальных познавательных стратегиях и темпах усвоения материала. В контексте организации СРО это означает необходимость:

- предоставления студентам выбора уровня сложности, типа и формы выполнения заданий;
- учета индивидуальных познавательных интересов и профессиональных склонностей;
- создания условий для проявления субъектной позиции обучающегося (возможность самостоятельно определять цели, выбирать способы, оценивать результаты).

Личностно-ориентированный подход реализуется через дифференциацию и индивидуализацию заданий для самостоятельной работы обучающегося, использование разноуровневых задач, предоставление права выбора темы проекта, формы отчетности.

Акмеологический подход (Н.В. Кузьмина, А.А. Деркач, В.Н. Максимова) ориентирует организацию самостоятельной работы обучающегося на достижение максимально возможных результатов, на раскрытие потенциальных возможностей каждого обучающегося. С этих позиций самостоятельная работа рассматривается как «зона ближайшего развития» (Л.С. Выготский) студента, где он, преодолевая посильные трудности, выходит на качественно новый уровень профессионализма. Акмеологический подход требует от преподавателя создавать ситуации успеха, поддерживать познавательную инициативу и поощрять выход за рамки обязательных заданий, что особенно важно при организации

проектной деятельности в рамках изучения дисциплины, связанной с приготовлением и презентацией кулинарной продукции.

Контекстный подход (А.А. Вербицкий) имеет особое значение для организации самостоятельной работы обучающегося в профессиональном образовании. Данный подход предполагает моделирование в учебной деятельности предметного и социального контекста будущей профессиональной работы. В переводе на язык самостоятельная работа обучающегося означает, что задания для самостоятельного выполнения должны максимально приближаться по содержанию, форме и условиям к реальным профессиональным задачам, которые предстоит решать выпускнику. Применительно к дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» это могут быть задания:

- по составлению технологической карты на авторское горячее блюдо с расчетом себестоимости;
- по анализу возможных причин технологических нарушений при приготовлении соусов и супов;
- по разработке презентационных материалов (меню, карты, фото-схемы) для демонстрации готовых блюд перед подачей;
- по созданию проекта на тему «Контроль качества и безопасности при приготовлении сложных горячих блюд».

В рамках контекстного подхода самостоятельная работа перестает быть абстрактным учебным упражнением и приобретает личностный смысл, что, как отмечает А.А. Вербицкий, является главным фактором формирования профессиональной мотивации.

Проведенный анализ теоретических подходов к организации самостоятельной работы обучающихся позволяет сделать следующие обобщающие выводы:

1. Самостоятельная работа обучающихся представляет собой сложный, многокомпонентный педагогический феномен, который требует

системного рассмотрения и учета различных аспектов: структурного, процессуального, результативного.

2. Каждый из рассмотренных подходов (системный, деятельностный, компетентностный, личностно-ориентированный, акмеологический, контекстный) вносит свой вклад в понимание сущности СРО и предлагает определенные принципы и методы ее организации. В реальной педагогической практике эти подходы не существуют изолированно, а взаимодополняют друг друга, образуя целостную методологическую основу для проектирования эффективной системы СРО.

3. Для профессиональной образовательной организации, осуществляющей подготовку по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок», особое значение приобретают компетентностный и контекстный подходы, так как именно они нацеливают организацию СРО на формирование конкретных профессиональных умений в условиях, максимально приближенных к реальному производству.

4. Разрабатываемая в рамках данного исследования модель организации самостоятельной работы обучающихся (через метод проектов) должна базироваться на синтезе рассмотренных подходов: учитывать системную целостность процесса, деятельностную природу усвоения знаний, целевые установки компетентностной модели, индивидуальные особенности студентов, ориентацию на достижение максимальных результатов и контекстность профессиональных задач.

Понимание теоретических основ, заложенных в данных подходах, является необходимым условием для последующего анализа принципов организации СРО (параграф 1.2) и обоснования метода проектов как эффективного средства активизации самостоятельной деятельности студентов профессиональной образовательной организации (параграф 1.3).

1.2. Принципы организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации

Эффективность организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональной образовательной организации во многом определяется тем, насколько последовательно и системно педагогический процесс строится на основе определенных принципов. В педагогической науке под принципами понимаются исходные, руководящие положения, которые отражают объективные закономерности образовательного процесса и определяют требования к его содержанию, методам и формам организации [3]. Применительно к самостоятельной работе обучающихся принципы выступают в роли нормативной базы, направляющей деятельность педагога и обеспечивающей достижение запланированных образовательных результатов.

Вопрос о принципах организации самостоятельной работы обучающихся рассматривался в трудах многих исследователей: П.И. Пидкасистого, Т.И. Шамовой, А.В. Усовой, Г.Д. Бухаровой и других. Анализ научной литературы позволяет выделить совокупность принципов, имеющих наибольшее значение для системы среднего профессионального образования, и объединить их в несколько тематических групп.

Первая группа принципов связана с целеполаганием и содержанием самостоятельной работы обучающихся

Принцип профессиональной направленности является ведущим для системы среднего профессионального образования. Согласно данному принципу, содержание, формы и методы организации самостоятельной работы обучающихся должны быть ориентированы на будущую профессиональную деятельность выпускника. Это означает, что задания для самостоятельного выполнения должны моделировать реальные производственные ситуации, включать задачи, аналогичные тем, которые специалист будет решать на рабочем месте. Применительно к дисциплине

«Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» данный принцип реализуется через включение заданий по составлению технологических карт, расчету себестоимости готовой продукции, анализу качества сырья и готовых блюд, а также разработке презентационных материалов. Профессиональная направленность самостоятельной работы обеспечивает ее личностную значимость для обучающегося и формирует устойчивый интерес к изучению дисциплины.

Принцип систематичности и последовательности предполагает, что самостоятельная работа обучающихся должна быть логично встроена в общую структуру учебного курса, а задания для самостоятельного выполнения должны располагаться в порядке возрастания сложности. Данный принцип требует от преподавателя тщательного планирования: на начальном этапе студенты выполняют репродуктивные задания (заполнение таблиц, работа с глоссарием), затем переходят к реконструктивно-вариативным (решение типовых задач, анализ производственных ситуаций) и лишь после этого – к творческим (разработка проектов, создание авторских рецептов). Нарушение последовательности, как отмечает Т.И. Шамова, приводит к снижению познавательной активности и формирует у обучающихся ощущение непосильности предлагаемых задач [5].

Принцип связи теории с практикой требует, чтобы самостоятельная работа обучающихся не сводилась к механическому заучиванию теоретических положений, а обязательно включала задания, направленные на применение полученных знаний в практических ситуациях. В рамках среднего профессионального образования это означает, что изучение технологических процессов должно сопровождаться выполнением расчетных задач, анализом конкретных производственных ситуаций, проектированием технологических схем. Только в этом случае самостоятельная работа перестает быть формальным элементом учебного

процесса и становится действенным инструментом формирования профессиональных умений.

Вторая группа принципов связана с деятельностью обучающегося в процессе самостоятельной работы

Принцип сознательности и активности предполагает, что обучающийся не является пассивным получателем информации, а выступает в роли активного субъекта учебной деятельности. В контексте самостоятельной работы это означает, что студент должен осознавать цели и задачи выполняемой работы, понимать ее место в общей системе профессиональной подготовки, а также проявлять инициативу и самостоятельность в выборе способов выполнения заданий. Педагогическая задача заключается в формировании у студентов внутренней мотивации к самостоятельной познавательной деятельности, что достигается через постановку проблемных вопросов, создание ситуаций успеха и демонстрацию практической значимости результатов работы.

Принцип индивидуализации учитывает индивидуальные особенности каждого обучающегося: уровень базовой подготовки, темп усвоения материала, познавательные интересы, стиль учебной деятельности. Реализация данного принципа в организации самостоятельной работы предполагает использование разноуровневых заданий, предоставление обучающимся права выбора темы, формы и способа выполнения работы, а также гибкую систему оценивания, учитывающую индивидуальный прогресс студента. Как подчеркивает И.С. Якиманская, игнорирование индивидуальных особенностей приводит к тому, что часть студентов оказывается в ситуации хронического неуспеха, а другая часть – не получает достаточной интеллектуальной нагрузки [24].

Принцип саморазвития и рефлексии ориентирует организацию самостоятельной работы на формирование у обучающихся способности к самооценке, самоанализу и самокоррекции собственной учебной

деятельности. Сформированность рефлексивных умений является показателем зрелости самостоятельной деятельности. Для реализации данного принципа в практику организации самостоятельной работы вводятся такие элементы, как: чек-листы для самопроверки, вопросы для самоанализа, дневники достижений, портфолио. Обучающийся должен не просто выполнить задание, но и проанализировать, какие действия привели к успеху, какие трудности возникли и как их можно преодолеть в дальнейшем.

Третья группа принципов связана с деятельностью преподавателя по организации самостоятельной работы

Принцип системного планирования требует, чтобы преподаватель не рассматривал задания для самостоятельной работы как нечто второстепенное и дополнительное по отношению к аудиторным занятиям. Напротив, самостоятельная работа должна быть спроектирована как целостная система, органично интегрированная в учебный процесс по дисциплине. Это предполагает: определение целей и задач самостоятельной работы по каждой теме; отбор содержания, выносимого на самостоятельное изучение; разработку методического обеспечения (инструкции, алгоритмы, образцы); проектирование системы контроля и оценки результатов.

Принцип методического обеспечения означает, что для эффективного выполнения самостоятельной работы обучающийся должен быть обеспечен необходимыми дидактическими материалами: алгоритмами выполнения заданий, образцами оформления результатов, списками рекомендуемой литературы и источников информации, критериями оценивания. Отсутствие четких инструкций, как отмечает П.И. Пидкасистый, является одной из главных причин, по которой студенты воспринимают самостоятельную работу как нечто трудно выполнимое и необязательное [19].

Принцип обучающего контроля предполагает, что контроль результатов самостоятельной работы не должен сводиться к фиксации факта выполнения задания и выставлению оценки. Он должен выполнять обучающую функцию: помогать студенту выявить ошибки, понять их причины и наметить пути исправления. Это достигается через детальный анализ выполненных работ, организацию взаимопроверки, обсуждение типичных ошибок на практических занятиях, использование критериального оценивания. Обучающий контроль формирует у студента установку не на получение отметки любой ценой, а на реальное овладение профессиональными компетенциями.

Четвертая группа принципов связана с организационной и материально-технической средой.

Принцип доступности требует, чтобы содержание, объем и сложность заданий для самостоятельной работы соответствовали уровню подготовки обучающихся. Задания не должны быть ни слишком легкими (это не стимулирует развитие), ни непосильно сложными (это порождает неуверенность и отказ от выполнения). Реализация данного принципа возможна через дифференциацию заданий и предоставление обучающимся выбора уровня сложности.

Принцип ресурсной обеспеченности означает, что для выполнения самостоятельной работы у обучающегося должен быть доступ к необходимым информационным, методическим и материально-техническим ресурсам. К ним относятся: учебная и справочная литература в библиотечном фонде, доступ к электронным образовательным ресурсам и профессиональным базам данных, наличие образцов технологической документации, возможность использования компьютерной техники и специализированного программного обеспечения. В рамках дисциплины «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» ресурсное обеспечение включает сборники рецептур, технико-технологические карты,

нормативные документы (ГОСТы, СанПиНы), а также возможность доступа к профессиональным интернет-ресурсам и видео-материалам, демонстрирующим технологические процессы.

Принцип обратной связи требует, чтобы преподаватель обеспечивал своевременное информирование обучающихся о результатах выполнения самостоятельной работы. Задержка с объявлением результатов и отсутствие содержательного комментария снижают мотивацию студентов и обесценивают для них сам процесс выполнения работы. Обратная связь может осуществляться в различных формах: индивидуальное консультирование, обсуждение результатов на практическом занятии, комментирование оценок в электронном журнале.

Все перечисленные принципы находятся в тесной взаимосвязи и взаимозависимости. Игнорирование или недооценка любого из них снижает эффективность организации самостоятельной работы обучающихся в целом. Например, профессионально направленное содержание самостоятельной работы (принцип профессиональной направленности) не даст желаемого результата, если студент не обеспечен четкими инструкциями по его выполнению (принцип методического обеспечения) или не получает своевременной обратной связи о качестве своей работы (принцип обратной связи).

Практическая реализация рассмотренных принципов требует от преподавателя специальных усилий по проектированию системы самостоятельной работы, разработке дидактических материалов и организации контроля. Вместе с тем, как показывает анализ передового педагогического опыта, именно системное применение данных принципов позволяет превратить самостоятельную работу из формального элемента учебного плана в действенный инструмент формирования профессиональных компетенций.

Таким образом, принципы организации самостоятельной работы обучающихся представляют собой систему исходных требований,

определяющих содержание, методы, формы и условия ее реализации. Соблюдение этих принципов обеспечивает целостность, системность и результативность самостоятельной работы как важнейшего компонента образовательного процесса профессиональной образовательной организации. Понимание и учет данных принципов создает теоретическую основу для выбора и обоснования эффективных методов организации самостоятельной работы, одним из которых, как будет показано в исследовании Л.Н. Павловой, является метод проектов, успешно применяемый при подготовке будущих поваров [18].

1.3. Метод проектов как основа организации самостоятельной работы студентов профессиональной образовательной организации

Современная система среднего профессионального образования ориентирована на подготовку специалистов, способных не только воспроизводить известные алгоритмы действий, но и самостоятельно решать профессиональные задачи, проявлять инициативу и творческий подход. В этом контексте особое значение приобретают такие методы обучения, которые активизируют познавательную самостоятельность обучающихся. Одним из наиболее эффективных является метод проектов, который получает все более широкое распространение в практике профессиональных образовательных организаций.

Историко-теоретические основы метода проектов

Метод проектов возник во второй половине XIX века в США. Его основоположниками считаются американские педагоги Дж. Дьюи и В.Х. Килпатрик. Дьюи предлагал строить обучение на активной основе, через целесообразную деятельность ученика, соотносящуюся с его личными интересами и практическими потребностями. Килпатрик определил проект как «любую деятельность, выполняемую от всего сердца и с определенной целью» [8].

В отечественной педагогике метод проектов получил признание в 1920-е годы, однако впоследствии был подвергнут критике за недостаточное внимание к фундаментальным теоретическим знаниям и на длительное время исключен из образовательной практики. Возвращение метода проектов в российское образование произошло в конце XX – начале XXI века в связи с ориентацией на компетентностный подход, требующий формирования у обучающихся способности применять знания на практике [2].

Сущность метода проектов заключается в такой организации обучения, при которой обучающиеся приобретают знания и умения в процессе планирования и выполнения постепенно усложняющихся практических заданий – проектов. Ключевыми характеристиками метода являются: наличие социально или профессионально значимой проблемы; практическая, теоретическая или познавательная направленность предполагаемого результата; самостоятельная (индивидуальная или групповая) деятельность обучающихся; структурирование содержательной части проекта; использование исследовательских методов.

Метод проектов как средство активизации самостоятельной работы обучающихся

В контексте организации самостоятельной работы обучающихся метод проектов обладает рядом неоспоримых преимуществ. Он позволяет интегрировать теоретические знания с практической деятельностью, формирует у студентов навыки планирования, организации и контроля собственной работы, развивает способность к анализу и рефлексии.

Проектная деятельность по своей природе является самостоятельной. Обучающийся (или группа обучающихся) самостоятельно выбирает тему проекта, определяет способы сбора и анализа информации, распределяет задачи (при групповой работе), планирует этапы выполнения, оформляет и презентует результаты. Преподаватель выступает не в роли транслятора готовых знаний, а как консультант, тьютор, помогающий студенту

преодолевать возникающие трудности, но не подменяющий его деятельность.

Проектная деятельность может быть организована на разных уровнях сложности в зависимости от этапа обучения и степени сформированности у студентов проектных умений:

- репродуктивный уровень (выполнение проекта по предложенному образцу или алгоритму);
- конструктивный уровень (самостоятельная разработка проекта в заданной теме с частичной консультацией преподавателя);
- творческий уровень (самостоятельный выбор проблемы, разработка и реализация проекта с последующей презентацией и защитой).

Особое значение метод проектов приобретает при изучении дисциплин профессионального цикла, где требуется не просто усвоение теоретического материала, но и формирование практических умений, близких к реальной профессиональной деятельности.

Организация проектной деятельности в рамках изучения дисциплины профессионального цикла

Применительно к дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» метод проектов может быть реализован через систему проектных заданий, каждое из которых моделирует определенный фрагмент профессиональной деятельности повара-кондитера.

Тематика проектов может включать:

- разработку технологической карты авторского горячего блюда с расчетом себестоимости и пищевой ценности;
- создание проекта организации рабочего места для приготовления определенного вида кулинарной продукции;
- разработку презентационных материалов (меню, картотека блюд, фото-схемы подачи) для демонстрации готовой продукции;

- составление плана-графика контроля качества при приготовлении сложных горячих блюд.

Реализация проектной деятельности в рамках дисциплины требует специального организационно-методического обеспечения, включающего: положение об индивидуальном проекте (регламентирующее цели, задачи, требования к содержанию и оформлению), методические рекомендации для студентов (алгоритмы работы, образцы выполнения), критерии оценивания проекта, график консультаций с преподавателем.

Роль преподавателя в организации проектной деятельности

Внедрение метода проектов в учебный процесс существенно меняет роль преподавателя. Традиционная функция транслятора знаний отходит на второй план, уступая место функциям организатора, консультанта и эксперта.

Преподаватель обеспечивает создание условий для успешной проектной деятельности: помогает студентам сформулировать тему и цель проекта, предлагает источники информации, консультирует по возникающим вопросам, организует промежуточные обсуждения хода выполнения проектов. При этом важно соблюдать баланс между оказанием необходимой помощи и сохранением самостоятельности обучающегося в принятии решений.

Особого внимания требует организация презентации и защиты проектов. Этот этап позволяет не только оценить результат работы, но и развить у студентов навыки публичного выступления, аргументации своей позиции, ответов на вопросы. Кроме того, публичная защита способствует обмену опытом и создает ситуацию успеха для всех участников.

Метод проектов в контексте современных требований к профессиональному образованию

Применение метода проектов в полной мере соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, ориентированных на

формирование у выпускников общих и профессиональных компетенций. Проектная деятельность способствует развитию таких общих компетенций, как способность к поиску, анализу и интерпретации информации, работа в коллективе, использование информационно-коммуникационных технологий, самоорганизация.

Таким образом, метод проектов является эффективной основой для организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации. Он позволяет превратить самостоятельную работу из пассивного выполнения репродуктивных заданий в активную, творческую, лично значимую деятельность, результатом которой становится не просто оценка, а реальный учебный продукт, имеющий практическую ценность. Разработка нормативно-методического обеспечения проектной деятельности (положения об индивидуальном проекте и методических рекомендаций) становится, таким образом, ключевой задачей опытно-практической работы, результаты которой представлены во второй главе данного исследования.

Выводы по первой главе

В первой главе настоящей работы был проведен теоретический анализ проблемы организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональной образовательной организации. На основе изучения и обобщения психолого-педагогической литературы, нормативно-правовых документов и современных научных подходов можно сформулировать следующие основные выводы.

1. Самостоятельная работа обучающихся представляет собой специально организованную, целенаправленную, активную познавательную деятельность, осуществляемую без непосредственного участия преподавателя, но под его косвенным руководством. Данная деятельность направлена на овладение знаниями, умениями и навыками, развитие познавательных способностей и формирование готовности к самообразованию. В условиях реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования самостоятельная работа обучающихся становится не второстепенным элементом, а ключевым средством формирования профессиональных компетенций выпускника.

2. Теоретико-методологическую основу организации самостоятельной работы обучающихся составляют системный, деятельностный, компетентностный, личностно-ориентированный, акмеологический и контекстный подходы. Каждый из этих подходов вносит свой вклад в понимание сущности самостоятельной работы, определяет требования к ее содержанию, формам и методам организации. Наиболее значимыми для профессионального образования являются компетентностный и контекстный подходы, которые нацеливают организацию самостоятельной работы на формирование конкретных профессиональных умений в условиях, максимально приближенных к реальной производственной деятельности.

3. Эффективность организации самостоятельной работы обучающихся обеспечивается системным соблюдением совокупности педагогических принципов, объединенных в несколько групп: принципы целеполагания и содержания (профессиональная направленность, систематичность и последовательность, связь теории с практикой); принципы деятельности обучающегося (сознательность и активность, индивидуализация, саморазвитие и рефлексия); принципы деятельности преподавателя (системное планирование, методическое обеспечение, обучающий контроль); принципы организационной среды (доступность, ресурсная обеспеченность, обратная связь). Игнорирование любого из этих принципов снижает результативность самостоятельной работы как компонента образовательного процесса.

4. Метод проектов представляет собой эффективную основу для организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации. Исторически сложившийся как альтернатива традиционному репродуктивному обучению, данный метод в полной мере соответствует современным требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, ориентированных на формирование у выпускников общих и профессиональных компетенций. Проектная деятельность активизирует познавательную самостоятельность, развивает навыки планирования, организации и самоконтроля, позволяет интегрировать теоретические знания с практическими профессиональными задачами.

5. Применительно к дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» метод проектов открывает широкие возможности для моделирования реальных производственных ситуаций, разработки технологической документации, расчета себестоимости продукции, создания презентационных материалов. Организация проектной деятельности требует специального нормативно-методического

обеспечения, включающего положение об индивидуальном проекте и методические рекомендации для преподавателей.

Таким образом, теоретический анализ, представленный в первой главе, подтверждает актуальность и практическую значимость проблемы организации самостоятельной работы обучающихся через метод проектов. Полученные выводы создают необходимую теоретическую базу для проведения опытно-практической работы, описанной во второй главе данного исследования.

Глава 2. Опытнo-практическая работа по организации самостоятельной работы обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» по дисциплине: «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

2.1. Анализ организации самостоятельной работы обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» по дисциплине: «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

В рамках данного исследования был проведен анализ организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок», реализуемой в ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Данная дисциплина осваивается в рамках междисциплинарного курса МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок», который является составной частью профессионального модуля ПМ.02.

Анализ структуры МДК 02.01 и места самостоятельной работы в нём:

Согласно рабочей программе профессионального модуля ПМ.02, МДК 02.01 имеет общий объём 48 часов. Структура МДК 02.01 включает в себя теоретические и практические занятия, а также самостоятельную работу обучающихся.

Из анализа тематического плана следует, что МДК 02.01 состоит из четырех тем представленных ниже в виде таблице.

Таблица 1. Темы МДК 02.01.

Тема	Количество часов
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	8 часов, из них практические занятия – 4 часа
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	10 часов, из них практические занятия – 6 часов
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	14 часов, из них практические занятия – 8 часов, включая лабораторные работы по отработке рецептур
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	8 часов, из них практические занятия – 4 часа

Особое внимание в структуре МДК 02.01 уделяется самостоятельной работе обучающихся, на которую отводится 8 часов. Данный объём является достаточным для того, чтобы обеспечить не только закрепление теоретического материала, но и выполнение обучающимися самостоятельных практико-ориентированных заданий, включая подготовку индивидуальных проектов. Часы самостоятельной работы распределены по всем темам МДК и позволяют студентам углубленно

изучать наиболее сложные вопросы организации процессов приготовления горячей кулинарной продукции, работать с нормативной документацией и выполнять проектные задания под руководством преподавателя.

Виды самостоятельной работы, предусмотренные в МДК 02.01

В разделе «Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1» рабочей программы перечислены следующие виды заданий для самостоятельного выполнения обучающимися в рамках МДК 02.01:

Таблица 2. Виды заданий для самостоятельного выполнения обучающимися в рамках МДК 02.01

	Виды заданий
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Данный вид работы направлен на закрепление теоретического материала тем 1.1-1.4 и относится к репродуктивному уровню.
2.	Работа с нормативной и технологической документацией – изучение ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Данный вид работы формирует у обучающихся умение пользоваться нормативной базой, что является важным требованием профессионального стандарта «Повар».
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,

	учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. Данное задание требует от студента понимания логики организации производственного процесса и относится к продуктивному уровню самостоятельности.
5.	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья и продуктов, а также подготовка на этой основе сообщений и презентаций. Этот вид работы является важным элементом проектной деятельности, так как предполагает самостоятельный поиск, анализ, систематизацию информации и публичное представление результатов.
6.	Освоение учебного материала темы с помощью электронных образовательных ресурсов (ЭОР).
7.	Решение ситуационных задач, моделирующих реальные производственные ситуации, возникающие в процессе приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.

Проектная деятельность в рамках МДК 02.01.

Приведенный анализ рабочей программы МДК 02.01 и сложившейся практики организации самостоятельной работы обучающихся позволяет выявить существенный потенциал для внедрения проектной деятельности как одной из эффективных форм самостоятельной работы. В настоящее время в учебном процессе по дисциплине отсутствует системный подход к выполнению студентами индивидуальных проектов. Тем не менее,

содержание МДК 02.01 предоставляет широкие возможности для организации такой работы, а существующие тематические разделы курса могут быть положены в основу разработки проектных заданий.

В рамках данной выпускной квалификационной работы предлагается организовать выполнение студентами индивидуальных проектов, которые будут представлять собой самостоятельные письменные работы, включающие анализ выбранной темы, обобщение информации, формулировку выводов и практических рекомендаций. Разработанный перечень тем охватывает содержание всех разделов МДК 02.01.

Для эффективной организации проектной деятельности преподавателями специальных дисциплин разработаны и могут быть рекомендованы к использованию методические рекомендации по выполнению индивидуальных проектов. Данные рекомендации содержат:

- Требования к структуре проекта (введение, теоретическая часть, практическая часть, заключение, список использованных источников);
- Рекомендации по оформлению текста работы (шрифт, интервалы, отступы, нумерация страниц);
- Алгоритм работы над проектом (выбор темы, сбор и анализ информации, написание текста, оформление, подготовка к защите);
- Критерии оценивания проекта (актуальность темы, глубина анализа, самостоятельность выполнения, качество оформления, полнота раскрытия темы).

Предполагается, чтобы студенты выполняли проекты самостоятельно, в печатном виде, и сдавали их на проверку преподавателю. Лучшие проекты могут быть представлены на студенческих научно-практических конференциях или использованы в качестве дополнительного материала при изучении соответствующих тем.

Таким образом, в рамках исследования обоснована необходимость внедрения проектной деятельности в образовательный процесс по МДК

02.01, разработано соответствующее методическое обеспечение, а также определены тематические направления для выполнения индивидуальных проектов, позволяющие обучающимся углубленно изучать наиболее актуальные вопросы организации процессов приготовления горячей кулинарной продукции, развивать навыки самостоятельной исследовательской работы, анализа информации и письменного изложения результатов.

Выводы по анализу МДК 02.01

Приведенный анализ организации самостоятельной работы обучающихся в рамках МДК 02.01 позволяет сделать следующие выводы:

1. В рабочей программе МДК 02.01 предусмотрены различные виды самостоятельной работы, направленные на формирование профессиональных компетенций в области организации процессов приготовления горячей кулинарной продукции.

2. Перечень заданий включает как репродуктивные (работа с конспектами, документацией), так и продуктивные (составление схем, решение ситуационных задач) виды деятельности.

3. В рамках данной выпускной квалификационной работы предложены и обосновано внедрение проектной деятельности как формы организации самостоятельной работы обучающихся по МДК 02.01. Разработаны тематика индивидуальных проектов, охватывающая все разделы курса, а также методические материалы по их выполнению и критерии оценивания.

4. Предлагаемые проекты представляют собой самостоятельные письменные работы, включающие анализ темы, формулировку выводов и практических рекомендаций, что способствует углубленному освоению содержания МДК 02.01 и развитию исследовательских навыков обучающихся.

5. Разработанные в ходе исследования материалы (тематика проектов, методические рекомендации, критерии оценивания) создают

основу для системной организации проектной деятельности по МДК 02.01 и могут быть внедрены в образовательный процесс ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж».

Данные выводы показывают необходимость совершенствования организации самостоятельной работы обучающихся по МДК 02.01 через внедрение метода проектов. Разработанные в рамках данного исследования материалы призваны восполнить этот пробел и создать условия для системной проектной деятельности студентов.

2.2. Разработка положения об индивидуальном проекте по дисциплине МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» студентов ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Для системной и эффективной организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» в рамках МДК 02.01 была разработана нормативно-правовая база, центральным элементом которой является положение об индивидуальном проекте. Данный документ регламентирует цели, задачи, порядок организации, требование к содержанию и оформлению проектов, а также критерии их оценки.

Индивидуальный проект по дисциплине представляет собой самостоятельную учебно-исследовательскую работу обучающегося, направленную на углубленное изучение одной из тем МДК 02.01, развитие навыков анализа, систематизации и обобщения информации, а также формирование профессиональных компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом.

Целью выполнения индивидуального проекта является формирование у обучающихся способности самостоятельно решать

профессиональные задачи, связанные с организацией процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, а также развитие навыков учебно-исследовательской деятельности.

Задачами выполнения индивидуального проекта являются:

1. Углубление и систематизация теоретических знаний по одной из тем МДК 02.01.
2. Развитие умений самостоятельно работать с учебной, справочной и нормативной литературой, а также с информационными ресурсами сети Интернет.
3. Формирование навыков анализа, обобщение и структурирования информации.
4. Развитие умений формулировать выводы и практические рекомендации по результатам выполнения работы.
5. Подготовка к выполнению курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

Темы индивидуальных проектов разрабатываются преподавателем в соответствии с содержанием МДК 02.01. и утверждается на заседании цикловой комиссии. Обучающемуся предоставляется право выбора темы из утвержденного перечня, а также возможность предложить собственную тему с обоснованием её актуальности.

Перечень тем индивидуальных проектов по МДК 02.01:

1. Классификация и характеристика ассортимента горячих супов сложного приготовления;
2. Современные методы термической обработки продуктов, применяемые в горячем цехе;
3. Организация рабочего места повара горячего цеха в соответствии с требованиями ХАССП;
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд;

5. Разработка технологической карты авторского горячего блюда с расчетом себестоимости;
6. Адаптация рецептур горячих блюд с учетом взаимозаменяемости сырья и сезонности;
7. Ассортимент и особенности приготовления горячих супов сложного ассортимента;
8. Технология приготовления и правила подачи горячих супов из рыбы и нерыбного водного сырья;
9. Особенности приготовления горячих блюд из мяса и домашней птицы сложного ассортимента;
10. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и кулинарных изделий;
11. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из овощей сложного ассортимента;
12. Особенности приготовления и подачи горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
13. Технология приготовления горячих блюд из яиц, творога и сыра сложного ассортимента;
14. Организация работы горячего цеха предприятия общественного питания: структура, режим, оснащение;
15. Правила подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха;
16. Разработка ассортимента горячих блюд для банкета с учетом потребностей различных категорий потребителей;
17. Органолептическая оценка качества горячих блюд и кулинарных изделий: методы и критерии;
18. Порционирование, оформление и подготовка горячих блюд к реализации на вынос и для транспортировки;
19. Актуальные направления в приготовлении горячих блюд: современные техники и оборудование;

20. Разработка проекта зоны приготовления горячих блюд в ресторане с учетом принципов ресурсосбережения;

21. Сравнительный анализ классических и современных методов приготовления горячих супов;

22. Особенности адаптации рецептур горячих блюд для различных типов предприятий общественного питания;

23. Проектирование технологической документации на авторское горячее блюдо (технологическая, технико-технологическая карта);

24. Способы контроля качества и безопасности горячей кулинарной продукции на основе принципов ХАССП;

25. Разработка рекомендаций по снижению рисков возникновения профессиональных заболеваний поваров горячего цеха.

Структура и содержание индивидуального проекта:

Индивидуальный проект должен иметь чёткую логически выстроенную структуру и включать следующие обязательные элементы:

Титульный лист

Титульный лист оформляется в соответствии с установленным образцом и содержит: полное наименование образовательной организации, название дисциплины, тему проекта, фамилию и инициалы обучающегося, курс и группу, фамилию, имя, отчество и должность руководителя проекта, место и год выполнения работы.

Содержание (оглавление)

Содержание включает все структурные части работы с указанием номеров страниц. В содержании отражаются: введение, основная часть (с разбивкой на разделы и подразделы), заключение, список использованных источников, приложения (при наличии).

Введение (1-2 страницы)

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, формулируется цель и задачи работы, определяется цель и задачи работы, определяются объект и предмет исследования, указываются методы

исследования (анализ литературы, изучение нормативных документов, обобщение практического опыта и др.). Объем введения не должен превышать двух страниц машинописного текста.

Основная часть (10-15 страниц)

Основная часть проекта состоит из двух или трех разделов, которые могут включать подразделы.

Первый раздел (теоретический) содержит анализ литературных и нормативных источников по выбранной теме. В нем раскрываются основные понятия, классификации, технологические процессы, требования к качеству продукции. Здесь студент демонстрирует умение работать с информацией, выделять главное, обобщать и систематизировать материал.

Второй раздел (практический, аналитический) представляет собой самостоятельное исследование, выполненное на основе изученных источников. В зависимости от темы, здесь может быть представлен анализ ассортимента и технологических схем, сравнительная характеристика различных способов приготовления, разработка технологической карты, расчет себестоимости блюда, проектирование организации рабочего места и т.п.

Третий раздел (рекомендательный) может содержать предложения и рекомендации по совершенствованию технологических процессов, расширению ассортимента, повышению качества продукции, оптимизация организации рабочего места.

Заключение (1-2 страницы)

В заключении подводятся итоги выполненной работы, формулируются основные выводы по результатам теоретического и практического исследования, оценивается достижение поставленной цели и решение задач. Выводы должны быть краткими, конкретными и соответствовать содержанию работы.

Список использованных источников

Список включает не менее 10-15 источников: учебники и учебные пособия, нормативно-техническую документацию (ГОСТы, СанПиНы, сборники рецептур), статьи из профессиональных журналов, электронные ресурсы. Оформление списка производится в соответствии с требованиями ГОСТ.

Приложения (при необходимости)

В приложениях могут быть представлены вспомогательные материалы: схемы, таблицы, технологические карты, образцы документов, иллюстрации и т.п.

Требования к оформлению индивидуального проекта:

1. Работа выполняется на листах формата А4 с одной стороны листа;
2. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, цвет – черный;
3. Межстрочный интервал – полуторный;
4. Размер полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – по 20 мм;
5. Отступ первой строки абзаца – 1,25 см;
6. Нумерация страниц – сквозная, арабскими цифрами внизу страницы по центру. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер на нем не ставится;
7. Объём проекта – 15-20 страниц машинописного текста (без учета приложений);
8. Заголовки структурных частей работы (Содержание, введение, 1 название раздела, заключение, список использованных источников) печатаются прописными буквами, жирным шрифтом, выравнивается по центру. Точка в конце заголовка не ставится;
9. Каждую структурную часть рекомендуется начинать с новой страницы.

Порядок выполнения и защиты индивидуального проекта;

1. Выбор темы проекта осуществляется обучающимся в течение первых двух недель изучения МДК 02.01. Тема фиксируется в журнале и утверждается преподавателем.

2. Руководитель проекта (преподаватель дисциплины) выдает обучающемуся задание, консультирует по вопросам содержания, структуры и оформления работы, рекомендует необходимую литературу.

3. Обучающийся самостоятельно собирает и анализирует информацию, разрабатывает структуру проекта, пишет текст, оформляет работу в соответствии с требованиями.

4. Срок сдачи готового проекта на проверку устанавливается преподавателем, но не позднее чем за две недели до начала зачетно-экзаменационной сессии.

5. Преподаватель проверяет работу, делает замечания и рекомендации по доработке (при необходимости). Обучающийся устраняет замечания в установленный срок.

6. Защита проекта проводится на практическом занятии или на специально организованном мероприятии (конкурс проектов, студенческая конференция). Форма защиты: устное выступление (5-7 минут) с презентацией основных результатов работы.

7. Оценка за проект выставляется в журнал и учитывается при проведении промежуточной аттестации по МДК 02.01.

Критерии оценивания индивидуального проекта

Оценка индивидуального проекта осуществляется по следующим критериям.

Таблица 3. Критерии оценивания

Критерий	Максимальный балл
Актуальность выбранной темы, обоснование её значимости	2

Соответствие содержания работы теме, полнота её раскрытия	3
Глубина анализа и самостоятельность рассуждений	3
Логичность и последовательность изложения материала	2
Использование нормативной и справочной литературы	2
Качество оформления работы (соответствие требованиям)	2
Качество устной защиты (презентация, ответы на вопросы)	3
Своевременность сдачи работы на проверку	2

Итого: 5-9 баллов – оценка «удовлетворительно», 10-14 баллов – оценка «хорошо», 15-19 баллов – оценка «отлично».

Разработанная система критериев базируется на подходах к оцениванию проектной деятельности, предложенных Е.Е. Шестерниновым в практикуме «Индивидуальный проект. Шаг в профессию» [32].

Разработанное положение об индивидуальном проекте было представлено на заседании цикловой комиссии профиля «Общественное питание» ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» и рекомендовано к внедрению в образовательный процесс по МДК 02.01.

Результативность выполнения индивидуальных проектов по специальным дисциплинам:

Выполнение индивидуальных проектов по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» имеет высокую педагогическую и профессиональную значимость. Систематическая

проектная деятельность в рамках МДК 02.01. способствует достижению следующих образовательных и профессиональных результатов:

Таблица 4. Сфера освоения профессиональных компетенций (ПК).

ПК	Описание компетенции
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов. Выполняя проекты по темам организации рабочего места, разработки зон приготовления, подбора оборудования, студент углубленно изучает требования к оснащению горячего цеха, учится рационально размещать инвентарь и инструменты, что напрямую формирует данную компетенцию.
ПК 2.2-2.7.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации различных видов горячих блюд (супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий). Проекты, связанные с технологией приготовления конкретных видов блюд, разработкой ассортимента, составлением технологических карт, позволяют студенту выйти за рамки учебного пособия, проанализировать различные рецептуры и способы приготовления, что ведет к более глубокому и осознанному освоению технологических процессов.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Проекты по адаптации рецептур, разработке авторских блюд, созданию технологической документации являются прямой практической тренировкой для формирования

	именно этой, наиболее сложной и творческой, профессиональной компетенции.
--	---

В сфере формирования общих компетенций (ОК):

1. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности. В процессе работы над проектом студент самостоятельно определяет цели, задачи и методы исследования, учится выбирать оптимальные способы решения поставленных профессиональных проблем.

2. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации. Выполнение любого проекта требует сбора информации из различных источников: учебников, сборников рецептур, ГОСТов, профессиональных журналов, интернет-ресурсов. Студент учится отбирать главное, анализировать, сравнивать и обобщать полученные данные.

3. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Работа над проектом требует от студента самоорганизации, планирования времени, умения доводить начатое дело до конца. Эти навыки являются основой для дальнейшего профессионального роста.

4. ОК 04. Работать в коллективе и команде. При выполнении групповых проектов (например, «Разработка ассортимента для банкета», «Проектирование зоны горячего цеха») студенты учатся распределять задачи, обсуждать решения, помогать друг другу и нести коллективную ответственность за результат.

5. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию. Проектная деятельность включает письменное оформление работы (что развивает навыки делового письма, оформления документации) и устную защиту (что формирует навыки публичной речи, аргументации своей позиции).

6. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. При работе с нормативной документацией, а также при изучении международных стандартов и зарубежных рецептур студент осваивает профессиональную лексику, учится работать с документами на разных языках.

7. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Проекты, связанные с расчетом себестоимости блюда, адаптацией рецептур под требования рынка, разработкой авторского блюда для ресторана, формируют у студента представление об экономической стороне профессиональной деятельности, развивают предпринимательскую инициативу.

В сфере развития личностных результатов образования (ЛР)

Выполнение индивидуальных проектов способствует:

- Формированию ответственного отношения к учебному и профессиональному труду (ЛР 5);
- Развитию способности к самообразованию и саморазвитию (ЛР 9);
- Приобретению опыта проектной и исследовательской деятельности (ЛР 7);
- Воспитанию творческого отношения к профессии (ЛР 13);
- Формирование навыков работы с информацией и критического мышления (ЛР 14).

Педагогическая значимость проектной деятельности:

1. Индивидуализация обучения. Каждый студент выбирает тему проекта в соответствии со своими интересами и профессиональными склонностями. Это позволяет учесть индивидуальные особенности обучающихся и повысить их внутреннюю мотивацию.

2. Углубление и систематизация знаний. В отличие от простого заучивания материала, работа над проектом требует осмысления, анализа и

структурирования информации, что приводит к формированию системных, глубоких знаний по выбранной теме.

3. Развитие исследовательских умений. Студент учится формулировать проблему, ставить цель, определять задачи, подбирать методы исследования, анализировать результаты и формулировать выводы – навыки, необходимые не только в учебе, но и в будущей профессиональной деятельности.

4. Формирование готовности к профессиональной деятельности. Проекты, максимально приближенные к реальным профессиональным задачам (разработка рецептуры, расчет себестоимости, составление документации, проектирование рабочего места), позволяют студенту «примерить на себя» роль повара-технолога, заведующего производством, шеф-повара.

5. Повышение мотивации к обучению. Когда студент видит практический результат своей работы – готовую технологическую карту, разработанный ассортимент, проект зоны цеха – он осознает ценность полученных знаний и их применимость в будущей профессии. Как отмечает И.В. Муштавинская, технология проектного обучения создает условия для формирования внутренней мотивации, поскольку результат деятельности приобретает личностную значимость для обучающегося [16].

Таким образом, выполнение индивидуальных проектов по специальным дисциплинам профессионального цикла является не просто формой контроля знаний, а мощным педагогическим инструментом, обеспечивающим комплексное формирование профессиональных компетенций, развитие общих и личностных качеств будущего специалиста, а также подготовку его к самостоятельной профессиональной деятельности в условиях реального производства.

2.3. Методические рекомендации по использованию проектов на дисциплинах профессионального цикла

Разработанное положение об индивидуальном проекте является нормативной основой для организации проектной деятельности обучающихся по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» в рамках МДК 02.01. Однако для эффективного внедрения проектной деятельности в образовательный процесс необходимо также методическое сопровождение, включающее рекомендации для преподавателей и для студентов. Данный параграф содержит практические указания по организации, выполнению и оценке индивидуальных проектов.

Рекомендации для преподавателей по организации проектной деятельности.

Для успешной реализации проектной деятельности преподавателю рекомендуется придерживаться следующего алгоритма действий:

На подготовительном этапе:

1. Ознакомление с положением. Преподаватель должен изучить разработанное положение об индивидуальном проекте, понять его цели, задачи, требования к содержанию и оформлению, критерии оценки.

2. Актуализация перечня тем. Предложенный в положении перечень из 25 тем является примерным. Преподаватель может дополнять и корректировать его с учетом актуальных тенденций в сфере общественного питания, запросов работодателей, а также индивидуальных интересов обучающихся.

3. Подготовка методических материалов. Рекомендуется подготовить для студентов:

- Памятку «Как выбрать тему проекта»;
- Образец оформления титульного листа;

- Шаблон для написания введения и заключения;
- Пример правильно оформленного списка литературы.

4. Планирование сроков. График выполнения проектов должен быть доведен до студентов в начале изучения МДК 02.01. Рекомендуется следующее распределение сроков:

Этап	Срок	Содержание
1 этап	1-2 неделя	Выбор темы, утверждение у преподавателя, выдача задания
2 этап	3-5 неделя	Сбор и анализ информации, составление плана проекта
3 этап	6-10 неделя	Написание основного текста, выполнение расчетов, составление таблиц и схем
4 этап	11-12 неделя	Оформление работы в соответствии с требованиями
5 этап	13-14 неделя	Сдача работы на проверку, доработка по замечаниям
6 этап	15-16 неделя	Подготовка презентации и защита проекта

При организации проектной деятельности преподаватели и студенты могут столкнуться со следующими типичными трудностями, описанными в исследовании С.И. Осиповой, посвященном организации самостоятельной работы студентов в условиях реализации ФГОС СПО [17].

На этапе руководства проектной деятельностью:

5. Консультирование студентов. Преподаватель должен регулярно проводить индивидуальные и групповые консультации, на которых разъяснять сложные вопросы, помогать в подборе литературы, корректировать структуру работы, проверять промежуточные результаты.

6. Контроль соблюдения графика. Важно следить за тем, чтобы студенты соблюдали установленные сроки выполнения каждого этапа.

Отстающим следует оказывать дополнительную помощь, переносить сроки сдачи только при наличии уважительной причины.

7. Проверка и рецензирование. После сдачи готового проекта преподаватель проверяет работу, делает письменные замечания (при необходимости) и выставляет предварительную оценку. При обнаружении существенных недостатков работа возвращается на доработку с указанием срока устранения замечаний.

8. Защита проектов может проводиться в следующих форматах:

- На практическом занятии (каждый студент выступает 5-7 минут);
- На специально организованном «Дне защиты проектов»;
- В рамках студенческой научно-практической конференции;
- С приглашением работодателей (для лучших проектов).

На этапе оценки:

9. Использование критериального подхода. Оценка проекта должна производиться строго по критериям, заложенным в Положении. Это обеспечивает объективность и прозрачность оценивания.

10. Формирующее оценивание. Рекомендуется не только выставлять итоговую оценку, но и давать студенту устную или письменную обратную связь: отметить сильные стороны работы, указать на недостатки, дать рекомендации по улучшению

Рекомендации для студентов по выполнению индивидуального проекта:

Для успешного выполнения проекта студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма:

Шаг 1. Выбор темы

- Внимательно ознакомьтесь со списком предложенных тем.
- Выбирайте тему, которая вам действительно интересна.

- Оцените свои силы: сможете ли вы найти достаточно информации по выбранной теме?

- Посоветуйтесь с преподавателем – он поможет скорректировать тему с учетом ваших возможностей.

- После утверждения темы приступайте к работе.

Шаг 2. Планирование работы

- Составьте план работы над проектом.

- Разбейте всю работы на небольшие этапы и установите для себя сроки их выполнения.

- Помните, что соблюдение сроков – залог успешной сдачи работы.

Шаг 3. Сбор и анализ информации.

- Используйте различные источники информации: учебники, сборники рецептур, ГОСТы и СанПиНы, профессиональные журналы («Питание и общество», «Ресторанные ведомости»), интернет-ресурсы (профессиональные порталы, сайты известных шеф-поваров, видеоуроки).

- Не копируйте информацию бездумно! Анализируйте, сравнивайте, выделяйте главное.

- Обязательно фиксируйте, откуда взята информация (автор, название, год издания, страница) – это пригодится при составлении списка литературы.

Шаг 4. Написание текста проекта

- Начните с введения: обоснуйте актуальность темы, сформулируйте цель и задачи.

- В основной части последовательно раскрывайте содержание темы. Каждый раздел должен заканчиваться кратким выводом.

- В заключении подведите итоги: что вы узнали, какие выводы сделали, какие практические рекомендации можете предложить.

- Пишите своим языком, не злоупотребляйте сложными терминами без необходимости.

- Обязательно указывайте ссылки на использованные источники.

Шаг 5. Оформление проекта

- Строго соблюдайте требования к оформлению, указанные в положении (шрифт, интервалы, поля, отступы).

- Оформите титульный лист по образцу.

- Составьте содержание (оглавление) с номерами страниц.

- Проверьте нумерацию страниц.

- Перед сдачей внимательно прочитайте работу, исправьте орфографические и пунктуационные ошибки.

Шаг 6. Подготовка к защите

- Подготовьте краткое устное выступление (5-7 минут), в котором осветите: тему и актуальность проекта; цель и задачи; основные результаты и выводы; практическую значимость работы.

- Создайте презентацию (8-10 слайдов), которая проиллюстрирует ваше выступление.

- Отрепетируйте выступление, чтобы уложиться в регламент.

- Придумайте возможные вопросы от преподавателя и однокурсников и подготовьте ответы.

Шаг 7. Защита

- Выступайте уверенно, четко и громко.

- Смотрите на аудиторию, а не на экран с презентацией.

- Отвечайте на вопросы вежливо и аргументированно.

- Если не знаете ответа на вопрос, честно признавайтесь в этом и предложите обратиться к дополнительным источникам.

Рекомендации по оценке качества проектов.

Для объективной оценки индивидуальных проектов рекомендуется использовать разработанную в Положении шкалу критериев (сумма баллов от 5 до 19). При это важно:

1. Оценивать не только результат, но и процесс. Учитывайте своевременность сдачи работы, активность студента на консультациях, степень его самостоятельности.

2. Учитывать индивидуальные особенности студента. Для студентов с низкой учебной мотивацией можно считать успехом выполнение работы даже с невысоким качеством – главное, чтобы она была сделана самостоятельно.

3. Поощрять творческий подход. Если студент проявил инициативу, предложил собственное оригинальное решение (например, разработал авторское блюдо с необычным сочетанием ингредиентов), это должно поощряться дополнительными баллами.

4. Привлекать студентов к взаимооценке. Можно организовать процедуру взаимного рецензирования, когда студенты оценивают проекты друг друга по заранее известным критериям. Это формирует критическое мышление и ответственность.

5. Создавать портфолио лучших проектов. Работы, получившие высокую оценку, могут быть рекомендованы для участия в конференциях, конкурсах профессионального мастерства, а также использоваться в качестве наглядных пособий для других студентов.

Трудности при внедрении проектной деятельности и пути их преодоления

При организации проектной деятельности преподаватели и студенты могут столкнуться со следующими типичными трудностями:

Трудность	Путь преодоления
Низкая мотивация студентов	Связывать темы проектов с реальными профессиональными задачами и будущей

к выполнению проекта	карьерой; показывать лучшие работы прошлых лет; вводить элементы соревнования
Нехватка времени у преподавателя на консультирование	Четко спланировать график консультаций; использовать групповые консультации по типичным вопросам; создать электронный банк методических материалов
Недостаток информационных ресурсов	Обеспечить доступ студентов к электронным образовательным ресурсам, профессиональным базам данных; создать в колледже подборку литературы по темам проектов
Низкий уровень самостоятельности студентов	Постепенно формировать навыки самостоятельной работы: начинать с простых заданий (рефераты, сообщения), затем переходить к более сложным (проекты)
Сложности с оформлением работы (незнание ГОСТов)	Предоставить студентам шаблоны и образцы оформления; провести мастер-класс или инструктаж по оформлению работ

Заключительные рекомендации

Внедрение проектной деятельности в образовательный процесс по специальным дисциплинам профессионального цикла требует системного подхода и определенных временных затрат на организационную и методическую работу. Однако, как показывает практика, эти затраты многократно окупаются повышением качества подготовки специалистов, ростом познавательной активности студентов и их интереса к будущей профессии.

Преподавателям, начинающим внедрение проектной деятельности, рекомендуется:

- Начинать с малого – сначала предложить студентам выполнить мини-проекта (например, подготовить сообщение с элементами исследования), а затем переходить к полноценным индивидуальным проектам;

- Активно использовать успешные примеры из своей практики и практики коллег;

- Привлекать к руководству проектной деятельностью мастеров производственного обучения и представителей работодателей;

- Регулярно обновлять перечень тем, учитывая новые тенденции в сфере общественного питания.

Студентам, выполняющим индивидуальный проект, рекомендуется:

- Не откладывать работу на последний момент;

- Регулярно консультироваться с преподавателем по возникающим вопросам;

- Использовать разнообразные источники информации;

- Стремиться не просто собрать материал, но и проанализировать его, сделать собственные выводы;

- Гордиться результатом своей работы – это первый шаг к вашей профессиональной карьере.

Разработанные методические рекомендации были апробированы в учебном процессе ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» в группах специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при изучении МДК 02.01. Опыт показал, что использование данных рекомендаций повышает качество выполнения проектов, снижает количество ошибок при оформлении и способствует более осознанному отношению студентов к проектной деятельности.

Выводы по второй главе

Во второй главе представлена опытно-практическая деятельность по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» в рамках МДК 02.01 профессионального модуля ПМ.02, реализуемого в ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1. Анализ существующей практики организации самостоятельной работы

Проведенный в параграфе 2.1. анализ рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 показал, что в МДК 02.01 предусмотрены различные виды самостоятельной работы (8 часов): от репродуктивных (проработка конспектов, работа с нормативной документацией) до продуктивных (составление схем, решение ситуационных задач). Выявлено, что потенциал самостоятельной работы в части развития исследовательских и проектных умений обучающихся реализован недостаточно. Данный вывод обосновывает необходимость разработки и внедрения единого нормативно-методического обеспечения проектной деятельности.

2. Разработка Положения об индивидуальном проекте

В параграфе 2.2. разработано положение об индивидуальном проекте, включающее: цели и задачи выполнения проекта; примерный перечень из 25 тем, охватывающих все разделы МДК 02.01; требования к структуре и оформлению работы; порядок выполнения и защиты; критерии оценки. В отдельном разделе положения обоснована результативность выполнения проектов: показано, что проектная деятельность способствует формированию профессиональных компетенций (ПК 2.1-2.8), развитию общих компетенций (ОК 01-05, ОК 10-11) и личностных результатов, а

также обладает высокой педагогической значимостью (индивидуальные обучения, углубление знаний, развитие исследовательских умений, повышение мотивации).

3. Разработка методических рекомендаций по использованию проектов

В параграфе 2.3. разработаны методические рекомендации (инструкция) по использованию проектов. Рекомендации структурированы по трём направлениям: для преподавателей (алгоритм действий на подготовительном этапе, этапе руководства и оценки); для студентов (пошаговый алгоритм выполнения проекта); по оценке проектов. Отдельный раздел посвящён типичным трудностям при внедрении проектной деятельности и путям их преодоления.

4. Общий вывод по главе

Разработанные материалы представляют собой целостный нормативно-методический комплекс, обеспечивающий системную организацию проектной деятельности как основы самостоятельной работы обучающихся по дисциплине. Внедрение данного комплекса позволяет повысить эффективность самостоятельной работы, сформировать у студентов устойчивые навыки учебно-исследовательской деятельности, углубить профессиональные знания и подготовить обучающихся к выполнению курсовых и выпускной квалификационной работы.

Таким образом, цель опытно-практической работы достигнута. Разработанные материалы могут быть рекомендованы к использованию ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» и других профессиональных образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров для сферы общественного питания.

Заключение

Целью настоящей выпускной квалификационной работы являлось теоретическое обоснование, разработка и описание методических рекомендаций по организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации посредством внедрения метода проектов в дисциплину «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» в рамках МДК 02.01.

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи

Первая задача заключалась в анализе теоретических подходов к организации самостоятельной работы обучающихся в современной педагогической науке и практике среднего профессионального образования. В ходе теоретического анализа, представленного в первой главе, было установлено, что самостоятельная работа обучающихся представляет собой специально организованную, целенаправленную, активную познавательную деятельность, осуществляемую без непосредственного участия преподавателя, но под его косвенным руководством.

Теоретико-методологическую основу организации самостоятельной работы составили системный, деятельностный, компетентностный, личностно-ориентированный, акмеологический и контекстный подходы, каждый из которых вносит свой вклад в понимание сущности, целей и принципов организации самостоятельной учебной деятельности.

Вторая задача была связана с выявлением и характеристикой принципов организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональной образовательной организации. В работе были выделены и охарактеризованы четыре группы принципов: принципы целеполагания и содержания (профессиональная направленность, систематичность и последовательность, связь теории с практикой);

принципы деятельности обучающегося (сознательность и активность, индивидуализация, саморазвитие и рефлексия); принципы деятельности преподавателя (системное планирование, методическое обеспечение, обучающий контроль); принципы организационной среды (доступность, ресурсная обеспеченность, обратная связь). Соблюдение данных принципов обеспечивает целостность, системность и результативность самостоятельной работы как важнейшего компонента образовательного процесса.

Третья задача заключалась в разработке Положения об индивидуальном проекте по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок». Разработанное Положение включает: цели и задачи выполнения индивидуального проекта; примерный перечень из 25 тем, охватывающих все разделы МДК 02.01; требования к структуре и оформлению проекта; порядок выполнения и защиты; критерии оценки. Также в Положении обоснована результативность выполнения индивидуальных проектов, показано их влияние на формирование профессиональных (ПК 2.1 – 2.8), общих (ОК 01-05), ОК (10-11) и личностных результатов обучения.

Четвертая задача была связана с составлением методических рекомендаций для преподавателей по использованию проектов на дисциплинах профессионального цикла. Разработанные рекомендации включают: алгоритм действий преподавателя по организации проектной деятельности (подготовительный этап, этап руководства, этап оценки); пошаговую инструкцию для студентов по выполнению индивидуального проекта (от выбора темы до защиты); рекомендации по оценке качества проектов; анализ типичных трудностей и путей их преодоления.

Обобщая результаты проведенного исследования, можно сделать следующие основные выводы.

Теоретическая значимость работы состоит в систематизации и обобщении теоретических подходов к организации самостоятельной работы обучающихся в системе среднего профессионального образования, выявлении и характеристике принципов её организации, а также в обосновании метода проектов как эффективной основы для активизации самостоятельной познавательной деятельности студентов профессиональных образовательных организаций.

Практическая значимость работы определяется тем, что разработанные в ходе исследования материалы (Положения об индивидуальном проекте и методические рекомендации по его использованию) представляют собой готовый к внедрению нормативно-методический комплекс. Данный комплекс может быть использован в образовательном процессе ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» при изучении МДК 02.01, а также может быть адаптирован для других дисциплин профессионального цикла и для других профессиональных образовательных организаций, осуществляющих подготовку кадров для сферы общественного питания.

В ходе исследования было установлено, что системное использование проектов при организации самостоятельной работы обучающихся способствует: углублению и систематизации профессиональных знаний, развитию навыков самостоятельной учебно-исследовательской деятельности; формированию общих компетенций, необходимых для успешной профессиональной деятельности; повышению мотивации к изучению специальных дисциплин; подготовке к выполнению курсовых работ и выпускной квалификационной работы. Данные результаты согласуются с выводами Н.В. Матяш о высокой эффективности проектного обучения в системе профессионального образования [15].

Перспективы дальнейшего исследования. Результаты настоящей работы открывают направления для дальнейших исследований в области организации самостоятельной работы обучающихся. К ним можно

отнести: разработку электронного портфолио проектов с возможностью доступа для студентов и преподавателей; создание системы групповых проектов, имитирующих работу производственной команды (бригады поваров); внедрение проектной деятельности в другие профессиональные модули специальности «Поварское и кондитерское дело»; разработку системы дистанционного сопровождения проектной деятельности с использованием цифровых образовательных платформ.

Таким образом, цель выпускной квалификационной работы достигнута, задачи решены. Разработанные материалы рекомендованы к внедрению в образовательный процесс других профессиональных образовательных организаций.

Список литературы

1. Байденко, В.И. Компетентностный подход к проектированию государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (методологические и методические вопросы) / В.И. Байденко. – Москва: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2015. – 114 с.
2. Болотов, В.А. Компетентностная модель: от идеи к образовательной программе / В.А. Болотов, В.В. Сериков // Педагогика. – 2023. - № 10. – с. 8-14.
3. Вербицкий, А.А. Активное обучение в высшей школе: контекстный подход / А.А. Вербицкий. – Москва: Высшая школа, 2018. – 207 с.
4. Гальперин, П.Я. Лекции по психологии: учебное пособие / П.Я. Гальперин. – Москва: КДУ, 2022. – 400 с.
5. Гребенкина, Л.К. Формирование профессиональной компетентности будущих специалистов / Л.К. Гребенкина // Высшее образование в России. – 2023.. - № 1. – с. 125-130.
6. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2022. – 176 с.
7. Загвязинский, В.И. Теория обучения: современная интерпретация: учебное пособие / В.И. Загвязинский. – Москва: Академия, 2018. – 102 с.
8. Зеер, Э.Ф. Психология профессионального образования: учебник / Э.Ф. Зеер. – Москва: Юрайт, 2024. – 450 с.
9. Коджаспирова, Г.М. Педагогика: учебник / Г.М. Коджаспирова. – Москва: КНОРУС, 2023. – 720 с.
10. Корнеева, Н.Ю. Социально-педагогическая поддержка учащихся с ограниченными физическими возможностями в процессе

профессионального обучения / Н.Ю. Корнеева // Вестник Челябинского государственного педагогического университета. – 2017. - № 7. С. 129-138.

11. Куклина, Е.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования Е.Н. Куклина, М.А. Мазниченко, И.А. Мушкина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2025. – 235 с.

12. Леонтьев, А.Н. Деятельность. Сознание. Личность / А.Н. Леонтьев. – Москва: Смысл, 2022. – 352 с.

13. Лернер, И. Я. Дидактические основы методов обучения / И. Я. Лернер. — Москва: Педагогика, 2019. — 185 с.

14. Маркова, А. К. Формирование мотивации учения в школьном возрасте / А. К. Маркова. — Москва: Просвещение, 2017. — 96 с.

15. Матяш, Н. В. Инновационные педагогические технологии. Проектное обучение: учебное пособие / Н. В. Матяш. — Москва: Академия, 2021. — 160 с.

16. Муштавинская, И. В. Технология развития критического мышления на уроке и в системе подготовки учителя / И. В. Муштавинская. — Санкт-Петербург: КАРО, 2013. — 144 с.

17. Осипова, С. И. Организация самостоятельной работы студентов в условиях реализации ФГОС СПО / С. И. Осипова // Среднее профессиональное образование. — 2017. — № 2. — С. 18-25.

18. Павлова, Л. Н. Проектная деятельность как средство формирования профессиональной самостоятельности будущих поваров / Л. Н. Павлова // Среднее профессиональное образование. — 2023. — № 10. — С. 29-33.

19. Пидкасистый, П. И. Самостоятельная деятельность учащихся: дидактический анализ процесса и структуры воспроизведения и творчества / П. И. Пидкасистый. — Москва: Педагогика, 2013. — 184 с.

20. Полат, Е. С. Современные педагогические и информационные технологии в системе образования: учебное пособие / Е. С. Полат, М. Ю. Бухаркина. — Москва: Академия, 2012. — 368 с.

21. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта „Повар“» // Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_414347/ (дата обращения: 28.05.2026).

22. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» // Гарант. — URL: <https://base.garant.ru/70435658/> (дата обращения: 28.05.2026).

23. Рожина, О. С. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента...» / О. С. Рожина. — Челябинск: ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж», 2023. — 44 с.

24. Сериков, В. В. Личностно-ориентированное образование: поиск новой парадигмы / В. В. Сериков. — Москва: ВЛАДОС, 1998. — 270 с.

25. Сластенин, В. А. Педагогика: учебное пособие для студентов средних педагогических учебных заведений / В. А. Сластенин, И. Ф. Исаев, Е. Н. Шиянов. — Москва: Академия, 2022. — 576 с.

26. Старикова, Л.Д. Методика профессионального обучения: организация самостоятельной работы студентов: учебное пособие / Л.Д. Старикова, Ю.С. Касьянова, Л.П. Пачикова. — Екатеринбург: Издательство РГППУ, 2014. — 161 с.

27. Талызина, Н. Ф. Педагогическая психология: учебник для студентов средних педагогических учебных заведений / Н. Ф. Талызина. — Москва: Академия, 2016. — 288 с.

28. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 08.08.2024) // Собрание законодательства Российской Федерации. — 2012. — № 53. — Ст. 7598.

29. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 14.07.2023) // Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. — URL: <https://fgosvo.ru/> (дата обращения: 28.05.2026).

30. Шамова, Т. И. Активизация учения школьников / Т. И. Шамова. — Москва: Педагогика, 2015. — 208 с.

31. Шарова, Т. М. Применение кейс-технологий в подготовке кондитеров как фактор развития профессионального мышления / Т. М. Шарова // Инновации в профессиональном образовании. — 2024. — № 3 (15). — С. 112-118.

32. Шестерников, Е.Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень: практикум: учебное пособие для СПО / Е.Е. Шестерников. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025. — 80 с.

33. Балашов, А.И. Управление проектами: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Балашов, Е.М. Рогова, М.В. Тихонова, Е.А. Ткаченко; под общей редакцией Е.М. Роговой. — Москва: Юрайт, 2024. — 383 с. — (Профессиональное образование).

34. Блинов, В.И. Образовательный процесс в профессиональном образовании: учебное пособие для вузов / В.И. Блинов и др.; под общей редакцией В.И. Блинова. — Москва: Юрайт, 2023. — 314 с.

35. Зуб, А.Т. Управление проектами: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Т. Зуб – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2024. – 397 с.

36. Куклина, Е.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.Н. Куклина, М.А. Мазниченко, И.А. Мушкина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2024.

37. Скворцов, О.В. Реализация практико-ориентированного проекта «Моя профессия» / О.В. Скворцов // Профессиональное образование и рынок труда. — 2024. — № 4. — С. 45-52. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/realizatsiya-praktiko-orientirovannogo-proekta-moya-professiya> (дата обращения: 14.06.2026).

38. Уварова, О.А. Индивидуальный проект. Методические рекомендации. Поурочные разработки: методическое пособие / О. А. Уварова. — Москва: Русайнс, 2025. — 196 с.

39. Шестернинов, Е. Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень: практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Шестернинов. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025. — 80 с.

40. Щербатых, Ю. В. Психология мотивации: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Щербатых. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2022. — 317 с. — (Профессиональное образование).

Приложения

Пример оформления готового проекта.

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Челябинский профессиональный колледж»

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

По дисциплине «Организация приготовления, подготовки к
реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Тема проекта: Разработка технологической карты авторского
горячего блюда с расчётом себестоимости

Выполнил студент

__ 2 __ курса __ 218к __ группы

_____ Хамраев В.В

(подпись)

« __ » _____ 20 __ г.

Руководитель работы

_____ Климович А.В.

(подпись)

« __ » _____ 20 __ г.

ОЦЕНКА _____

(цифрой и прописью)

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Теоретическая часть

1.1 Значение авторских блюд в современном общественном питании

1.2. Требования к разработке технологической документации

Практическая часть

2.1. Разработка рецептуры авторского блюда

2.2. Составление технологической карты

2.3. Расчёт себестоимости блюда

2.4. Требования к оформлению, подаче и хранению

Заключение

Список используемых источников

Приложения

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы. В современных условиях развития индустрии общественного питания, характеризующихся высокой конкуренцией и постоянным изменением потребительских предпочтений, особое значение приобретает разработка авторских блюд. Именно авторская кухня позволяет предприятию сформировать уникальный имидж, выделиться среди конкурентов и привлечь целевую аудиторию. Кроме того, правильно составленная технологическая документация и грамотный расчёт себестоимости являются необходимыми условиями для обеспечения рентабельности предприятия и соблюдения требований нормативных документов.

Объект исследования: технологический процесс приготовления горячих блюд из мяса птицы сложного ассортимента.

Предмет исследования: рецептура и технологическая документация авторского горячего блюда «Филе куриное, фаршированное шпинатом и сыром, с соусом сливочным».

Цель проекта: разработать технологическую карту авторского горячего блюда «Филе куриное, фаршированное шпинатом и сыром, с соусом сливочным» и произвести расчёт его себестоимости.

Задачи проекта:

1. Изучить теоретические аспекты разработки авторских блюд в сфере общественного питания.
2. Проанализировать требования нормативных документов к оформлению технологической документации (ГОСТ 31987-2012).
3. Обосновать выбор ингредиентов и способа приготовления блюд.
4. Составить технологическую карту блюда в соответствии с установленными требованиями.

5. Выполнить расчёт себестоимости блюда с учётом рыночных цен на сырьё.

6. Определить требования к оформлению, подаче и срокам хранения готового блюда.

Методы исследования: анализ литературных и нормативных источников, обобщение практического опыта, моделирование рецептуры, расчётно-аналитический метод.

Практическая значимость проекта: разработанная технологическая карта может быть рекомендована для внедрения в меню предприятий общественного питания (ресторанов повседневного спроса, кафе, банкетного обслуживания) и использована в учебном процессе колледжа в качестве образца выполнения индивидуального проекта.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 Значение авторских блюд в современном общественном питании

Авторское блюдо — это кулинарное изделие, разработанное поваром или технологом на основе классических рецептов с добавлением оригинальных ингредиентов, изменением способа обработки или оформления. В отличие от стандартных блюд, регламентированных сборниками рецептов, авторские блюда имеют уникальный вкус, внешний вид и концепцию подачи. Они становятся «визитной карточкой» ресторана, формируют его гастрономический образ и создают эмоциональную связь с гостем.

Исторически авторская кухня развивалась параллельно с ресторанным делом. Ещё в XIX веке знаменитые шеф-повара (Мари-Антуан Карем, Огюст Эскофье) создавали собственные рецепты, отходя от строгих канонов. В XX веке движение «новой кухни» (*nouvelle cuisine*) окончательно утвердило право повара на творчество. Сегодня авторские блюда — это неотъемлемая часть меню любого уважающего себя заведения, от небольших семейных кафе до ресторанов высокой кухни.

Значение авторских блюд в деятельности предприятия общественного питания определяется следующими факторами:

Формирование уникального меню. Наличие эксклюзивных позиций в меню позволяет заведению выделиться на фоне конкурентов и создать собственную гастрономическую концепцию.

Экономическая выгода. Наценка на авторские блюда может составлять от 200 до 300% и более, что значительно повышает рентабельность предприятия. Потребитель готов платить за оригинальность и качество.

Привлечение и удержание аудитории. Уникальные блюда становятся предметом обсуждения в социальных сетях, привлекают гурманов и формируют лояльность постоянных гостей.

Профессиональный рост персонала. Разработка авторских блюд стимулирует творческую активность поваров, повышает их квалификацию и удовлетворённость трудом.

В контексте подготовки квалифицированных поваров-кондитеров умение разрабатывать авторские блюда становится одной из ключевых профессиональных компетенций. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в перечне профессиональных компетенций (ПК) закрепляет ПК 2.8: «Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных». Таким образом, выполнение проекта по разработке авторского блюда напрямую соответствует требованиям образовательного стандарта и готовит студента к реальной профессиональной деятельности.

1.2. Требования к разработке технологической документации

Технологическая документация на продукцию общественного питания разрабатывается в соответствии с государственными стандартами, основным из которых является ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Данный стандарт распространяется на все предприятия общественного питания независимо от их типа, класса и формы собственности.

Основными видами технологической документации являются:

Технологическая карта (ТК) — документ, содержащий рецептуру блюда, нормы закладки сырья брутто и нетто на одну порцию, описание технологического процесса приготовления, требования к оформлению, подаче и хранению. Технологическая карта разрабатывается на каждое блюдо, включённое в меню.

Технико-технологическая карта (ТТК) — документ, разрабатываемый на новые, авторские блюда, а также на блюда, изготавливаемые по новым технологиям. В отличие от ТК, ТТК включает дополнительные разделы: требования к качеству сырья, показатели пищевой ценности и энергетической ценности, условия и сроки хранения.

При разработке авторского блюда и оформлении документации необходимо соблюдать следующие требования:

1. Рецепт должен быть воспроизводим в условиях реального производства, то есть использовать доступные ингредиенты и стандартное технологическое оборудование.
2. Используемые продукты должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам (СанПиН).
3. Технологический процесс приготовления должен исключать риски безопасности: соблюдение температурных режимов, правил санитарной обработки, сроков хранения сырья и готовой продукции.
4. Нормы закладки сырья рассчитываются с учётом отходов и потерь при механической и тепловой обработке, что регламентируется ГОСТ 31988-2012 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
5. Оформление технологической карты должно строго соответствовать установленной форме с указанием всех обязательных реквизитов.

В настоящем проекте при разработке авторского блюда и оформлении технологической карты были учтены все перечисленные требования, что обеспечивает его практическую применимость в деятельности реального предприятия общественного питания.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Разработка рецептуры авторского блюда

Для разработки авторского горячего блюда было выбрано филе куриное в качестве основного продукта. Данный выбор обусловлен следующими факторами:

- куриное филе является диетическим, легкоусвояемым продуктом, богатым полноценным белком (содержание белка — около 23%), что делает блюдо востребованным среди широкого круга потребителей, включая тех, кто придерживается здорового питания;
- куриное филе имеет нейтральный вкус, что позволяет комбинировать его с различными начинками и соусами, создавая оригинальные вкусовые сочетания;
- технология приготовления куриного филе отработана и доступна для воспроизведения в условиях любого предприятия общественного питания;
- себестоимость куриного филе относительно невысока, что обеспечивает рентабельность блюда при сохранении приемлемой для потребителя цены.

В качестве начинки выбраны шпинат и сыр моцарелла. Обоснование выбора:

- шпинат обладает высокой пищевой ценностью: содержит железо, кальций, магний, витамины А, С, К, а также антиоксиданты. Термическая обработка шпината (бланширование) позволяет сохранить его ярко-зелёный цвет и полезные свойства;
- сыр моцарелла имеет нейтральный молочный вкус и отличные плавящиеся свойства, что создаёт нежную, тягучую текстуру начинки. Сочетание шпината и моцареллы является классическим для итальянской кухни и гармонично воспринимается потребителем;

- начинка не требует сложной предварительной подготовки, что сокращает время приготовления блюда.

Для соуса выбраны сливки 20% жирности и сливочное масло. Данный выбор обусловлен тем, что сливочный соус:

- подчёркивает вкус курицы и начинки, не перебивая их;
- придаёт блюду нежную, кремовую консистенцию;
- готовится непосредственно в той же посуде, где обжаривалось филе, что позволяет сохранить все соки и ароматы (технология «дегласирование»).

Способ приготовления — жарка с последующим тушением в соусе. Такая технология позволяет:

- получить румяную корочку на поверхности рулета (реакция Майяра), что усиливает вкус и аромат блюда;
- обеспечить полную готовность филе внутри за счёт последующего тушения;
- сохранить сочность блюда, так как мясо готовится в жидкости.

На основе проведённого теоретического анализа и обоснования выбора ингредиентов была разработана следующая рецептура авторского блюда «Филе куриное, фаршированное шпинатом и сыром, с соусом сливочным» (выход готового блюда — 230 г).

Таблица 1 — Рецептура блюда

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе куриное	170	150
Шпинат свежий	60	50
Сыр моцарелла	35	35
Сливки 20%	60	60
Масло сливочное	15	15
Соль поваренная	2	2
Перец чёрный молотый	1	1

Технология приготовления:

1. Подготовка сырья. Куриное филе промыть проточной водой, обсушить бумажным полотенцем. Сделать продольный надрез (не до конца, оставляя около 1 см нетронутым) и развернуть филе «бабочкой». Слегка отбить кулинарным молотком (толщина должна быть примерно 0,5–0,7 см). Посолить и поперчить.
2. Подготовка начинки. Шпинат перебрать, удалить жёсткие стебли. Бланшировать в кипящей подсоленной воде 30 секунд, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой (для сохранения цвета). После остывания мелко нарезать. Сыр моцарелла натереть на мелкой тёрке. Смешать шпинат и сыр, добавить соль и перец по вкусу.
3. Формование рулета. Выложить начинку на подготовленное филе, равномерно распределяя по всей поверхности. Свернуть филе рулетом, начиная с широкого края. Зафиксировать форму с помощью зубочисток или кулинарной нити.
4. Тепловая обработка. На сковороде разогреть сливочное масло. Выложить рулеты и обжарить до золотистой корочки со всех сторон (по 2-3 минуты с каждой стороны). Добавить сливки, довести до кипения, убавить огонь до минимального. Накрыть крышкой и тушить 10-12 минут до готовности.
5. Подготовка к подаче. Готовые рулеты извлечь из соуса, удалить зубочистки/нить. Дать «отдохнуть» 2-3 минуты перед нарезкой (чтобы соки равномерно распределились внутри).

2.2 Составление технологической карты

На основе разработанной рецептуры была составлена технологическая карта блюда в соответствии с требованиями ГОСТ 31987-2012.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (изделия): Филе куриное, фаршированное шпинатом и сыром, с соусом сливочным

Наименование предприятия-разработчика: ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Область применения: рестораны, кафе, предприятия банкетного обслуживания

Перечень сырья: филе куриное ГОСТ 31962-2013, шпинат свежий, сыр моцарелла ГОСТ 34358-2017, сливки 20% ГОСТ 31451-2013, масло сливочное ГОСТ 32261-2013, соль, перец чёрный молотый.

Таблица 2 — Нормы закладки сырья

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 10 порций, кг
Филе куриное	170	150
Шпинат свежий	60	50
Сыр моцарелла	35	35
Сливки 20%	60	60
Масло сливочное	15	15
Соль	2	2
Перец чёрный молотый	1	1

Выход блюда: 230 г (основной продукт — 130 г, соус — 70 г).

Технология приготовления: (описание соответствует пункту 3.2)

Требования к качеству:

- внешний вид: рулет, нарезанный порционными ломтиками толщиной 1,5–2 см, залитый соусом;
- консистенция: мягкая, сочная, нежная;

- цвет: корочка — золотистая, на разрезе — белый с зелёными вкраплениями (шпинат) и кремовыми разводами (сыр);
- вкус и запах: в меру солёный, с выраженным вкусом курицы, сливочным оттенком и легким ароматом шпината;
- температура подачи: 65–70 °С.

Срок хранения: не более 2 часов с момента приготовления на мармите (линии раздачи).

2.3 Расчёт себестоимости блюда

Для расчёта себестоимости были использованы средние рыночные цены на сырьё (по данным на I квартал 2026 года).

Таблица 3 — Калькуляционная карта

№	Наименования сырья	Брутто, г	Нетто, г	Цена за 1 кг, руб.	Стоимость, руб.
1.	Филе куриное	170	150	380-00	64-60
2.	Шпинат свежий	60	50	650-00	39-00
3.	Сыр моцарелла	35	35	850-00	29-75
4.	Сливки 20%	60	60	270-00	16-20
5.	Масло сливочное	15	15	700-00	10-50
6.	Соль	2	2	20-00	00-04
7.	Перец чёрный молотый	1	1	500-00	00-50
Итого стоимость сырьевого набора на 1 порцию:		160-59			

Расчёт себестоимости:

- Стоимость сырьевого набора: 160,59 руб.

- Наценка предприятия (ресторан, категория «комфорт») — 220%:
 $160,59 \times 2,2 = 353,30$ руб.
- Продажная цена блюда: $160,59 + 353,30 = 513,89$ руб.

Принимаемая продажная цена: 490 руб. (с учётом округления и ценовой политики предприятия)

2.4 Требования к оформлению, подаче и оформлению

Авторское блюдо «Филе куриное, фаршированное шпинатом и сыром, с соусом сливочным» подаётся на подогретой мелкой столовой тарелке.

Варианты оформления:

- основной вариант: рулет нарезается порционными ломтиками толщиной 1,5–2 см, выкладывается веером на тарелку, поливается сливочным соусом;
- дополнительно: украшается веточкой свежего укропа или петрушки, помидором черри, разрезанным пополам, и парой капель масла «песто» (для контраста);
- при подаче на банкете: соус может подаваться отдельно в соуснике.

Требования к подаче:

- температура блюда при подаче: 65–70 °С;
- тарелка должна быть подогрета до 40–50 °С;
- оформление должно быть эстетичным, аккуратным, с учётом стиля предприятия.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате выполнения индивидуального проекта была разработана технологическая карта авторского горячего блюда «Филе куриное, фаршированное шпинатом и сыром, с соусом сливочным» и произведён расчёт его себестоимости.

Выводы по проекту:

1. Разработанное блюдо соответствует требованиям, предъявляемым к горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: имеет сбалансированную рецептуру, отработанную технологию приготовления и эстетичное оформление.
2. Технологическая карта оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 31987-2012 и может быть использована на предприятиях общественного питания различных типов (рестораны, кафе, банкетное обслуживание).
3. Себестоимость блюда составила 160,59 руб. Продажная цена с учётом наценки предприятия (220%) и округления — 490 руб. Данная цена является конкурентной на рынке и обеспечивает рентабельность блюда.
4. При разработке рецептуры учтены требования к сочетаемости продуктов, пищевой ценности, доступности сырья и технологичности приготовления.
5. Выполненный проект демонстрирует владение автором профессиональными компетенциями ПК 2.8 (разработка и адаптация рецептов) и общими компетенциями ОК 02 (поиск и анализ информации), ОК 03 (планирование и реализация собственного развития), ОК 04 (работа в коллективе), ОК 05 (устная и письменная коммуникация).

Практические рекомендации:

- технологическая карта может быть рекомендована для внедрения в меню ресторана повседневного спроса или банкетного обслуживания;
- возможна адаптация рецептуры с учётом сезонности: замена шпината на другую листовую зелень (руккола, мангольд) или добавление сушёных томатов для изменения вкусового акцента;
- при массовом производстве (для банкета) рекомендуется готовить рулеты на противне в пароконвектомате, что сократит время приготовления и обеспечит равномерную прожарку.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — Введ. 2015-01-01. — М.: Стандартинформ, 2014. — 16 с.
2. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015-01-01. — М.: Стандартинформ, 2014. — 10 с.
3. Дубровская, Н. И. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. И. Дубровская. — 2-е изд., стер. — М.: Академия, 2022. — 128 с.
4. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — М.: Академия, 2022. — 240 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: ДеЛи плюс, 2020. — 808 с.
6. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 2023 год).