



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА, ТЕМА: РАЗРАБОТКА
МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО МОДУЛЮ 05 "ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ"**

**Выпускная квалификационная работа
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»**

Проверка на объем заимствований:

69 % авторского текста

Работа рецензирована к защите

« 14 » 06 2017 г.

зав. кафедрой ПИПО и ПМ
Корнеева Н.Ю.

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ОФ-409/083-4-1

Храмцова Екатерина Игоревна

Научный руководитель:

К.п.н., доцент

Алексеева Любовь Петровна

Челябинск

2017

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические аспекты методического обеспечения проведения практических занятий.....	6
1.1 Нормативно-правовые и методические документы профессиональной подготовки специалистов СПО.....	6
1.2. Специфика проведения лабораторно-практических занятий.....	14
1.3. Технология разработки методических рекомендаций по модулю профессионального цикла СПО	17
Выводы по 1 главе.....	29
Глава 2. Опытно-экспериментальная работа по исследованию условий подготовки специальности СПО.....	30
2.1 Цели, задачи, методы, констатирующего эксперимента.....	30
2.2 Разработка методических рекомендаций для проведения практических занятий по модулю 05 "Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов".....	37
Выводы по 2 главе.....	40
Заключение.....	41
Список литературы.....	43
Приложение.....	47

Введение

Актуальность исследования – Федеральные государственные образовательные стандарты профессионального образования третьего поколения усиливают внимание к проблеме подготовки специалиста качественно нового уровня. Качество образования связывают с формированием компетентностей обучающихся, которые обеспечат выпускнику личностную и профессиональную самореализацию. Задача образования сводится к тому, чтобы независимо от специализации и характера работ, любой начинающий специалист обладал фундаментальными общеобразовательными, общетехническими и специальными знаниями. И не просто обладал определённым уровнем знаний, умений, навыков, а был способен реализовать их в профессиональной деятельности.

Необходимым компонентом правильно построенного процесса обучения являются дидактические средства. Дидактическими средствами являются предметы, которые, предоставляя учащимся сенсомоторные стимулы, воздействующие на их зрение, слух, осязание и т. д., облегчают им непосредственное и косвенное познание действительности.

Хотя дидактические средства не оказывают решающего влияния на конечные результаты учебно – воспитательной работы, тем не менее, обогащая используемые методы обучения, они содействуют росту их эффективности. Правильно подобранные и умело включенные в систему используемых учителем методов и организационных форм обучения, дидактические средства облегчают реализацию принципа наглядности. Благодаря этому они не только улучшают условия непосредственного познания действительности учащимися, но и дают материал в форме впечатлений и наблюдений, на который опираются косвенное познание, мыслительная деятельность, а также различные виды практической деятельности.

Объектом исследования является профессиональная подготовка в профессиональной образовательной организации.

Предметом исследования являются методика разработки методических рекомендаций по практическим занятиям в процессе обучения.

Гипотеза: эффективность обучения повысится, если при проведении лабораторно-практических занятий будут использованы методические рекомендации, направленные:

- на активизацию самостоятельной познавательной деятельности учащихся;
- на реализацию идей комплексного и технологического подходов к применению дидактических средств в личностно – ориентированном обучении;
- на использование дидактических материалов, разработанных с учётом психолого – педагогических, физиологических и др. требований.

Цель исследования – разработка и реализация методических рекомендаций по разработке практических занятий в СПО, по профессиональному модулю 05 "Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов".

Исходя из цели исследования и выдвинутой гипотезы, были определены следующие задачи:

- 1) Провести анализ стандартов профессионального образования;
- 2) Исследовать классификацию дидактических средств обучения;
- 3) Провести анализ использования методических рекомендаций по практическим занятиям учащихся ГБПОУ ЮЭТ (Южноуральский энергетический техникум) г.Южноуральск по профессиональному модулю 05 "Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов".
- 4) Разработать методические рекомендации для проведения практических занятий.

Методологической основой исследования являлись труды учебных, раскрывающие фундаментальные проблемы профессионального образования (А.Н. Лейбович, С.Я. Батышев, В.Ф. Федоров и др.), теории учебной деятельности (Л.С. Выготский, А.Н. Леонтьев, А.К. Маркова, М.Н. Скаткин и др.), по проблеме

разработки учебно-методического обеспечения (В.П. Беспалько, И.В. Костенко и др.).

Методы исследования:

- Теоретические: анализ, обобщение, сравнение;
- Практические: игровые методы, проектирование.

База исследования. ГБПОУ ЮЭТ (Южноуральский энергетический техникум), г. Южноуральск.

Структура работы: Выпускная квалификационная работа состоит из введения, основной части, заключения, библиографического списка, и приложений.

Глава 1. Теоретические аспекты методического обеспечения проведения практических занятий

1.1 Нормативно-правовые и методические документы профессиональной подготовки специалистов СПО

На современном этапе развития начального профессионального образования происходит переосмысление роли и ценности приобретенных учащимися знаний, поскольку современному обществу необходим творческий специалист, способный самостоятельно ориентироваться в социальной и профессиональной сфере, обладающий не только широким общим кругозором, но и профессиональной мобильностью, умением быстро адаптироваться к новым условиям производства, мыслить нестандартно.

Без профессии повара немислим ресторан, кафе, столовая, закусочная. Значимость нашей профессии сложно переоценить. От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение. Для будущего повара главное талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулезной точности, с другой – наличия творческого подхода. Хороший повар должен быть внимателен, аккуратен, организован [4, с.12].

Как показывает практика, выбор профессии большинства обучающихся носит случайный характер, а видение собственного будущего происходит под влиянием случайных факторов. Некоторые обучающиеся имеют недостаточное представление о своей будущей профессиональной деятельности, поэтому наблюдается низкая мотивация к обучению. Такие учащиеся не определяют свою ближайшую профессиональную перспективу и не заинтересованы в развитии своих потенциальных возможностей. В образовательном стандарте декларирована общая компетенция «ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес».

Суть профессионального образования уже не столько в изучении профессиональных и общеобразовательных дисциплин как таковых, а в

использовании их для развития необходимых качеств, обеспечивающих профессиональную и социальную компетентность обучающихся.

В связи с предстоящим переходом на новые федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС НПО и СПО) образовательные учреждения сталкиваются с проблемой формирования основных профессиональных образовательных программ (ОПОП ОУ) по профессиям и специальностям. Одним из важных аспектов при разработке ОПОП является определение специфики и механизма формирования вариативной части программы с учетом требований региональных работодателей и рынка труда. Возникает необходимость выявлять изменения, происходящие в технологии производства и организации труда, определять необходимые для региона дополнительные профессиональные компетенции в конкретной области профессиональной деятельности, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний и приобретаемого практического опыта[8, с.45].

Отличительной особенностью профессии «Повар, кондитер» является то, что для данной отрасли индустрии питания Федерацией рестораторов и отельеров разработано уже второе поколение профессиональных стандартов индустрии питания. При наличии профессиональных стандартов значительно упрощается схема формирования вариативной части ОПОП, так как в стандарты заложены требования работодателей, и каждый уровень квалификации описан четким набором требований к знаниям, умениям и компетенциям работников, относящимся к конкретному квалификационному уровню.

Профессиональные стандарты устанавливают обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, следовательно, стандарты можно использовать как основу при формировании вариативной части ОПОП. Однако содержание производственной сферы меняется значительно быстрее, чем обновляются профессиональные стандарты, поэтому при определении вариативной части необходимо учитывать особенности и требования социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, а также современное состояние и тенденции развития

отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций (общих и профессиональных), необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста

Профессия НПО 260807.01 Повар, кондитер входит в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания [11, с.21].

Для данной профессии утвержден Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер (утв. приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798, зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749).

В соответствии с пунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923) утвержден федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 260807.01 Повар, кондитер для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, на территории Российской Федерации (далее – образовательная организация).

Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций [4, с.54]. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно – спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей [2, с.61].

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12 апреля 2013 г. N 148н) представлены в таблице 1.

Таблица 1

Уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких), ОТФ и (или) ТФ	Уровень квалификации ОТФ и (или) ТФ
1	2	3

ППКРС по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер	Профессиональный стандарт «Повар» (проект)	3, 4
	Профессиональный стандарт «Кондитер» (проект)	3, 4

Уровни квалификации применяются при разработке профессиональных стандартов для описания трудовых функций, требований к образованию и обучению работников. Единые требования к квалификации работников, установленные Уровнями квалификации, могут быть расширены и уточнены с учетом специфики видов профессиональной деятельности.

Показатели уровней квалификации представлены в таблице 2.

Таблица 2

Показатели уровней квалификации

Уровень	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	Основные пути достижения уровня квалификации
3 уровень	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач Планирование собственной деятельности исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность	Решение типовых практических задач Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года) Практический опыт
4 уровень	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих	Решение различных типов практических задач Выбор способа действия из	Понимание научно-технических или методических основ решения практических задач	Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных

	анализа ситуации и ее изменений Планирование собственной деятельности и/или деятельности группы работников исходя из поставленных задач Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников	известных на основе знаний и практического опыта Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение специальных знаний Самостоятельная работа с информацией	рабочих (служащих) Основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих Практический опыт
--	--	--	---	---

Виды профессиональной деятельности, освоение которых предусмотрено ФГОС ВО (научно – исследовательская, проектная, производственная, организационно – управленческая и др.), являются «сквозными», поэтому при сопоставлении необходимо найти те, которые служат основой овладения выбранной квалификацией (ОТФ или ТФ) [9, с.14].

Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте «Повар» с требованиями к результатам подготовки по ФГОС СПО представлены в таблице 3.

Таблица 3

Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте «Повар» с требованиями к результатам подготовки по ФГОС СПО

Профессиональный стандарт «Повар»	ФГОС СПО			Соответствие ФГОС и ПС
Выбранная (ые) для освоения ОТФ или ТФ	Вид(ы) деятельности (ВД). Иногда профессиональные компетенции			
ОТФ (3 уровень квалификации)	Код А			
ТФ	A/01.3	уметь		

	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места			
Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания		организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Частично соответствует (иметь опыт)

Выявление несоответствий ФГОС по профессии требованиям профессиональных стандартов представлено в таблице 4.

Таблица 4

Выявление несоответствий ФГОС по профессии требованиям профессиональных стандартов

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	уметь	Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические	Частично соответствует (иметь опыт)
--	-------	---	-------------------------------------

		исследования и давать оценку полученных результатов	
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	уметь	Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Частично соответствует
Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	уметь	Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Частично соответствует (иметь опыт)
Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара	уметь	выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима	Частично соответствует (иметь опыт)
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы	Частично соответствует

Стандарт профессионального образования имеет межведомственный характер, распространяется на все формы подготовки по данной профессии, как в государственных, так и негосударственных образовательных учреждениях и имеет юридическую силу во всех субъектах Российской Федерации.

1.2 Специфика проведения лабораторно-практических занятий

Работа в лаборатории ведется бригадами численностью три человека. Каждая бригада имеет постоянное место — стол и плиту, инвентарь и посуду. Посуда должна быть пронумерована теми же номерами, что и рабочие столы. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; составление требования-накладной на получение продуктов и получение их из кладовой. В требовании-накладной указываются: наименование изделий, № рецептур, курс, группа, дата. Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы[5, с.23].

В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности. Домашнее задание на первое лабораторное занятие преподаватель дает по окончании теоретического курса. Учащиеся должны иметь рабочую тетрадь, в которой выполняют домашнее задание, состоящее из составления технологических карт на все блюда с краткой характеристикой технологии приготовления их и выходом готовой продукции.[21 с.29]

В начале занятия бригадиры докладывают преподавателю о выполнении учащимися письменного домашнего задания, а преподаватель проводит опрос и определяет последовательность операций при выполнении работы. Преподаватель предлагает одному из бригадиров зачитать требование-накладную и в случае

необходимости корректирует ее. Во время получения продуктов бригаиром остальные учащиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

Механическую кулинарную обработку продуктов следует производить в отдельном помещении на специально выделенных столах.

Готовые изделия хранят на мармите для поддержания необходимой температуры до времени дегустации. Учащиеся под руководством бригадира проводят бракераж и заносят данные в рабочую тетрадь.[24 с.81]

Затем определяют выход готовых изделий, процент потерь при тепловой кулинарной обработке основного продукта и сравнивают с нормами, указанными в Сборнике рецептов.

Оценку качества готовых блюд начинают с установления соответствия их внешнего вида предъявляемым требованиям. При этом обращают внимание на правильность оформления блюд, формы нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков (мяса, рыбы, птицы), консистенцию.

Выявляют причины обнаруженных отклонений (нарушение режима обработки или хранения и др.).

Следующим показателем качества является цвет блюда. В требованиях указан цвет, присущий правильно приготовленному блюду. При обнаружении окраски, не свойственной изделию, выясняют причины, вызвавшие изменение цвета.[19 с.99]

Для определения цвета на разрезе изделие следует разделить на части вилкой или разрезать.

Особое внимание следует уделить оценке вкуса и запаха блюд. Оценку начинают с блюд, имеющих более слабый запах. Как правило, не свойственные блюду запахи являются следствием нарушения технологии его приготовления. После оценки запаха определяют вкус блюд, начиная с менее острых. При оценке качества обращают внимание на температуру блюд.

Блюда, не имеющие отклонений от предъявляемых к ним требований, оцениваются как отличные; при незначительных отклонениях внешнего вида (форма нарезки и др.) они считаются хорошими. Если отклонения от требований

отличаются по нескольким показателям (внешний вид, консистенция и др.), блюдо считается приготовленным удовлетворительно.

Во всех остальных случаях (пересоленные, подгоревшие изделия и др.) блюдо оценивается как неудовлетворительное.

После проведения бракеража учащиеся подготавливают изделия для дегустации и выставляют их в том порядке, в котором следует проводить дегустацию: сначала те, которые обладают более нежным вкусом, а затем более острые. Рядом ставят посуду с горячей водой и столовые приборы.[3]

Принимая работу, преподаватель учитывает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюд и, с другой стороны, теоретические знания учащихся по данному разделу.

Учащиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом. Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются учащиеся только после прохождения исследования на бациллоносительство и медицинского осмотра.

Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки с щеткой и мылом и ополаскивать осветленным 0,2%-ным раствором хлорной извести. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.[17 с.23]

Санитарная одежда состоит из халата или куртки, колпака или косынки, фартука из белой хлопчатобумажной ткани и полотенца. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя.[4 с.87]

Учащиеся должны иметь сменную обувь на низком каблуке.

После окончания занятий учащиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Работу дежурных принимает и контролирует лаборант.

Правила техники безопасности. Перед началом первой лабораторной работы заведующий лабораторией проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомит с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывает правильные приемы зажигания газовой аппаратуры (плит, жарочных шкафов), включения электрических машин и аппаратов, кипятильника, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления; показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезками.

В журнале инструктажа все учащиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.[14 с.66]

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лабораторной аптечке должны быть йод, бинты, мазь от ожогов и другие медикаменты.

1.3 Технология разработки методических рекомендаций по модулю профессионального цикла СПО

Важную роль в нормальном функционировании процесса производственного обучения имеет его учебно-методическое обеспечение. Оно включает две составные части: учебно-методическую документацию и учебно-методические средства обучения.

Основное назначение учебно-методической документации – определение содержания и основ планирования производственного обучения. Учебно-методические средства обучения - это материальные объекты, обеспечивающие оптимальное функционирование производственного обучения.

Ведущим принципом такого обеспечения должен быть принцип комплексности. Методическое оснащение должно постоянно трансформироваться в комплексное методическое обеспечение (КМО). Это позволит осуществить подлинно научный подход к планированию, разработке, созданию, учету и контролю учебно-методической оснащенности процесса обучения.

Сущность комплексного учебно-методического обеспечения учебного процесса [13 с.56].

Под комплексным учебно-методическим обеспечением учебного процесса следует понимать планирование, разработку и создание оптимальной системы, учебно-методической документации и дидактических средств обучения, необходимых для полного и качественного обучения учащихся. При определении критериев и содержания комплексного учебно-методического обеспечения процесса обучения необходимо исходить прежде всего из рабочей учебной программы, отражающей требования государственного образовательного стандарта, определяющей проект содержания учебного процесса по предмету, профессии в соответствии с современными требованиями.

Система учебно-методической документации и средств обучения прежде всего должна охватывать все основное содержание программного материала. Комплексность в данном случае выражается в том, что изучение каждого узлового вопроса содержания обучения по каждой теме (разделу) учебной программы обеспечивается необходимым оптимальным минимумом средств обучения и необходимой документацией, позволяющим качественно осуществлять учебный процесс [20 с.45].

Следующий критерий - учет дидактических возможностей средств обучения. Различные средства обучения имеют различное назначение, различные дидактические функции и возможности. Комплексный подход в учебно-методическом обеспечении процесса обучения предполагает планирование и создание комплекса соответствующих средств обучения с учетом их преимущественных функций и возможностей, а также типичных ситуаций применения.

Комплексный подход к учебно-методическому обеспечению процесса обучения требует также, чтобы средства обучения обеспечивали и обучающую деятельность преподавателя, мастера, и учебную деятельность обучающихся на всех этапах учебного процесса. Применительно к производственному обучению это: формирование ориентировочной основы действий учащихся, формирование (отработка) новых способов действий, применение освоенных способов действия, контроль и оценка формируемых и сформированных умений и навыков студентов.

Процесс обучения выполняет три основные функции: образовательную, воспитательную и развивающую. Комплексный подход к учебно-методическому обеспечению предполагает реализацию всех основных функций педагогического процесса в совокупности [12, с.23].

Оснащая учебный процесс средствами обучения и учебно-методической документацией, необходимо учитывать экономический фактор, имея в виду, с одной стороны, экономически обоснованный подход к планированию комплекса средств обучения с учетом массовости и перспективности соответствующих профессий, содержания обучения, организации системы создания таких средств, с другой - выбор и создание таких средств, которые позволяли бы успешно решать учебно-воспитательные задачи при оптимальных затратах на их разработку, изготовление, приобретение, аренду и т. п. Кроме того, средства обучения, входящие в комплекс, должны соответствовать установленным эргономическим, гигиеническим, экологическим требованиям, требованиям безопасности их использования в учебном процессе [26, с.76].



Рис.1 Критерии системы учебно-методического обеспечения производственного обучения [20].

Учебно-методический комплекс (УМК) дисциплины — стандартное название для совокупности учебно-методической документации, средств обучения и контроля, разрабатываемых в высшей школе Российской Федерации для каждой дисциплины. УМК должен включать полную информацию, достаточную для прохождения дисциплины. УМК предназначены для обеспечения открытости образовательного процесса и должны быть доступны любому желающему.

УМК по отдельным дисциплинам составляют основную образовательную программу (ООП) специальности (направления подготовки) [41, с.236].

1. Гос. стандарт о среднем образовании для СПО
2. Рабочая программа дисциплины

Рабочая учебная программа дисциплины (рабочая программа дисциплины или профессионального модуля) является основным документом, определяющим состав УМК. Рабочая учебная программа дисциплины содержит:

- цели изучения дисциплины, соотнесенные с общими целями основной образовательной программы, в том числе имеющие междисциплинарный характер или связанные с задачами воспитания;

- содержание дисциплины, структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов;

- учебно-методическое обеспечение дисциплины, включая перечень основной и дополнительной литературы, методические рекомендации (материалы) преподавателю и методические указания студентам;

- требования к уровню освоения программы и формы текущего промежуточного и итогового контроля [39, с.88].

3. КТП

4. Лекции (добавить план - уроков)

Учебник, учебное пособие, конспект лекций.

Учебник – это основная учебная книга по конкретной модулю. В нем излагается система базовых знаний, обязательных для усвоения обучающимися.

Учебное пособие рассматривается как дополнение к учебнику. Учебное пособие может охватывать не всю дисциплину, а лишь часть (несколько разделов) примерной программы. В отличие от учебника, пособие может включать не только апробированные, общепризнанные знания и положения, но и разные мнения по той или иной проблеме.

Конспект лекций должен раскрывать основное содержание разделов и тем курса, включать основной понятийный аппарат. Материал может быть предоставлен в виде текста, а также таблиц, схем, графиков, расположенных в логической последовательности. Требования к структуре и оформлению конспекта лекций устанавливаются учебно-методическим отделом.

5. Методические рекомендации по лабораторным работам

Методические рекомендации по лабораторным и практическим работам

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях.

Продолжительность - не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). Продолжительность занятия не менее двух академических часов.

Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями [7, с.18].

Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

По каждой лабораторной работе и практическому занятию образовательным учреждением должны быть разработаны и утверждены методические указания по их проведению.

Лабораторные работы и практические занятия могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер. Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями, в которых указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), контрольные вопросы, учебная и специальная литература [35, с.89].

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

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

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

Формы организации студентов на лабораторных работах и практических занятиях: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме организации занятий все студенты выполняют одновременно одну и ту же работу [27, с.212].

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

При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ и лабораторно - практических работ рекомендуется:

- разработка сборников задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями, применительно к конкретным специальностям;
- разработка заданий для автоматизированного тестового контроля за подготовленностью студентов к лабораторным работам или практическим занятиям;
- подчинение методики проведения лабораторных работ и лабораторно - практических работ ведущим дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;
- использование в практике преподавания поисковых лабораторных работ, построенных на проблемной основе;

- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение полного объема работ;

- проведение лабораторных работ и практических занятий на повышенном уровне трудности с включением в них заданий, связанных с выбором студентами условий выполнения работы, конкретизацией целей, самостоятельным отбором необходимого оборудования;

- подбор дополнительных задач и заданий для студентов, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия [10, с.67].

Оформление лабораторных работ и лабораторно - практических работ

Структура оформления лабораторных работ и лабораторно - практических работ по модулю определяется предметными (цикловыми) комиссиями.

Оценки за выполнение лабораторных работ и лабораторно - практических работ могут выставляться по пятибалльной системе или в форме зачета и учитываться как показатели текущей успеваемости студентов.

6. Методические рекомендации по практическим работам

Методические рекомендации - вид методической продукции, раскрывающий порядок, логику и акценты изучения какой-либо темы, проведения занятия, мероприятия. В методических рекомендациях акцент делается не столько на последовательность осуществляемых действий (как в методической разработке), сколько на раскрытие одной или нескольких частных методик, выработанных на основе положительного опыта. Задача методических рекомендаций - пропагандировать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы действий применительно к определенному виду деятельности (в том числе - мероприятию). В методических рекомендациях обязательно содержится указание по организации и проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих описываемую методику на практике [41, с.113].

Методические рекомендации - это один из видов методической продукции (наряду с методической разработкой, дидактическим материалом, методическим пособием).

Методические рекомендации представляют собой особым образом структурированную информацию, определяющую порядок, логику и акценты изучения какой-либо темы, проведения занятия, мероприятия.

Методические рекомендации содержат в себе раскрытие одной или нескольких частных методик, выработанных на основе положительного опыта. Их задача - рекомендовать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы действий применительно к определенному виду деятельности (в том числе - мероприятию) [18].

В методических рекомендациях обязательно содержится указание по организации и проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих методику на практике.

Методические рекомендации должны иметь точный адрес (указание на то, кому они адресованы: педагогам, родителям, методистам, педагогам-организаторам, классным руководителям и т.д.). Соответственно этому регламентируется терминология, стиль, объем методических рекомендаций [15, с.56].

Организационно-инструктивная продукция предлагает, указывает, разъясняет цели и порядок действия, технологии и методики организации образовательного процесса, проведения мероприятий, акций, демонстрирует возможные приемы и формы организации массовых дел.

Инструктивно-методическое письмо включает указания и разъяснения, вытекающие из нормативного документа вышестоящей организации: определяет круг функций и деятельности педагога или педагогического коллектива по выполнению решений вышестоящих органов, раскрывает более полно содержание нормативных документов, положений, приказов, однако, без разъяснения частных методик и рекомендаций. Как правило, инструктивно-методическое письмо составляется вышестоящими организациями и адресовано одной или несколькими

категориям работников. Руководителям ОУДОД направляются региональные инструктивные письма обычно из государственных органов управления образованием, на основании этих писем может быть разработано учрежденческое инструктивно-методическое письмо для соответствующих категорий педагогических работников.

Методическая записка дает пояснения к методическим материалам, изложенным более сжато (планам, графикам, таблицам, схемам). Методическая записка должна дать ответ на следующие вопросы: какие задачи решаются данной методической работой; кому она адресована; на основании каких документов, фактов, составлена методическая работа; какова система изложения материала.

Методическая памятка содержит краткие, самые важные сведения о выполнении каких-либо операций или осуществлении каких-либо функций. Наиболее распространенный вид методической продукции, позволяющий в сжатой форме дать алгоритм действий, круг обязанностей, перечень советов. Памятка невелика по объему, обычно не более 1 листа, имеет точного адресата в виде краткого обращения или просто названия. Изложение материала лаконично, без повторений, как правило, по пунктам [6, с.236].

Методические рекомендации - методическое издание, содержащее комплекс кратких и четко сформулированных предложений и указаний, способствующих внедрению в практику наиболее эффективных методов и форм обучения и воспитания. Методические рекомендации разрабатываются на основе изучения или обобщения опыта учителей школ или проведенного исследования. Создаются для оказания помощи педагогическому коллективу, педагогу в выработке решений, основанных на достижениях науки и результативного педагогического опыта с учетом конкретных условий и особенностей деятельности данного педагогического коллектива, педагога. Раскрывают одну или несколько частных методик, выработанных на основе результативного педагогического опыта. Их задача – рекомендовать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы действий, применительно к определенной группе лиц или мероприятий (воспитательных дел, деятельности). В методических рекомендациях обязательно

содержится указание по организации и проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих методику на практике. Рекомендации имеют точный адрес [17, с.154].

Примерная схема написания рекомендации:

Вступительная часть – пояснительная записка, где обосновывается актуальность, необходимость данных рекомендаций, дается краткий анализ положения дел по данному вопросу, указывается адрес, разъясняется, какую помощь призвана оказать настоящая работа.

Изложение главного тезиса, что именно рекомендуется сделать по улучшению существующего положения.

Методические указания по решению организационных вопросов. Примерные варианты проведения с советами как лучше сделать, на какие трудные моменты обратить внимание, какие технические и др. средства использовать и т.д. Описание перспективы результатов рекомендованного, какие задачи поможет решить, какое конкретное действие окажет на участников, чему научит. Здесь же дается краткое перечисление других форм работы, способных закрепить образовательный эффект, развить приобретенные навыки.

Методические рекомендации содержат список рекомендованной литературы по данной теме, список использованной литературы при подготовке данной работы, а также Ф. И. О. автора, год написания, внутреннюю рецензию, выданную Методическим советом ОУДОД, группой специалистов и т. д. [37, с.77].

Методическая разработка – комплексная форма, включающая в себя рекомендации по планированию, организации и проведению отдельных массовых мероприятий, методические советы, сценарии, планы выступлений, выставок и т.д. Помогает лучше понять теоретические идеи и практические возможности рекомендованного материала. Примерная схема методической разработки: название разработки; название и форма проведения мероприятия; пояснительная записка, в которой указываются цели и задачи, предлагаемые методы, возраст детей, на которых рассчитано мероприятие, условия для его проведения; оборудование, оформление (технические средства, варианты текстов, плакатов);

методические советы на подготовительный период; сценарный план, ход проведения; сценарий, где соблюдаются все композиционные, сюжетные части; методические советы организаторам и постановщикам (на какие особо важные моменты следует обратить внимание, каких ошибок необходимо остерегаться, где лучше проводить и т.д.); методические советы на период ближайшего последствия (как подвести итоги, какие дела провести для закрепления полученного результата и т.д.); список использованной литературы: Ф. И. О. автора разработки, должность, место работы [32, с.89].

7. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы.

8. Методические рекомендации по оформлению курсовой работы.

Курсовая работа, самостоятельная учебная научно-методическая работа студентов, выполняемая под руководством преподавателя по общенаучным и специальным предметам учебного плана. Имеет целью развитие у студентов навыков самостоятельной творческой работы, овладение методами современных научных исследований, углублённое изучение какого-либо вопроса, темы, раздела учебной дисциплины (включая изучение литературы и источников).

9. Методические рекомендации по разработке рабочих тетрадей.

10. Методички по практике.

В процессе обучения студент должен пройти 3 практики:

- учебная;
- по профилю специальности (технологическая);
- преддипломная.

Таким образом, методическое обеспечение образовательного процесса включает в себя большое число различных его форм. В дипломной работе представлены методические рекомендации для организации лабораторно - практических работ обучающихся.

Выводы по 1 главе

В главе раскрыты теоретико-методические аспекты реализации методических рекомендаций в практике образования в профессиональной образовательной организации.

На основе современных требований стандартов образования представлена характеристика процесса подготовки специалистов по направлению «Технолог предприятия общественного питания», включающая в себя виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, общие требования к образованности выпускника.

Дан анализ научно-методической литературы по проблеме методического обеспечения процесса формирования профессиональных умений будущих технологов продукции общественного питания и учебно-методического обеспечения производственного обучения.

Охарактеризована роль и функции одной из важных форм методического обеспечения, а именно методических рекомендаций по лабораторным и практическим работам. Основная функция методических рекомендаций просматривается в том, что они интенсивно влияют на процесс формирования важных профессиональных умений и компетенций будущих выпускников профессиональных образовательных организаций.

Глава 2. Опытнo-экспериментальная работа по исследованию условий подготовки специальности СПО

2.1 Цели, задачи, методы, констатирующего эксперимента

Опытнo-поисковая работа проводилась на базе ГБПОУ ЮЭТ (Южноуральский энергетический техникум), г. Южноуральск. Для обеспечения предприятий общественного питания такими специалистами ГБПОУ ЮЭТ создана материально-техническая база, обучение ведут квалифицированные преподаватели. Лабораторные занятия, на которых студенты отрабатывают навыки приготовления блюд, проводятся в специально оборудованных лабораториях. Для прохождения производственного обучения техникум располагает различными базами практики.

Информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности характеризуется наличием читального зала, библиотеки, имеющей библиотечный фонд учебной и дополнительной литературы, который ежегодно пополняется, учебно-методических комплексов по дисциплинам: средняя обеспеченность составляет 97,2%; общий фонд учебно-методических разработок составляет более тысячи экземпляров.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса осуществляется в: 6 корпусах, 9 учебно-производственных мастерских, 11 лабораториях, 5 компьютерных классах, 42 учебных классах.

Кадровое обеспечение. Обучение студентов осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера, профессионального обучения педагоги дополнительного образования, из них:

- 91,2% имеют квалификационные категории;
- 30% имеют стаж работы более 15 лет;
- 20% имеют отраслевые и государственные награды.

Обучение по специальности «Технология продукции общественного питания» осуществляется в трех учебных кабинетах:

- №304 кабинет спецдисциплин специальности "Технология продукции общественного питания",

- №16 кабинет спец. дисциплин специальности "Технология продукции общественного питания",

- №56 лаборатория специальности "Технология продукции общественного питания".

Образовательное учреждение, реализует основную профессиональную образовательную программу по специальности «Технология продукции общественного питания», обеспечивает планирование, организацию и проведение производственной (профессиональной) практики в соответствии с Положением о производственной (профессиональной) практике студентов, профессиональных образовательных организаций. В период прохождения производственной (профессиональной) практики студенты могут освоить одну или несколько родственных профессий: повар, кондитер, изготовитель пищевых полуфабрикатов, пекарь, кулинар мучных изделий и др.

Среднее профессиональное образование базового уровня по специальности 260807 (051001) «Технология продукции общественного питания» присваивает квалификацию – технолог продуктов общественного питания.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе среднего (полного) общего образования.

На протяжении всего срока обучения студенты изучают обязательную спец. дисциплину «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов».

Для ознакомления и изучения данной дисциплины отведено:

- Обязательная учебная нагрузка (часов) - 382 часа;
- Всего лабораторных – 126 часов;
- Лабораторно - практических работ – 66 часов;
- Выполнение курсовых работ (курсовых проектов) – 2,3,4 часа.

В экспериментальной ситуации участвовала группа ПО - 202, которая поделена на 2 равные подгруппы по таким признакам как успеваемость, количественный состав, активность. Экспериментальная группа по успеваемости представляет собой следующее: 2 студента учатся на «отлично», 6 - на «хорошо», 5 студентов учатся удовлетворительно. В контрольной группе 2 отличника, 7 хорошистов и 4 студента учатся удовлетворительно.

В экспериментальной группе внедряются методические рекомендации по организации лабораторно - практических работ по модулю «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов». Контрольная группа обучается по основной программе без использования методических рекомендаций.

Для изучения результативности использования методического обеспечения лабораторно - практических работ по модулю «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» в профессиональной образовательной организации разработаны критерии и показатели, а также определены методы оценки результатов деятельности студентов.

Выбор методов оценки результатов практической, самостоятельной деятельности студентов ориентирован на такой критерий как адекватность данного метода измеряемому умению. Поэтому использовались следующие методы: тесты, экспертная оценка, наблюдения. Оценка профессионально важных умений студентов проводилась в ходе выполнения лабораторных работ, упражнений при выполнении трудовых действий, решении задач, выполнении заданий на тренажерах, показа трудовых приемов. В ходе подготовки студентов к наблюдению изолированного показа отдельных элементов, замедления темпа рабочих движений, словесного описания и объяснения показываемого, расчленения трудового процесса, демонстрации наглядных пособий, проверки восприятия с помощью вопросов.

В качестве критериев нами выделены основные умения студентов, которыми они овладевают при выполнении практических и лабораторных работ. Ниже представлена разработанная нами критериально-оценочная таблица.

Таблица 1

Критерии, показатели и методы оценки результативности использования методического обеспечения лабораторно - практических работ по модулю «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов»

№ п/п	Критерии	Показатели			Методы
		высокий	средний	низкий	
1.	Умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» и выполнении практических работ	Умеет полностью рассчитать сырье, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья, знает и использует соответствующий способ обработки сырья, его кондиции. Точно определяет массы брутто, нетто сырья.	Способами расчета владеет, однако допускает ошибки при расчете количества и вида сырья, необходимого для изготовления полуфабрикатов. Не достаточно точно определяет массы брутто и нетто сырья.	Допускает грубые ошибки при расчете количества и вида сырья для изготовления полуфабриката в. Слабо владеет способами обработки сырья.	• тесты • экспертная оценка результата выполненной операции • наблюдение
2	Умение разрабатывать новые виды продукции	Умеет подбирать рецептуры, технологические режимы, устанавливать показатели качества, оформлять технологическую документацию на новый вид продукции	При разработке новых видов продукции допускает отдельные ошибки в оформлении технологической документации и установлении показателей качества продукции	Умения разрабатывать новые виды продукции слабо сформированы. Студент не умеет устанавливать показатели качества новой продукции. Допускает ошибки при работе с рецептами	• Тесты • Задания для самостоятельной работы • наблюдения

Используя разработанный нами критериально-оценочный аппарат, мы оценивали исходное состояние сформированности профессиональных умений студентов на начало опытно-экспериментальной работы. Умения оценивались методом экспертной оценки результатов выполненных лабораторных работ, тестовых заданий и наблюдения. Экспертами выступили педагоги техникума, имеющими высокую квалификацию. Результаты размещены в нижеследующей таблице (см.: табл.2)

Таблица 2

Характеристика сформированности профессиональных умений студентов на начало эксперимента (%).

№ п/п	Перечень умений	Экспериментальная группа			Контрольная группа		
		выс.	сред.	низк.	выс.	сред.	низк.
1.	Умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» и выполнении практических работ	7,4	22,2	70,4	14,8	14,8	70,4
2.	Умение разрабатывать новые виды продукции	0	22,2	77,8	0	22,2	70,8

Статистические показатели, размещенные в таблице, свидетельствуют о том, что у значительной части студентов основополагающие умения сформированы на достаточно низком уровне. Отсюда возникает необходимость внедрения методического обеспечения, содействующего процессу формирования профессионально важных умений студентов в образовательном процессе.

С целью изучения результативности внедрения методических рекомендаций в образовательный процесс ГБПОУ ЮЭТ (Южноуральский энергетический техникум) нами проведено повторное изучение сформированности выделенных в ходе исследования умений студентов. Для этого использован критериально - оценочный аппарат, помещенный в таблице 2.

Результаты повторного изучения отражены в нижеследующей таблице (см.: табл.3).

Таблица 3

Динамика профессионально-важных умений студентов в процессе и результате эксперимента. (%)

№ п/п	Перечень умений	Констатирующий эксперимент						Контрольный эксперимент					
		ЭГ			КГ			ЭГ			КГ		
		в	с	н	в	с	н	в	с	н	в	с	н
1	Умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» и выполнении практических работ	7,4	22,2	70,4	14,8	14,8	70,4	22,2	70,4	7,4	14,8	22,2	63,0
2	Умение разрабатывать новые виды продукции	0	22,2	77,8	0	22,2	77,8	22,2	63	14,8	7,4	29,6	63,0

Сравнительный анализ данных, представленных в таблице, позволяет судить о том, что динамика профессиональных умений студентов, выделенных в качестве критериев, более значительна в экспериментальной группе. А именно: 1) на начало эксперимента в экспериментальной группе студентов, демонстрирующих высокий уровень сформированности умения решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» и выполнении практических работ, было 7,4%, то на конец эксперимента таковых стало 22,2%, что увеличило результаты в 3 раза, средний балл на начало эксперимента 22, 2%, стал 70,4%, низкий балл на начало эксперимента составлял 70,4%, а стал 7,4% , что в 10 раз улучшило результаты. В контрольной группе незначительно улучшились результаты, т.е. если на начало эксперименты высший балл составлял 14,8%, то наконец эксперимента он остался

неизменным, средний балл был 14,8%, стал 22,2%, а низкий балл на начало эксперимента был 70,4%, а стал 63%.

2) аналогичная ситуация складывалась и с таким умением как «Умение разрабатывать новые виды продукции» в экспериментальной группе высший балл на начало эксперимента составлял 0%, на конец эксперимента 22,2%, результаты улучшились в 3 раза, средний балл был 22,2%, стал 63%, а низкий балл 77,8%, стал 14,8%. В контрольной группе результаты были: высший балл 0%, стал 7,4%, средний балл составлял 22,2%, стал 29,6%, низкий балл составлял 77,8%, а стал 63%

Отсюда следует сделать вывод о том, что использование в образовательном процессе методических рекомендаций для проведения лабораторно - практических работ по модулю «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» позволило обеспечить учебный процесс более эффективно. Дополнительным свидетельством тому, является укрепление интереса студентов к модулю и в целом профессии рефлексией каждого урока позволяет констатировать данный факт.

2.2 Разработка методических рекомендаций для проведения практических занятий по модулю 05 "Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов"

Методические указания предназначены для выполнения лабораторных и практических работ по ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», предназначенной для подготовки специалистов среднего звена 260807 / 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Лабораторные и практические занятия дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с практическим материалом по практике. Целью проведения лабораторных и практических работ является отработка

теоретических знаний модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

При подготовке к занятиям студент должен изучать учебную литературу согласно модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по теме, которая рассматривается, а также литературу по конкретному занятию.

Каждый обучающийся должен вести рабочую тетрадь в которой записан ход работы и отчет выполнения работы. Материал по каждому занятию излагается в последовательности в соответствии с рабочей программой.

Перед выполнением лабораторных работ и практических занятий проводится инструктаж по технике безопасности. Преподаватель принимает выполненную работу в индивидуальном порядке. Хорошо выполненные работы, следует рекомендовать для ознакомления всем студентам.

Критериями оценки содержания лабораторных работ и практических занятий являются: - соответствие темы и содержания занятия программе дисциплины, тематическому плану; - четкость, ясность цели и задач занятия; - органическое единство теории и практики при решении конкретных задач; - точность и достоверность приведенной информации; - отражение современного уровня развития науки, производства, техники; - профессиональная направленность занятия; - согласованность заданий с содержанием других форм аудиторной и самостоятельной работы студентов.

Критериями оценки результативности лабораторных и практических занятий является: - степень реализации цели и задач работы; - степень выполнения заданий; - степень соответствия результатов работы заданным требованиям; - степень сформированности у студентов необходимых умений и навыков.

При выполнении лабораторных и практических работ необходимо:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Методические рекомендации представлены в приложении.

Выводы по 2 главе

Проанализировав научно-методическую литературу и изучив опыт педагогов-практиков, следует сделать вывод о том, что методическое обеспечение в образовательном процессе играет важную роль.

В практике образовательной деятельности педагогами используются разнообразные формы методического обеспечения, среди которых методические рекомендации занимают особое место для обеспечения эффективности образовательного процесса. Ибо они являются вспомогательным средством для

самостоятельной отработки профессиональных умений и выполнения самостоятельных учебных работ.

В практике методические рекомендации представлены различными структурными элементами (по количественный и содержательный состав).

Для изучения результативности использованных нами методических рекомендаций нами разработаны критерии и показатели, а также методы исследования. В качестве критериев выделены профессионально важные умения: «умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» и выполнении лабораторных работ», «умение разрабатывать новые виды продукции», которые изучались на начало и конец экспериментальной работы.

Сравнительный анализ данных на начало и конец эксперимента, позволяет судить о том, что динамика профессиональных умений студентов, выделенных в качестве критериев, более значительна в экспериментальной группе, чем в контрольной.

Использование в образовательном процессе методических рекомендаций для проведения практических работ по модулю позволило обеспечить учебный процесс более эффективно. Дополнительным свидетельством тому, является укрепление интереса студентов к модулю и в целом профессии рефлексией каждого урока позволяет констатировать данный факт.

Таким образом можно отметить, что поставленные нами цели и задачи решены, гипотеза нашла своё подтверждение.

Заключение

Одной из основных проблем, возникших перед современной индустрией общественного питания, является нехватка высококвалифицированных специалистов отрасли. Стоит отметить, что существующее технологическое образование в сфере общественного питания сводится, как правило, к преподаванию дисциплины «ПМ 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов», отличающейся преимущественно организационно-производственным содержанием, правильному приготовлению пищи, соблюдению правил санитарии и гигиены, чего явно недостаточно для устойчивого развития ресторанного бизнеса. Однако в образовательных организациях остро ощущается недостаточность обеспечения учебного процесса учебно-методическими материалами.

Таким образом, сегодня, перед педагогической наукой и практикой стоит важная задача – разработка и внедрение научно – методического обеспечения для решения комплекса педагогических и дидактических проблем, возникающих при разработке научно-обоснованных путей становления и развития технологического образования вообще и в сфере общественного питания в частности.

Именно противоречие между необходимостью обеспечивать образовательный процесс методическими средствами адекватными целям, и недостаточной их разработанностью определило тему выпускной квалификационной работы: «Методические рекомендации для проведения практических работ по модулю в профессиональной образовательной организации».

Для написания выпускной квалификационной работы: 1) изучена и проанализирована научно – методическая литература по проблеме методического обеспечения образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях; 2) проанализированы функции, структура методических рекомендаций как педагогического средства, направленного на формирование профессионально - важных умений будущих технологов общественного питания;

3) разработаны и апробированы методические рекомендации для проведения практических работ по модулю с целью формирования профессионально-важных умений студентов; 4) изучена результативность апробации методических рекомендаций в практике профессиональной образовательной организации .

Решение вышеобозначенных задач позволяет сделать вывод о том, что методические рекомендации для проведения практических работ по модулю имеют практическую значимость в профессиональной образовательной организации и способствуют повышению качества образования. Что, в свою очередь, повысит квалификацию выпускников по специальности «Технология продукции общественного питания», а следовательно работоспособность и качество приготовления пищи, а также снизит нехватку специалистов на рынке труда.

Список литературы

1. Амренова, М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности [текст]: Учебное пособие/ М.М. Амренова. – М.: Академкнига/учебник, 2008.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2007.
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [текст]: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2009.
6. Архангельский, С.И. О моделировании и методике обработки данных педагогического эксперимента [текст] / С.И. Архангельский, В.И. Михеев, С.А. Машников. - М.: Знание, 2007.
7. Гонеев, А.Д. Основы коррекционной педагогики [текст] / Под ред. В.А. Сластенина, А.Д. Гонеев. – М.: Академия, 2007.
8. Джуринский, А.Н. История образования и педагогической мысли [текст]: Учеб. пособ. для студентов педвузов / А.Н. Джуринский. – М.: Гуманит. изд.центр ВЛАДОС, 2008.

9. Жуков, Г.Н. Основы общей и профессиональной педагогики [текст]: / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов, С.Л. Каплан – М.: ГАРДАРИКИ, 2009. – 382 с.
10. Зотов, Ю. Б. Организация современного урока [текст]: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед./Ю.Б. Зотов - М., 2007.
11. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
12. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [текст]: Под ред. Доктора технических наук профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений/ М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский Дом «Деловая литература», Издательство «омега - Л», 2008.
13. Коджаспирова, Г.М. Педагогика [текст] / Г.М. Коджаспирова. - М., 2009
14. Константинова И.Г. Мясные и рыбные блюда для здоровья [текст] – М.: РИПОЛ классик, 2008.
15. Корлякова, С.В. Рекомендации по разработке и требования к утверждению учебных программ дополнительного образования детей [текст]: Методическое пособие/ С.В. Корлякова, О.В. Деникаева. - Екатеринбург: Объединение "Дворец молодежи", 2007.
16. Краевский В.В. Общие основы педагогики [текст]: Учеб.для студ.высш. пед. учеб. заведений/ В.В. Краевский. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 256 с.
17. Краевский В.В. Методология педагогики: новый этап [текст]: Учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / В.В. Краевский, Е.В. Бережнова. – М.: Академия, 2009.
18. Кругликов, Г.И. Методика профессионального обучения с практикумом / Г.И. Кругликов. – М.: Академия, 2007. – 286 с.
19. Крючков, В.И. Словарь основных терминов производственного обучения/ В. .И. Крючков Челябинск, 2008.
20. Кукушкин, В.С. Теория и методика обучения/ В.С. Кукушкин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 474, [1] с. – (Высшее образование)

21. Лихачев, Б. Т. Педагогика. - М., 2008.
22. Мальчикова, И.Г. Кулинария [текст]: Учебное пособие/ И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова и др.– М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2007.
23. Мижеригов, В.А. Введение в педагогическую деятельность /В.А. Мижеригов, Т. А. Юзефовичус.– М.: Роспедагентство, 2009.
24. Никитина, Н.Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика. / Н.Н. Никитина, Н.В. Кислинская.- М.: «Академия», 2009.- 224с.
25. Орлов, А.А. Введение в педагогическую деятельность: Практикум [текст]: Учеб.-метод. пос./ А.А. Орлов, А.С. Агафонова. Под ред. А.А. Орлова. - М.: Академия, 2007.
26. Пидкосистый, П.И. Педагогика [текст]: Учеб. для студентов высших пед.учеб. заведений/ под редакцией П.И. Пидкосистого – М.: Просвящение: Гуманит. Изд. Центр – ВЛАДОС, 2007. – 432с.
27. Питюков, В.Ю. Основы педагогической технологии [текст]: Учебно-методическое пособие/ В.Ю. Питюков – М.: Изд-во «Гном и Д», 2007.
28. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов [текст]: Учеб.пособие для студ.вузов/ И.П. Подласый - М.: ВЛАДОС-Пресс, 2009.
29. Потапова, И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания [текст]: учеб. пособие/ И.И. Потапов – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
30. Пряженцев, Я.П. Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария/ Я.П. Пряженцева – Ростов н/Д: «Феникс», 2008.
31. Роботова, А.С. Введение в педагогическую деятельность/ Роботова А.С., Леонтьева Т.В., Шапошникова И.Г. и др. – М.: Академия, 2009. – 208 с.
32. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии / Г.К. Селевко. – М., 2007.
33. Сериков, В.В. Обучение как вид педагогической деятельности [текст]: учеб. пособие для студ. высш. Учеб. заведений, обучающихся по спец. «Педагогика», «Педагогика и психология» / В.В. Сериков; под ред. В.А. Сластенина, И.А. Колесниковой. - М., 2008. - 255 с.

34. Сластенин, В.А. Педагогика [текст]: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Академия, 2009.
35. Смирнов, В.И. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / В.И. Смирнов.- М.: Логос, 2010.- 304с.
36. Столярченко. А.М. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / А.М. Столярченко.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.- 479с.
37. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [текст]: Учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
38. Теплов, В.И., Бояев В.Е и др. Функциональные продукты питания [текст]: Учебное пособие/ В.И. Теплов, В.Е. Бояев – М.: А-Приор, 2008.
39. Харламов, И.Ф. Педагогика [текст]: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и допол./ И.Ф. Харламов – М.: Высш.шк., 2008. – 576 сф
40. <http://azps.ru> Технология общественного питания
41. <http://nsportal.ru>. Рабочая программа на тему: программа по модулю "Технология продукции общественного питания"
42. <http://window.edu.ru> Технология продукции общественного питания. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (базовый уровень)
43. Виды методической продукции. Справочник. - Ярославль: Областной центр работы с детьми и юношеством, 2007.
44. <http://ru.wikipedia.org>
45. <http://kzdocs.docdat.com>
46. http://translate.google.ru/translate_t?
47. <http://nova.rambler.ru/search?query>
48. [http://www. Iprspo.homepage.com](http://www.Iprspo.homepage.com).
49. [http:// yandex.ru/ yandsearch? Text](http://yandex.ru/yandsearch?Text)
50. [http:// yandex.ru/ yandsearch? Text](http://yandex.ru/yandsearch?Text).