



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

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛАБОРАТОРНО-  
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ  
ТЕХНОЛОГИИ»

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

Проверка на объем заимствований:  
54 % авторского текста  
Работа исполнена к защите  
«10» 01 2018 г.  
зав. кафедрой ПППО и ПМ  
Корнеева Н.Ю.

Выполнил (а):  
Студент (ка) группы ЗФ-409/083-3-1  
Закирова Альфиза Магафуровна Al

Научный руководитель: к. п. н., зав. кафедрой  
ПППО и ПМ  
Корнеева Н.Ю.

Челябинск  
2018

ВВЕДЕНИЕ.....	3
Глава 1. Теоретические основы обучения студентов в ходе лабораторно-практических работ.....	6
1.1 Проанализировать учебно-методическую литературу и нормативную документацию по исследуемой проблеме.....	6
1.2 Методика проведения лабораторно-практических работ.....	12
1.3 Технолого-педагогические подходы к организационной деятельности студентов при выполнении лабораторно-практических работ.....	18
Выводы по 1 главе.....	30
2.Опытно-практическая работа по организации лабораторно-практических работ по дисциплине «Основы технологии».....	33
2.1 Роль и место лабораторно-практических работ в дисциплине «Основы технологии».....	33
2.2 Разработка комплекса заданий - инструкций к лабораторно -практическим работам по предмету «Основы технологии».....	37
2.3 Методические рекомендации к комплексу заданий – инструкций.....	70
Выводы по 2 главе.....	79
Заключение.....	81
Список литературы.....	83
Приложение А. Учебные лаборатории.....	88
Приложение Б. Оформление блюд.....	88
Приложение В. Оборудование для приготовления блюд.....	93

## **ВВЕДЕНИЕ.**

Актуальность деятельности педагога профессионального образования очевидна. Этим определяются высокие требования к нему. Профессия педагога профессионального образования еще только складывается. В ней много неопределенного и неизученного. Но широкий диапазон применения этой педагогической квалификации говорит о том, как сильно возрастает в ней потребность в условия рынка. Педагог профессионального образования призван осуществлять любую педагогическую деятельность в системе профессионального образования, а так же во внесударственной подготовки рабочих.

Система профессионального образования в нашей стране прочно утвердилась как основная форма планомерной подготовки квалифицированных рабочих кадров и стала фактором формирования у них моральных и социальных качеств.

Специальные дисциплины в общей структуре содержания обучения квалифицированных рабочих в СПО системы профессионального образования занимает узловое место и имеют целью сформировать у учащихся систему знаний в объеме, необходимом для сознательного и глубокого овладения профессией.

В основу определения вида деятельности взято содержание функционального компонента педагогической деятельности. Вид методической деятельности - это устойчивые процедуры осуществления планирования, конструирования, выбора и применения средств обучения конкретному предмету, обуславливающее их развитие и совершенствование.

Основание методической деятельности проходит через формирование методических знаний и умений. Умение - это свойство личности будущего педагога выполнять определенные действия в новых условиях на основе ранее приобретенных знаний. В соответствии с предметом, сложностью и

спецификой работы профессиональной школы методические умения можно квалифицировать на три группы.

Педагог профессионального образования должен обладать большим набором профессионально-педагогических умений: гностическими, идеологическими, дидактическими, организационно-методическими, коммуникативными, прогностическими, диагностическими, конструктивно-педагогическими, конструктивно-технологическими, производственно-оперативными. Педагог профессионального образования - это квалификация, имеющая множество специальностей, он может работать как мастером производственного обучения так и преподавателем специальных дисциплин. При изучении специальных предметов необходимо с одной стороны, совершенствовать те формы и методы, которые применяются при изучении общеобразовательных дисциплин, а с другой стороны, имея ввиду их большое прикладное значение и «выходы» на производственное обучение, широко использовать методы и методические приемы, характерные для производственного обучения.

**Цель исследования:** теоретически рассмотреть организацию лабораторно-практических работ и разработать комплекс заданий инструкции к лабораторно-практическим работам по предмету «Основы технологии»

**Объект исследования:** процесс проведения лабораторно-практической работы.

**Предмет исследования:** методика проведения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Основы технологии».

**Задачи исследования:**

1. Проанализировать учебно-методическую литературу и нормативную документацию по исследуемой проблеме.
2. Изучить методику проведения лабораторно-практических работ.
3. Рассмотреть технолого-педагогические подходы к организации деятельности студентов при выполнении лабораторно-практических работ.
4. Разработать комплекс заданий-инструкции к лабораторно-практическим работам по предмету «Основы технологии».

5. Разработать методические рекомендации к комплексу заданий-инструкции.

**Методы исследования:**

1. Анализ теоретической и методической литературы, нормативных и методических документов и материалов, регулирующих профессиональное обучение в профессионально-образовательной организации;

2. Изучение методических разработок педагогов профессионального обучения, учебной документации по дисциплинам профессионального цикла.

**База исследования:** Копейский филиал Челябинского Государственного Колледжа индустрии Питания и торговли.

**Практическая значимость** исследования заключается в обосновании необходимости использования лабораторно-практических работ по дисциплине «Основы технологии».

**Структура работы:** данная работа состоит из введения, двух глав - теоретической и практической, заключения и литературы.

# **ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ В ХОДЕ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ.**

## **1.1 Анализ учебно-методической литературы и нормативной документации.**

Процесът на реформиране на висшето училище в Русия предполага решаване на редица съществено важни задачи, като например прилагането на преминаване към двустепенна система на обучение, въвеждането на Федерални държавни образователни стандарти от ново поколение, въвеждането на нова система от показатели за качеството на образованието и др.[2, с.85]

Одним из необходимых условий решения этих задач является обновление содержания высшего профессионального образования, в связи с чем актуализируется проблема определения источников, механизмов, способов и условий его обновления. Общеизвестным становится утверждение, что искомый результат реализации Федеральных государственных образовательных стандартов, соответствующий новой системе показателей качества образования, должен обеспечиваться новым поколением учебно-методического обеспечения образовательного процесса и в частности учебных изданий.[2, с.100]

Сегодня проблема создания учебно-методического обеспечения нового поколения становится государственной задачей, о чем свидетельствует, в частности, постановка вопроса о создании эффективной государственно-общественной системы экспертизы и контроля качества учебной литературы и организаций государственной поддержки учебного книгоиздания в докладе рабочей группы президиума Государственного совета Российской Федерации по вопросам реформы образования. [5, с.10]

Следует отметить, что понятие «учебная литература нового поколения» не ограничено определенными хронологическими рамками, поскольку практически на каждом историческом этапе развития образования возникали

проблемы, связанные с необходимостью преодоления несоответствия устаревшего учебно-методического аппарата актуальным целям и задачам образования на новом этапе его развития. В настоящий момент учебной и учебно-методической литературой нового поколения принято считать разработки, соответствующие концепции модернизации Российского образования и действующим Федеральным государственным образовательным стандартам. Предполагается, что «система учебников нового поколения как главного средства обучения должна отражать структурно-содержательные изменения и современные тенденции развития высшего образования, а также широкое использование современных информационных технологий в образовательном процессе» .[5, с.32]

Во второй половине XX века в России активно исследовалась теория учебной литературы, и в том числе, для высшего-профессионального образования, научно-педагогические основы ее разработки и совершенствования (В.Г. Бейлинсон, В.П. Беспалько, Д.Д.Зуев, И.Я.Лернер, И.К. Журавлев, В.В. Краевский, М.Н. Скаткин, В.И. Смирнов и др.). отдельные стороны рассматриваемой проблематики представлены в ряде актуальных работ в области учебного книгоиздания (С.Г. Антонова, А.А. Гречихин, П.Г. Буга, Л.Г. Тюрина, Е.П. Шеметова, Ю.Г. Древс, Л.Х. Гитис, А.В. Юдин и др.). Немаловажные аспекты исследуемой проблемы представлены в трудах по проектированию, разработке и использованию электронных учебных пособий в образовательном процессе (Ю.А. Винницкий, О.В. Вишак, В.Г. Климов, Е.А. Максимова, В.Н. Агеев и др), в исследованиях проблемы построения содержания в медиа и дистанционном образовании (А.А. Андреев, М.Ю. Бухаркина, И.Б. Готская, М.Б. Лебедева, А.В. Манцивода, М.И. Осин, Е.С. Полат, О.Н. Шилова и др).

Одним из важнейших источников для анализа практики информационно-методического обеспечения образовательного процесса являются собственно разработки преподавателей обучающего, учебно-

методического и вспомогательного плана, используемые в реальном образовательном процессе вуза.

Изследвания от последните години в тази област са посветени на откриването на източници, условията и технологии на проектиране и разработка на данс, и по-специално новото поколение на учебна литература в контекста на дидактика на висшето образование на XXI век. В съвременните условия на масово висше образование на традиционната образователна среда до голяма степен губи своите информационни, комуникационни и образователни възможности. С цел осигуряване на нови, по-съвременни изисквания, дидактика на висшата школа произвежда нови подходи към формирането на информационно-методичен осигуряване на процеса на обучение в системата на висше професионално образование. В тези условия преподавател вуза се сблъсква с проблемите на модернизацията на образованието косвено, чрез сложна организационно-нормативен комплекс документация, методически и учебни материали, в подготовката на които той е задължен да участва според длъжностната им характеристика. За този учител трябва да притежава необходимите знания в областта. Для этого преподаватель должен владеть необходимыми знаниями в области методических и технологических проблем современной дидактики высшей школы, основами научно-методической и учебно-методической работы, включающей: структурирование и психологически грамотное преобразование научного знания в учебный материал, методы методической проработки профессионально-ориентированного материала, методы и приемы составления задач, упражнений, тестов по различным темам, систематику учебных и воспитательных задач, методы и приемы устного и письменного изложения предметного материала, основы создания понятного текста и пр.

Очевидно, что успешное решение данных профессионально-значимых задач должно базироваться на прочном научном фундаменте, гарантирующем соблюдение оптимального сочетания фундаментальных и

практических знаний, использование интерактивных технологий обучения, освоение стратегий и технологий применения знаний, связь изучаемого материала с проблемами повседневной жизни и пр.[17, с52]

Процесс разработки учебной учебно-методической литературы отличается от создания произведений любого другого вида литературы необходимостью определенным образом конструировать учебный материал, поскольку литература данного вида, отражая определенную область знания или сферу деятельности, относится к основным средствам обучения и является элементом учебного процесса. Из этих положений следует ряд требований к учебной и учебно-методической литературе. В частности, грамотным образом сконструированное содержание учебной литературы должно оказывать педагогическое воздействие на обучаемого. При этом информация определенным образом отбирается и обрабатывается применительно к задачам того или иного вида издания. Немаловажное значение имеет реализация средствами учебной и учебно-методической литературы воспитательных целей- формирования личности, системы этических норм и эстетических установок. Все это диктует необходимость при подготовке учебных изданий опираться на достижения педагогики и в частности, дидактики высшей школы.[19, с.122]

Однако как показывает анализ литературы, а также современной практики проектирования и разработки учебно-методического обеспечения, в данной области приходится констатировать целый ряд весьма значимых противоречий и в частности, противоречие между необходимостью повышения качества учебно-методического обеспечения и недостаточной опорой его разработчиков на результаты современных научно-педагогических исследований в области дидактики высшей школы, что отрицательно влияет на ее качество. Немаловажным представляется и противоречие между необходимостью обеспечения высокого уровня готовности преподавателей высшей школы к информационно-методической деятельности, адекватной сложности стоящих перед ними профессиональных

задач, обусловленных ситуацией реформирования образовательной системы и наличием в образовательной среде соответствующих ресурсов (методологических, технологических, кадровых.) и пр.[21, с.124]

Обозначенное проблемное поле актуализирует широкий спектр исследовательских задач, включающих анализ ключевых в данном контексте понятий (учебно-методическое обеспечение образовательного процесса в вузе, информационно-методическое обеспечение образовательного процесса в вузе и пр.); определение основных тенденций развития учебно-методического обеспечения образовательного процесса с учетом необходимости обоснования и предъявления современных требований к его качеству в целом и в частности- к качеству учебно-методической литературы нового поколения; анализ практики информационно-педагогической деятельности вузов; выявление педагогических условий проектирования и разработки учебно-методического обеспечения образовательного процесса, отвечающего запросам и целям высшей школы на современном этапе.

Также представляется существенно важным решением задачи разработки методики проектирования и создания учебно-методической литературы для дисциплин, изучаемых в вузе. При этом под методикой разработки учебно-методической литературы будем понимать, несколько модифицировав определение Е.Н. Кишкель выработку способов(приемов, операций) позволяющих практически реализовать потенциал теории учебной литературы при ее разработке с обеспечением высоких показателей качества.[26, с.239]

Одним из основных условий обновления современного содержания высшего профессионального образования является обеспечение достаточного уровня готовности преподавателя вуза к информационно-методической деятельности, включающей проектирование и разработку содержания учебных материалов и форм их представления в соответствии с современными требованиями, применение современных технологии работы с текстами и базами данных и др.

Представляется весьма плодотворным рассмотрение проблемы готовности преподавателя к информационно-методической деятельности в аспекте ее уровневой организации. Проведенный анализ теоритических подходов к операционализации данного понятия, а также образовательной практики в области проектирования и разработки учебно-методического обеспечения позволил выделить три уровня сформированности данного вида готовности: низкий, средний и высокий. В качестве критериальных показателей выступили: степень участия преподавателя в разработке методических указаний, руководств, пособий и пр.; особенности мотивации преподавателя (участие в данной деятельности преимущественно по заданию заведующего кафедрой или же по собственному убеждению и желанию); наличие собственной аргументированной позиции по вопросу содержания образования и его структурирования и др.[26, с85]

Достижение необходимого уровня готовности преподавателей высшей школы к информационно-методической деятельности, направленной на обновление учебно-методического обеспечения образовательного процесса вуза, предполагает необходимость определения действенных способов трансляции содержания теоретических наработок в области современной дидактики высшей школы в образовательную практику, выявление организационно-педагогических условий, психолого-педагогических закономерностей и механизмов развития методической компетентности преподавателя, способного обеспечить создание и эффективное функционирование дидактической среды для психологически и педагогически обоснованного развития субъектов образования.[23, с.201]

## **1.2 Методика проведения лабораторно-практических работ.**

Лабораторно-практическая работа - это такой метод обучения, при котором студенты под руководством преподавателя и по заранее намеченному плану проделывают опыты или выполняют определенные практические задания и в процессе их воспринимают и осмысливают новый учебный материал.

Основная функция, которую выполняют лабораторные работы-практическое овладение учащимися обобщенными умениями.

- Обучающая: помочь учащимся систематизировать и расширять полученные знания, закрепить в памяти, помочь им свободно ориентироваться в теме;

- Развивающая: способствовать развитию исследовательских умений учащихся, обучать навыкам исследовательской деятельности в группах по учебникам. Эти умения и навыки помогут учащимся легко адаптироваться в студенческую жизнь;

- Воспитательная: формирование яркого, целостного образа-представления о компьютерной графике, формирование интереса к работе на компьютере с помощью ярких примеров, интересного дополнительного материала, наглядности.

При планировании на состав и содержание на лабораторно-практические работы по темам, профессионально цикл трябва да дойде от факта, че водещият на дидактической цел лабораторно-практические работы е формирането на практически умения - професионални (способността да изпълнява определени действия, операции, необходими за присъждане на професионални дейности) или обучение (умения за решаване на професионални задачи), необходими в последващите дейности по общетехническим и общепрофесиональным. При определяне на съдържанието и обема на лабораторно-практические работы е необходимо да се вземат предвид: сложността на учебния материал; внутрипредметные и

межпредметные връзка; значимост на изучаваните теоретични отправни точки за предстоящата си професионална дейност; ролята и мястото на всяка конкретна работа комбинират лабораторно-практически работи; значимост за формирането на цялостен представа за съдържанието на учебния.[25, с.101]

Содержание лабораторно-практических работ фиксируется в учебных программах профессиональных предметов в разделе «Содержание программы» или в виде отдельного раздела, количество часов на лабораторно-практические работы указывается в тематических планах учебных программ.

Основными формами организации обучающихся при проведении лабораторных работ являются: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме организации работы все обучающиеся выполняют одновременно одно и то же задание. Фронтальный способ организации отличается тем, что все обучающиеся выполняют одну и ту же лабораторную работу. В этом случае облегчается руководство преподавателя деятельностью обучающихся, появляется возможность провести работы исследовательского характера. Так же для реализации этого способа необходимо в лаборатории имелось достаточное количество одинакового оборудования.[35, с.44]

При групповой форме организации лабораторной работы- одно и то же задание выполняется бригадами до 5 человек. При индивидуальной форме организации работы каждый учащийся выполняет индивидуальное задание.

Для оптимизации результатов лабораторно-практических работ в образовательном учреждении разрабатываются и утверждаются соответствующими методическими (предметно-цикловыми, цикловыми) комиссиями СПО рекомендации по их проведению, а так же форма отчета.

Планирование лабораторных работ осуществляется с помощью методических рекомендаций к проведению лабораторных работ по техническим дисциплинам. Рассмотрим традиционную структуру методики проведения лабораторных работ, предложенную Н.Е. Эргановой. По мнению автора, в методических рекомендациях указываются: .[2, с.55]

Тема на лабораторната работа на програмата по предмета;

Цел на лабораторната работа (трябва да се отбележи, че формулировката на целите често са неясни и не нацеливат на учащите се на определена дейност); Кратки теоретични положения (в тази част от ръководството за провеждане на лабораторната работа се дублират съдържание на упътването);

Списък на оборудване и апаратура за извършване на лабораторни работи; Схема на провеждане на лабораторни изследвания;

Ред на изпълнение, кратко описание на методите за дейността на сдружението, форми на представяне на резултати от измервания (таблицы, диаграми, графики);

Изводи за работа;

Контролни въпроси.

Настояща структура методически насоки, в момента се използва във всички видове учебни заведения. В същото време можем да не признаем, че тя организира дейността на учениците, без да разкрива логическа последователност на извършване на операции и техники на провеждане на лабораторни изследвания. По мнению Ю.И. Иванова, организация лабораторно-практических работ предусматривает:

Проверку преподавателем готовности учащегося к выполнению работы;

Знание практической актуальности и теории исследуемой проблемы;

Проверку состава и принципов функционирования лабораторной модели, методику выполнения работы.

В каждом лабораторно-практическом занятии должны быть определены цели, метод разработки, методическое обеспечение. В кратких теоретических сведениях раскрываются основные ключевые понятия по теме. Если объем теоретических сведений не удовлетворяет познавательным возможностям учащегося, его можно расширить. Для этого в каждой теме дан перечень основной литературы.

Перед проведением лабораторно-практических работ обязательно проводится инструктаж по охране труда.

Учебные лаборатории оснащаются специальным оборудованием, материалами, приборами, инструментами, техническими средствами обучения, учебно-наглядными пособиями, дидактическими и методическими материалами, необходимыми для проведения соответствующих лабораторно-практических работ.[2, с.39]

В учебных лабораториях оборудуются рабочие места для учающихся и одно рабочее место преподавателя. Организация рабочих мест учебных лабораторий должна обеспечивать возможность выполнения лабораторно-практических работ в соответствии с учебными программами. Учитывать требования Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, правовых актов, регулирующих охрану труда.

По каждой теме учащимися предлагается система заданий, направленных на формирование методических указаний. Объем заданий в каждой теме разный. Выполнение каждого из них требует определенного времени и навыков, которые складываются на умениях, сформированных на предыдущих занятиях. По указанным в учебном пособии темам можно проводить одно или несколько практических занятий.[2, с.35]

В целом ряде публикации отмечается необходимость улучшения организации деятельности учащихся на занятиях можно провести ранжировку заданий в баллах и определить обязательную сумму, которую должны набрать учащиеся по каждой теме, и желательную, чтобы иметь освобождение от зачетов или экзаменов.[2, с.41]

По каждой теме учащиеся оформляют отчет. Как правило, отчет содержит: название и цель, содержание работы, исходные данные для выполнения, необходимые схемы, эскизы и чертежи, порядок проведения, описание проведенных экспериментов, анализы и расчеты, выводы.

Отчеты рекомендуется делать в отдельной тетради, которую преподаватель периодически проверяет. В случае необходимости он делает в

ней замечания, которые учащиеся должны исправить. Отчет считается принятым после подписи его преподавателем.[2, с.79]

Таким образом, в процессе разработки лабораторно-практических работ необходимо определить тему и цель лабораторно-практической работы; краткие теоретические сведения, связанные с темой работы; описание хода работы; меры предосторожности; указания по оформлению результатов работы.

Цель проведения лабораторно-практических работ по дисциплине «Основы технологии»- отработка учащимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Перед проведением лабораторно-практических работ преподаватель разрабатывает инструкции по проведению работ, формы для отчета. Учащиеся предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работ заполняют представленный по вариантам отчет или другую форму, которые сдают в конце работы преподавателю.[6, с.21]

Кроме того, перед проведением лабораторно-практических работ проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимый инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; учащиеся надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

Каждую работу проводят с половиной группы (15-16 человек), которую делят на три бригады и закрепляют за отдельными рабочими местами. Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в лаборатории.

Получив письменную инструкцию и форму для отчета, учащиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель

обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном учащиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качеству приготовляемых блюд и их рецептуре.[2, с.97]

Готовые блюда учащиеся оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления.

Учениците от всеки екип изготвя доклад, в който да отговаря на поставените въпроси и представляват технологична схема за приготвяне на ястия, получават оценка за свършената работа. В края на творби на ученици, събрани на работното място, съдове, инвентар и инструменти. Почистване на помещения завършва на дежурния офицер. Преподавател обобщава, отбелязвайки положителни страни и типичните грешки, допуснатите учениците в процеса на провеждане на лабораторно-практическата работа

### **1.3 Технолого-педагогические подходы к организационной деятельности студентов при выполнении лабораторно-практических работ.**

Методическая разработка конкретного занятия включает учебно-методическое пособие - основой такого пособия являются разработанные на

базе результатов исследования, теоретически обоснованные методические рекомендации для осуществления учебно-воспитательного процесса. Проводятся конкретные примеры применения рекомендуемых методов и методических приемов в учебной практике. Учебно-методическое пособие связано, как правило, с практическим материалом, оно должно быть иллюстрировано наглядным материалом, содержание учебного материала; указывает источники, из которых целесообразно черпать конкретное содержание; намечать методы и средства, позволяющие достичь наилучших результатов; определяет пути реализации дидактических принципов при изучении конкретного учебного материала.[10, с.120]

Методические пособия содержат советы, рекомендации по изучению дисциплины, выполнению курсовых и дипломных работ, решению практических вопросов, выполнению практических и лабораторных работ. Предназначены они для преподавателей и студентов колледжа, руководителей курсовых и дипломных работ.[2, с.131]

Методические разработки предназначены для преподавателей колледжа и носят, как правило, научно-исследовательский характер.

К методическим разработкам относятся доклады на педсовете, сценарии внеклассных мероприятий, разработка учебной документации (учебных планов, программ, указаний по практическим и лабораторным занятиям, пакетов прикладных программ для работы на ЭВМ, авторские курсы лекции, комплекты разработок семинарских занятий, сценарии деловых игр и др.). методическая разработка должна быть выполнена на актуальную тему: иметь элементы анализа и сравнения, обобщения педагогического опыта с учетом достижения современной педагогической и психологической науки; обеспечивать связь изучаемого материала с будущей специальностью; показать положительные результаты учебно-воспитательной работы по новой методике; быть конкретной и краткой; удовлетворять требованиям Федерального государственного образовательного стандарта специальности.

При разработке методических указаний для проведения практических и лабораторных работ необходимо учитывать понимание студентами необходимости практической работы для своей специальности, связь с теоретическим материалом, разумную сложность и конкретность работы, обеспечивающую студентам возможность понять происходящие процессы и сделать из них выводы.[17, с.97]

Комплексное учебно-методическое обеспечение образовательного процесса по учебной дисциплине. Образовательный процесс по учебной дисциплине характеризуется комплексным учебно-методическим обеспечением на уровне его содержания, которое формируется в конкретных документах, средствах обучения и средствах контроля.[5, с.169]

Нормативная учебно-методическая документация (рис 1). Содержание этого компонента комплексного учебно-методического обеспечения складывается из совокупности нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих образовательный процесс по подготовке специалистов той или иной области по соответствующей учебной дисциплине.

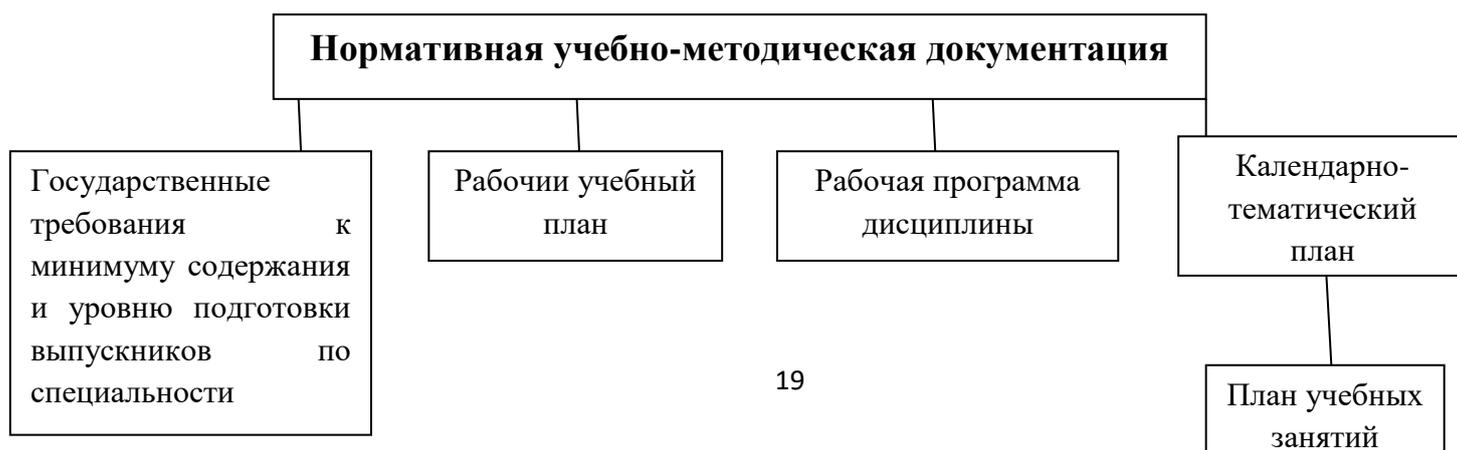




Рис 1. Нормативная Учебно-методическая документация.

Федеральные государственные требования по специальности задают необходимое содержание и уровень подготовки выпускников по соответствующим дисциплинам, входящим в учебный план конкретной специальности. Минимальное содержание определяется обязательным минимальным набором дидактических единиц, представляющих собой части учебной информации, подлежащие усвоению обучаемыми.[36, с.74]

Примерный учебный план по специальности- рекомендательный документ, предназначенный для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по конкретной специальности. Этот документ определяет: .[27, с.131]

- наименование учебных дисциплин, обязательные минимальные объемы времени, отводимые для изучения дисциплин, составляющих федеральный компонент профессиональной основной образовательной программы и рекомендуемую последовательность их изучения;

- виды и продолжительность производственной практики, предусмотренной федеральным компонентом профессиональной основной образовательной программы;

- основные виды учебной работы и объемы времени для их реализации, предусмотренные федеральным компонентом (аудиторные, практические и лабораторные занятия, факультатив и др.)

- объем времени для реализации вариативной части;

- примерный перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских.

Примерная учебная программа учебной дисциплины или производственной практики- рекомендательный документ, используемый при подготовке рабочей учебной программы, и учитывающий требования к уровню подготовки выпускников по конкретной учебной дисциплине.

Перечень оборудования кабинета или лаборатории- документ, включающий рекомендательный набор современного оборудования и технических средств обучения для обеспечения качественной реализации образовательного процесса по учебной дисциплине. Находит отражение в паспорте кабинета.

Учебный план является документом, включающим график учебного процесса, перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин по курсам и семестрам, виды учебных занятий и производственной практики, формы промежуточной и итоговой государственной аттестации.[23, с.231]

Работна програма на дисциплина - учебно-методичен документ, в който в съответствие с федералните държавни изисквания за ниво на подготовка на завършилите по определена учебна дисциплина определя съдържанието на обучението, последователност и най-целесъобразни начини

за нейното усвояване на ученици в условията на конкретната образователна институция.

Календарно-тематический план изучения дисциплины- учебно-методический документ, составленный на основе рабочей учебной программы дисциплины и графика учебного процесса, в котором зафиксированы: распределение учебного материала по дидактическим единицам и времени, необходимого на их изучение, требуемые наглядные пособия и задания студентам на самостоятельную внеаудиторную работу.[36, с.215]

План учебного занятия (технологическая карта занятия)- учебно-методический документ, разрабатываемый преподавателем на каждое учебное занятие для обеспечения эффективной реализации содержания образования, целей обучения, воспитания и развития студентов, формирования у них прочных знаний, умений и навыков.[16, с.92]

Качественная разработка и последующее постоянное совершенствование нормативной и учебно-методической документации, являются составной частью задачи создания оптимального комплексного учебно-методического образовательного процесса по учебным дисциплинам. Важно, чтобы вся эта документация была не формальным набором документов, а действенным инструментом совершенствования образовательного процесса, повышения его качества и результативности.[10, с.66]

#### Средства обучения.

Содержание этого компонента комплексного учебно-методического обеспечения составляют различные по назначениям и функциональным возможностям средства обучения. По учебной дисциплине средства обучения систематизируются и группируются в соответствии с традиционной в дидактике классификацией методов обучения по источнику

познавательной информации. Методы обучения подразделяются на словесные, наглядные и практические.

Учебно-методическая литература (рис 2.)

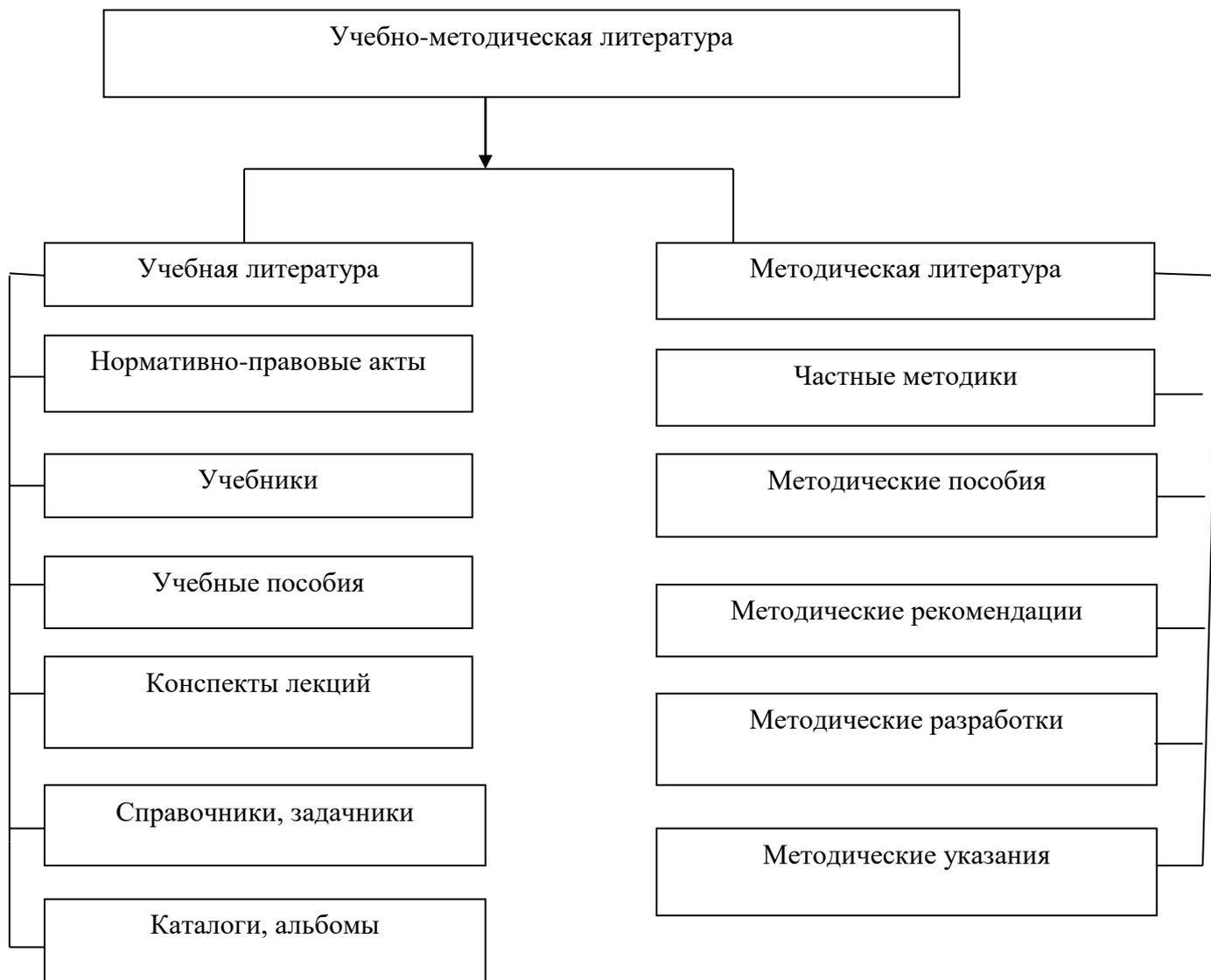


Рис 2. Учебно-методическая литература.

Представленная группа средств обучения включает учебную и методическую литературу. В учебную литературу входят обычные учебники и программированные, учебные пособия, конспекты лекций, справочники, задачки, каталоги и альбомы. Эти виды учебной литературы как источники учебной информации используются в образовательном процесс по всем учебным дисциплинам.[19, с.31]

В образовательном процессе по специальным дисциплинам кроме названного выше учебной литературы, важным дополнительным источником учебной информации выступают различные виды производственной документации: технической, технологической, нормативной и другой- в зависимости от профиля специальностей, по которым ведется подготовка специалистов.

К методической литературе относятся: частные методики изучения дисциплин, методические пособия, методические рекомендации, методические разработки, методические указания и пр.[5, с.24]

Частные методики определяют место соответствующей учебной дисциплины или ее части в общей системе дисциплин учебного плана, ее основные учебно-воспитательные задачи и роль в подготовке специалистов конкретной специальности, раскрывают современные методы, средства и наиболее рациональные формы организации учебных занятий по данной дисциплине.

Методические рекомендации освещают актуальные общеметодические проблемы и вопросы конкретной методики преподавания учебных дисциплин, предлагают порядок, последовательность и технологию работы преподавателей по подготовке к учебным занятиям.[2, с.92]

Методические разработки подробно излагают вопросы изучения отдельных, как правило, наиболее сложных для изучения тем учебных программ, сценарии проведения различных видов учебных занятий с применением современных технологий обучения.

Методические или инструктивно-методические указания разрабатываются по лабораторно-практическим занятиям и практикам, проведение которых предполагает выполнение определенных действий, методов и т.д.[37, с.183]

Учебно-наглядные пособия.

Эта группа средств обучения наиболее многочисленна и включает различные источники учебной информации. Большое число видов учебно-наглядных пособий затрудняет их классификацию по какому-либо одному основанию.[37, с.190]

Учебно-наглядные пособия (рис 3.) предназначены для реализации зрительных форм наглядности: изобразительной, натуральной. Систематизированные по признаку этих форм наглядности учебно-наглядные пособия представлены на схеме. Согласно данной классификации наглядные пособия подразделяются на изобразительные и натуральные пособия.

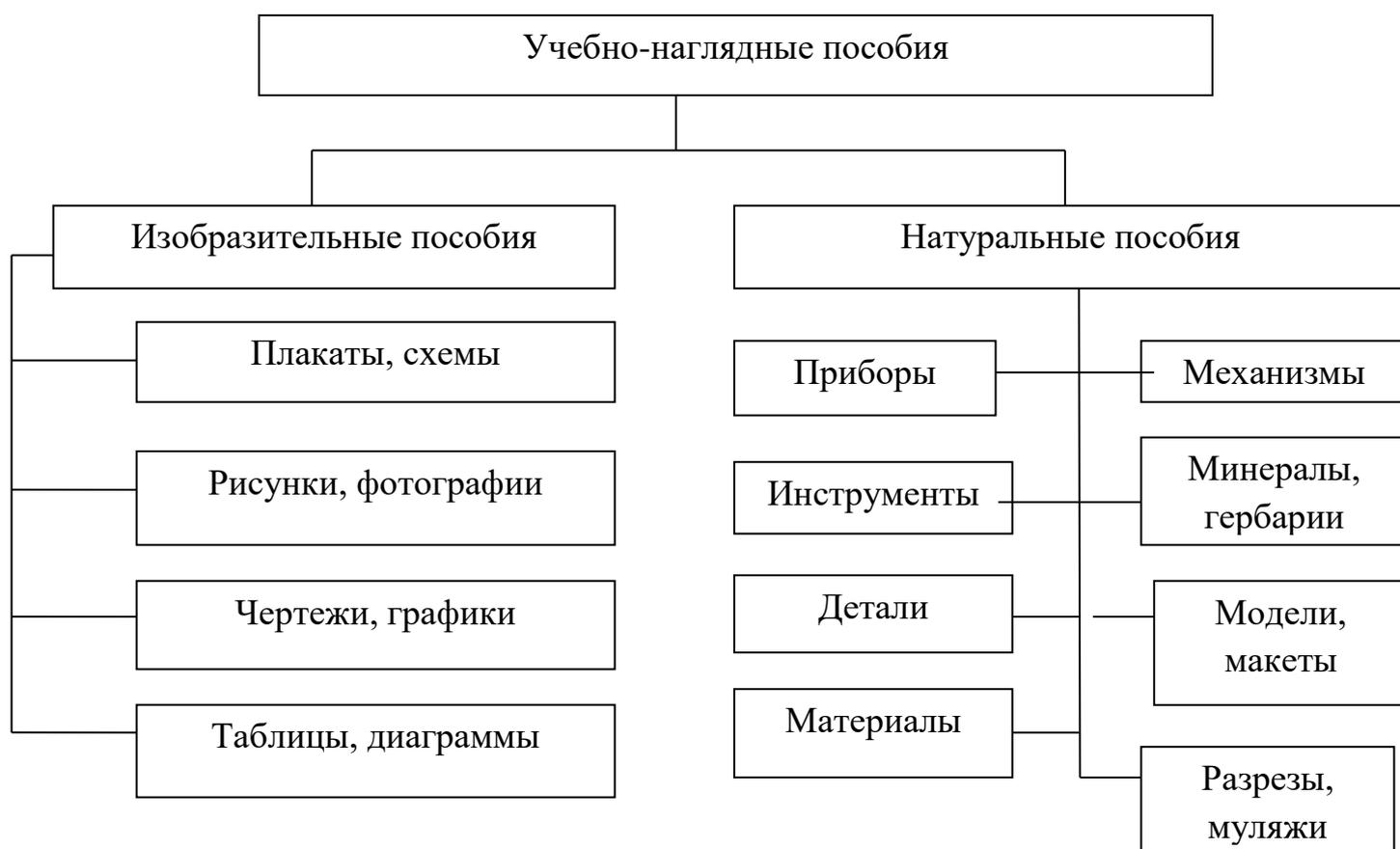


Рис 3. Учебно-наглядные пособия.

Изобразительные пособия состоят из плоскостных и объемных-включают плакаты, схемы, фотографии, чертежи, графики, таблицы и диаграммы, модели, макеты, разрезы и муляжи. В настоящее время постоянно возрастает количество учебно-наглядных аудиовизуальных

пособий в составе изобразительных средств обучения, используемых в образовательном процессе по учебным дисциплинам.[25, с.139]

Натуральные пособия представляют собой реальные предметы, рассматриваемые вне их естественных условий и приспособленные к процессу обучения. К этому виду учебно-наглядных пособий относятся приборы, механизмы, инструменты, детали, материалы пр.

При дальнейшей классификации учебно-наглядных пособий необходимо выделить широкий набор раздаточных дидактических материалов, предназначенных для использования их студентами во время аудиторных занятий при выполнении домашних заданий.

К данным источникам учебной информации относят различные учебные карточки-задания, дидактические материалы для выполнения самостоятельных, лабораторных и практических занятий и курсовых работ, заданий на проектирование изделий и технологических процессов, развивающих у студентов творческое мышление в конструкторской, технологической и экономической областях. Изобразительные натуральные учебно-наглядные пособия и раздаточные дидактические материалы в их совокупности являются наиболее многочисленной и более доступной группой средств обучения; качественное постоянное их обновление во многом определяет совершенствование комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса по учебным дисциплинам.

#### Технические средства обучения.

Это - довольно значительная группа дидактических средств. Технические средства обучения, сформированные в единый комплекс (для учебного занятия) в их функциональном оптимальном сочетании, представляют собой универсальное дидактическое средство, с помощью которого можно реализовать различные дидактические цели:

- сообщать новую учебную информацию и закреплять знания;
- формировать умения и навыки, общие и профессиональные компетенции;

- предъявлять не только учебный материал определенного содержания и объема, но и программу его освоения;

- контролировать учебную деятельность студентов и корректировать их действия.

Применяемые в образовательном процессе технические средства обучения традиционно подразделяют на три группы: аудио-визуальные технические средства, технические средства программированного обучения, тренажеры. В образовательный процесс активно внедряется вычислительная техника (компьютерные средства обучения) .[15, с.79]

Аудио-визуальные технические средства обучения функционально предназначены для реализации зрительного и слухового восприятия учебной информации. По характеру предъявляемой информации они подразделяются на:

- аудитивные (звуковые) средства обучения: проигрыватель, магнитофон и пр.;

- визуальные (зрительные) экранные средства обучения: диапроектор, кадропроектор и пр.;

- аудио-видео-визуальные экранно-звуковые средства обучения: звуковое кино, телевидение, мультимедиа и пр.

В числе аудио-визуальных средств обучения следует отметить мультимедиа-систему и систему «Интернет», значение которых в образовательном процессе все более возрастает. Эти технические средства обучения умножают информативность образовательного процесса, обогащают его содержание, создают условия для его интенсификации.[10, с.129]

Существенную часть комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса по учебным дисциплинам составляют средства обучения, используемые на лабораторно-практических занятиях, являющихся важной формы связи теории и практики: тренажеры, установки, узлы, детали и т.д.

Заключительную группу средств учебно-методического обеспечения учебной дисциплины представляют средства контроля:

- материалы для самостоятельных, контрольных работ;
- тесты;
- материалы к зачету;
- экзаменационные материалы;
- технические средства контроля.

Главная задача любого учебного занятия- научить студента учиться самостоятельно мыслить, сравнивать, анализировать и делать выводы. Организатором этой деятельности является преподаватель. Умению управлять педагогическим процессом, обеспечивать его эффективность и научность и отвечает учебно-методический комплекс (УМК) дисциплины.[27, с.48]

Учебно-методически осигуряване и информационното осигуряване на дисциплина съдържа списък на източниците и литературата;

Списъкът се състои от следните раздели

- : - източници (основна, допълнителна);
- литература (основна, допълнителна);
- справочни и информационни издания;
- софтуер;
- Онлайн ресурси.

Като логистиката е дисциплина могат да съдържат описание на бизнес игри, демонстрационни уреди, мултимедия, учебни филми; изисквания към зрителите - компютърни класове, специално оборудвани аудитории и лаборатории и др. [37, с.63]

Планы лабораторных (практических) работ и методические указания по их выполнению.

- пояснительную записку
- тематические разделы.

Пояснительная записка к планам лабораторных (практических) работ включает:

- цели и задачи лабораторных (практических) занятий;
- компетенции обучающихся, формируемые в ходе занятий;
- обоснование выбора тем;
- формы проведения лабораторных (практических) занятий;
- материально-техническое обеспечение лабораторных (практических) занятий.

Тематические разделы включают названия тем лабораторных (практических) занятий, количество часов на их выполнение, указания по выполнению заданий, контрольные вопросы для определения степени усвоения учебного материала, список источников и литературы по теме занятия с указанием страниц для изучения, интернет ресурсов, баз данных, перечень используемого оборудования и раздаточных материалов.[6, с.87]

Методическим пособием могут пользоваться студенты дневной, и заочной формы обучения. В учебном пособии приведены вопросы для самопроверки, которые помогут студентам быстрее и глубже усвоить основные сведения и сформировать профессиональные трудовые навыки.[36, с.74]

### **Вывод по первой главе.**

В системе профессионального обучения практические занятия и лабораторные занимают большую часть времени. Именно они закладывают и формируют основы квалификации специалиста заданного профиля.

Содержание этих занятий и методика их проведения должны обеспечивать развитие профессиональной и творческой активности личности. Они развивают научное мышление и речь обучающихся, позволяют проверить их знания, в связи, с чем упражнения и учебно-производственные работы выступают важным средством оперативной обратной связи между обучающимся и преподавателем. Поэтому практические занятия должны выполнять не только познавательную и воспитательную функцию, но и способствовать росту обучающихся как творческих работников. Итогом является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Практические занятия- это коллективные занятия. И хотя в овладении теорий вопроса большую и важную роль играет индивидуальная работа (человек не может научиться, если он не будет думать, а умение думать- основа овладения любой дисциплиной), тем не менее, большое значение при обучении имеют коллективные занятия, опирающиеся на групповое мышление. Они дают значительный положительный эффект, если в ходе их царит атмосфера доброжелательности и взаимного доверия, если обучающиеся находятся в состоянии раскрепощенности, спрашивают о том, что им не ясно, открыто делятся с преподавателем и товарищами своими соображениями.

В связи с внедрением новых федеральных образовательных государственных стандартов внесены большие изменения в содержание рабочих профессиональных программ, а так же уменьшено количество часов на учебную и производственную практику. Поэтому основные практические навыки наши учащиеся получают именно на лабораторных и практических занятиях.

Содержание этих занятий по структуре сходно с занятиями учебной практики, включает в себя:

- мотивацию;

- целеполагание (обучающие, развивающие и воспитывающие цели занятий);
- повторение теоретического материала;
- инструктаж по охране труда;
- показ трудовых приемов;
- самостоятельное выполнение учащимися практических работ;
- решение каких-либо вопросов и ситуаций, возникающих при выполнении работ;
- анализ выполненной работы, допущенных ошибок, вывод.

Планируя лабораторное или практическое занятие, необходимо понимать разницу между этими понятиями: практическое занятие- это выполнение заданий по алгоритму, а лабораторная работа- исследование.

Правильно организованные практические занятия имеют важное воспитательное и практическое значение (реализуют дидактический принцип связи теории с практикой) и ориентированы на решение следующих задач:

- углубление, закрепление и конкретизацию знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы;
- формирование практических умений и навыков, необходимых в будущей профессиональной деятельности;
- развитие умений наблюдать и объяснять изучаемые явления;
- развитие самостоятельности и пр.

Целью практических занятий является формирование практических умений- профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. Практические занятия занимают преимущественное место при изучении учебных дисциплин профессионального цикла.

Выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий направлено на: обобщение, систематизацию, углубление, закрепление

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

Проведение лабораторно-практических работ в профессиональной подготовке будущих специалистов позволяет повысить качество обучения, а так же научить их самостоятельно мыслить и работать, что способствует их дальнейшему, непрерывному совершенствованию в течение всей жизни.

## **ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ»**

### **2.1 Роль и место лабораторно-практических работ в дисциплине «Основы технологии».**

Опытно-практическая работа по организации лабораторно-практических работ по дисциплине «Основы технологии» была проведена в Копейском филиале «Челябинского Государственного Колледжа Индустрии Питания и Торговли».

Предмет «Основы технологии» - техническая дисциплина, изучающая рациональное приготовление кулинарной продукции в условиях массового производства.

Цель дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

Предметом дисциплины являются: технология производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке; требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Задачи курса:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам.);
- обеспечения хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;
- снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;
- использование малоотходных и безотходных технологий;
- максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов.

Дисциплина «Основы технологии» состоит из следующих структурных элементов: введения, общих теоретических основ технологии приготовления пищи; технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; технологических процессов приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий; технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий;

технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для специальных видов питания. Технология приготовления пищи базируется на теоретических основах других дисциплин, таких как биохимия, товароведение продовольственных товаров, химия, физиология питания, санитария и гигиена. Значение химии и биохимии позволяет объяснить и управлять многочисленными процессами при приготовлении пищи, а так же контролировать качество сырья и готовой продукции. Только знания физиологии питания позволят сформировать представления о значимости и полноценности блюд, кулинарных изделий, а так же разрабатывать рационы для специального питания. Изучение экономики предприятия общественного питания, организации производства и обслуживания, психологии этики- определяющее условие подготовки специалистов руководящего звена производства. Значение и соблюдение правил гигиены и санитарии, изучаемых соответствующей дисциплиной, обеспечит безопасность, качество готовой кулинарной продукции.

Опытно-практическая работа была проведена со студентами 3 курса. Максимальная учебная нагрузка в колледже 297 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, лабораторно-практические занятия 24 часа, самостоятельной работы обучающегося 27 часов. Основной целью практических работ является подготовка студентов к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчеты необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определение соотношений основных компонентов изделий;
- составление алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведение бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации.

Целью проведения лабораторной работы является отработка студентами практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и

санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Выполняя лабораторную работу студенты:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;
- отрабатывают практические знания;
- закрепляют теоретические знания путем приготовления кулинарных блюд;
- отрабатывают правила отпуска кулинарных блюд;
- приобретают навыки организации рабочего места и санитарно-гигиеническим требованиям;
- приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, безопасно пользоваться им.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов и правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## **2.2 Разработка комплекса заданий-инструкций к лабораторно-практическим работам по предмету «Основы технологии».**

### **Пояснительная записка.**

Проблема самостоятельности работы студентов очень актуальна в настоящее время. В связи с постоянными реформами в области образования меняются

требования к знаниям и умениям студентов в различных образовательных учреждениях.

Современные требования, связанные с модернизацией системы образования, заставляют по-новому взглянуть на учебный процесс. Задача педагога - создать условия для самостоятельного поиска и отработки информации студентами. Практико-ориентированный подход с использованием заданий-инструкций способствует развитию общих и профессиональных компетенций у студентов.

Заданий - инструкции для выполнения лабораторно-практических работ по профессии 260807.1 «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 05 «Блюда из мяса и домашней птицы»

Основной целью практических работ является подготовка студентов к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчеты необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определение соотношений основных компонентов изделий;
- составление алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведение бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации.

Целью проведения лабораторной работы является отработка студентами практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Выполняя лабораторную работу студенты:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;
- отрабатывают практические знания;
- закрепляют теоретические знания путем приготовления кулинарных блюд;

- отрабатывают правила отпуска кулинарных блюд;
- приобретают навыки организации рабочего места и санитарно-гигиеническим требованиям;
- приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, безопасно пользоваться им.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовке сырья и приготовлении правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Тематика практических занятий и лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ 05 «Блюда из мяса и домашней птицы».**

№ работы	Наименование темы	Количество часов
ПЗ № 1	Расчет выхода полуфабрикатов из мяса массы брутто, нетто сырья, отходов при механической обработке на основании сборника рецептур. Расчёт количества отходов из туш животных.	2
ПЗ № 2	Расчет количества порций полуфабрикатов из домашней птицы на основании сборника рецептур.	2
ЛР № 1	Приготовление блюд из жареного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд, оформление.	4
ЛР № 2	Приготовление блюд из тушеного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оформление, оценка качества блюд органолептическим способом в соответствии с технологической картой.	4
ЛР № 3	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы используя различные технологии приготовления и оформления, выбор производственного инвентаря и оборудование.	4
ЛР № 4	Приготовление блюд из жареной птицы, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд, оформление.	4

ЛР № 5	Приготовление блюд из тушеной птицы, выбор производственного инвентаря и оборудование, оформление, оценка качества блюд органолептическим способом в соответствии с технологической картой.	4
	Итого:	24

### Практическая работа № 1

Продолжительность 2 часа

**Тема:** Расчет выхода полуфабрикатов из мяса массы брутто, нетто сырья, отходов при механической обработке на основании сборника рецептур. Расчет количества отходов из туш животных.

**Цель:**

Обучающая – ознакомить студентов с правилами расчета выхода полуфабрикатов из мяса при механической обработке, составление технологических карт, закрепить теоретические знания на практике.

Развивающая – формирование навыков по расчету сырья у обучающихся.

Воспитывающая – воспитать аккуратность, внимание и самостоятельность.

Оснащение: тетрадь, ручка шариковая, калькулятор, сборник рецептов блюд.

### **Теоретическая часть.**

Говядина, баранина, козлятина, телятина, свинина поступают на предприятия общественного питания в охлажденном и замороженном виде, тушами, полуфабрикатами, четвертинами.

Говядина, баранина, козлятина поступают 1 и 2 категории, свинина, телятина 1 категории.

Субпродукты поступают охлажденными или мороженными.

Норма вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитана: говядина- 1 категории, баранина, козлятина- 1 категории, свинина- мясная, субпродукты- мороженные.

При использовании сырья других кондиции или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». при расчетах нужно обратить внимание на выход отдельных частей туши мяса, их кулинарное использование.

Задание 1. Решение задач:

Пример. Определить массу мякоти и костей, полученных при разделке 100 кг говядины 2 категории.

Решение:

-массу брутто говядины принимаем за 100%

- по таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса» находим, что на долю костей приходится 25,1 %, мякоти 70.5%

Составляем пропорцию и определяем количество костей и мякоти.

Количество костей: 100 кг	–	100%
X	-	25,1%

$X = 100 \times 25.1 \div 100 = 25.1$  кг

Количество мякоти: 100 кг	-	100%
X	-	70.5 %

$$X=100 \times 70.5 \div 100 = 70.5 \text{ кг}$$

### Ход работы

Работа ведется по индивидуальному заданию.

1. Определить количество отходов при обработке 60 кг говядины 1 категории.
2. Определить количество отходов и потерь при обработке 60 кг говядины 2 категории.
3. Определить количество отходов и потерь при обработке 50 кг баранины без ножек.
4. Определить количество отходов и потерь при обработке 55 кг телятины.
5. Определить количество отходов и потерь при обработке 45 кг свинины мясной.
6. Определить количество отходов и потерь при обработке 70 кг свинины жирной.
7. Определить выход спинной части, если на предприятие поступила говядина 1 категории в количестве 105 кг.
8. Определить выход корейки, если на предприятие поступила баранина 1 категории в количестве 65 кг.
9. Определить выход шейной части, если на предприятие поступила свинина жирная в количестве 75 кг.
10. Определить выход корейки, если на предприятие поступила телятина в количестве 55 кг.

Задание 2. Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

- приготовление бифштекса.
- приготовление бефстроганова.
- приготовление бифштекса рубленного.
- приготовление биточков.
- приготовление азу.
- жаркое по-домашнему.

### Образец технологической карты.

№ п\п	Наименование сырья	Масса на количество порций	
		брутто	нетто
1			

2			
3			
Технология приготовления		Требования к качеству	

Задание 3. Ответьте на вопросы:

1. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?
2. Последовательность приготовления п/ф из мяса?
3. Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?
4. Как жарят и отпускают мясо крупными кусками?
5. Как жарят мясо натуральными порционными кусками? Каковы способы подачи бифштекса?
6. Чем поливают при отпуске натуральные жаренные мясные блюда?
7. Требования к качеству мяса?
8. Сроки хранения мяса?

## Практическая работа № 2

Продолжительность 2 часа

**Тема:** Расчет количества порций полуфабрикатов из домашней птицы на основании сборника рецептур блюд.

**Цель:**

Обучающая – ознакомить студентов с правилами расчета выхода полуфабрикатов из домашней птицы при механической обработке,

составление технологических карт, закрепить теоретические знания на практике.

Развивающая – формирование навыков по расчету сырья у обучающихся.

Воспитывающая – воспитать аккуратность, внимание и самостоятельность.

Оснащение: тетрадь, ручка шариковая, калькулятор, сборник рецептов блюд.

### **Теоретическая часть.**

Основные виды птицы - куры, индейки, утки, гуси. Сельскохозяйственная птица поступает на предприятия пищевой промышленности и общественного питания- битой без пера в охлажденном и мороженном состоянии, в полупотрошенном или потрашенном виде. По упитанности и качеству обработки они подразделяются на 1 и 2 категории.

Количество отходов, получаемых при обработке домашней птицы, зависит от вида птицы, ее упитанности и вида обработки (потрошенная, полупотрошенная).

В рецептурах на изделия из птицы, помещенных в сборник рецептов блюд, масса нетто и выход готовых изделий исчисляются, исходя из поступления сельскохозяйственной птицы полупотрошенной второй категории.

Задание 1. Решение задач.

Пример: сколько индеек потрашенных 2 категории нужно взять, чтобы получить 40 порции индеек весом нетто 130 кг.

1 На одну порцию 130 г; определяем, что на 40 порций необходимо:

$$130 \text{ г} \times 40 \text{ порц} = 5.2 \text{ кг}$$

Вес нетто индеек 5.2 кг

По таблице определяем, что отходы индеек потрашенных составляет- 16 %.

Вес нетто в процентах находим следующим действием:  $100\% - 16\% = 84\%$ .

Определяем вес брутто:  $(5.2 \text{ кг} \times 100\%) : 84\% = 6.2$

Для приготовления полуфабриката «котлеты натуральные из филе птицы» используется мякоть без кожи массой нетто 6.45 кг

По сборнику рецептов А.С. Ратушный на 1 порцию расходуется 103 грамма нетто, переводим в килограммы: 0.103 кг

Количество порции:  $6.45 \div 0.103 = 62$  порции

### Ход работы

Работа ведется по индивидуальному заданию.

1. Поступило 30 кг гусей потрашенных 2 категории. Определите вес нетто.
2. Определите вес брутто кур полупотрашенных 1 категории, если вес обработанной птицы 70 кг.
3. Сколько нужно взять кур полупотрашенных 2 категории для приготовления 40 порции котлет рубленых по колонке № 1.
4. Сколько кур потрашенных 1 категории надо взять для приготовления 15 порций курицы жарной по колонке №2
5. Определите вес брутто гусей полепотрашенных 1 категории, если вес обработанной птицы составляет 40 кг.

Задание 2. Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

- при приготовлении птицы жаренной с томатным соусом и грибами.
- приготовление птицы тушенной в соусе с овощами.

### Образец технологической карты.

№ п\п	Наименование сырья	Масса на количество порций	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
Технология приготовления		Требования к качеству	

Задание 3. Ответьте на вопросы:

1. Как определить качество тушки птицы?

2. В каком виде поступает птица на предприятия общественного питания?
3. Последовательность приготовления п\ф из птицы?
4. Требования к качеству тушкам птицы?
5. Сроки хранения тушек птицы?

### **Лабораторная работа № 1**

Продолжительность 4 часа

**Тема:** Приготовление блюд из жареного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд, оформление.

**Цель:**

Обучающая - изучить ассортимент и рецептуры блюд из жаренного мяса, закрепить теоретические знания на практике, ознакомить с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов.

Развивающая - формирование у студентов навыков по приготовлению и отпуску блюд из жаренного мяса.

Воспитывающая - воспитать трудолюбие, аккуратность, бережливость.

**Задания:**

1 Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бефстроганов с жареным картофелем, бифштекс.

2 Прodeгустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3 оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ш, ШЖЭ-2, СПРЦ, весы электронные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, ножи, доски разделочные, столовые ложки, ложки разливательные, порционные тарелки.

Сырье: говядина(вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренние куски тазобедренной части), лук репчатый, маргарин столовый, мука пшеничная, сметана, соус, жир животный топленый пищевой, хрен (корень), картофель.

**Последовательность технологических операций для приготовления бефстроганов с жареным картофелем:**

Операция № 1. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуды.

Операция № 2. Подготовка продуктов: мясо нарезают брусочками, репчатый лук нарезают соломкой.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов. Мясо нарезанное брусочками, выкладывают на разогретую сковороду до 150-160 с, посыпают солью, перцем и жарят, помешивая 3-4 минуты. Готовят сметанный соус. В

соус кладут пассерованный лук, закладывают жаренное мясо и доводят до кипения.

Операция № 4. На порционную тарелку кладут гарнир (картофель жареный), а рядом бефстроганов с соусом.

Рецептура Бефстроганов. (Приложение Б рис.1)

Сырье	Норма продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина	216	159
Лук репчатый	57	48
Маргарин столовый	15	15
<b>Масса лука пассерованного</b>	-	24
Мука пшеничная	6	6
Сметана	40	40
<b>Масса жаренного мяса</b>	-	100
<b>Масса соуса и пассерованного лука</b>	-	100
<b>Гарнир</b>	-	150
<b>Выход</b>	-	350

Требования к качеству: цвет бефстроганов кремовый, консистенция мяса мягкая сочная, соуса- густая. Вкус мяса, сметаны и пассерованного репчатого лука.

Оформить отчет (заполнить форму).

1 Установить время жарки бефстроганова \_\_\_\_\_

2. рассчитать количество продуктов(брутто), необходимых для приготовления 20 порций бефстроганова \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

4. составить технологическую схему приготовления бефстроганова \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

**Последовательность технологических операций для приготовления бифштекса:**

Операция № 1. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуды.

Операция № 2. Подготовка продуктов: порционные куски, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки слегка отбивают, посыпают солью, перцем.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов. Мясо выкладывают на разогретую сковороду до 150-180 с, до образования поджаристой корочки с обеих сторон. Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин.

Операция № 4. На порционную тарелку кладут гарнир(картофель жареный, отварной), строганный хрен, а рядом бифштекс, поливают мясным соком, сверху кладут зеленое масло.

Рецептура Бифштекса.(Приложение Б рис.2)

Сырье	Норма продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина	216	159
Жир животный топленый пищевой	10	10
<b>Масса жаренного бифштекса</b>	-	100
Хрен (корень)	23	15
Масло зеленое	15	15
<b>Гарнир</b>	-	150
<b>Выход</b>	-	280

Требования к качеству: цвет бифштекса золотистый , консистенция мяса мягкая сочная. Вкус- в меру соленый, запах жаренного мяса.

Оформить отчет (заполнить форму).

1 Установить время жарки бифштекса\_\_\_\_\_

2 Расчитать количество продуктов(брутто), необходимых для приготовления 25 порций бифштекса\_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---



---



---

3 Составить технологическую схему приготовления бифштекса\_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

## **Лабораторная работа № 2**

Продолжительность 4 часа

**Тема:** Приготовление блюд из тушеного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оформление, оценка качества блюд органолептическим способом в соответствии с технологической картой.

**Цель:**

Обучающая - изучить ассортимент и рецептуры блюд из тушеного мяса, закрепить теоретические знания на практике, ознакомить с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов.

Развивающая - формирование у студентов навыков по приготовлению и отпуску блюд из тушеного мяса.

Воспитывающая - воспитать трудолюбие, аккуратность, бережливость.

**Задания:**

1 Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: жаркое по-домашнему, азу.

2 Прodeгустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3 оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ш, СПРП, весы электронные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, ножи, доски разделочные, столовые ложки, ложки разливательные, порционные тарелки.

Сырье: говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части), картофель, лук репчатый, жир животный топленый пищевой, томатное пюре, мука пшеничная, помидоры свежие, огурцы соленые, чеснок, лавровый лист.

**Последовательность технологических операций для приготовления жаркое по-домашнему:**

Операция № 1. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуды.

Операция № 2. Подготовка продуктов: мясо нарезают по 2-4 куска массой 30-40 г на порцию, лук картофель нарезают дольками.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов. Мясо, лук, картофель отдельно обжаривают на разогретой сковороде. Томатное пюре пассеруют. Подготовленное мясо и овощи укладывают в посуду слоями, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец, наливают бульон -тушат. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист.

Операция № 4. Отпускают в горшочках.

Рецептура жаркое по-домашнему.(Приложение Б рис.3)

Сырье	Норма продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина	216	159
Картофель	253	190
Лук репчатый	30	25
Жир животный топленый пищевой	12	12
<b>Масса тушеного мяса</b>	-	100
<b>Масса готовых овощей</b>	-	250
<b>Выход</b>	-	350

Требования к качеству: мясо имеет цвет темно-красный. Консистенция- мягкая. Вкус и запах- овощей и специй. Форма нарезки сохранена.

Оформить отчет (Заполнить форму).

1 Установить время тушения мяса \_\_\_\_\_

2 Рассчитать количество продуктов(брутто), необходимых для приготовления 45 порций жаркое по-домашнему \_\_\_\_\_

---



---



---



---

---

---

---

3 Составить технологическую схему приготовления жаркое по-домашнему

---

**Последовательность технологических операций для приготовления  
азу:**

Операция № 1. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуды.

Операция № 2. Подготовка продуктов: мясо нарезают брусочками массой 10-15 г на порцию, лук шинкуют, картофель нарезают дольками или брусочками, огурцы нарезают дольками или соломкой, помидоры дольками.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов. Томатное пюре пассеруют. Мясо кладут слоем 1-1.5 см на разогретую сковороду, посыпают солью, перцем и обжаривают. Затем кладут в глубокую посуду, заливают бульоном, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель обжаривают. Лук репчатый пассеруют. Соленые огурцы припускают. В азу вводят разведенную пассеровку, лук, картофель, огурцы, помидоры, лавровый лист и тушат 15-20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелко-рубленный чеснок.

Операция № 4. При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью петрушки.

Рецептура азу. (Приложение Б рис. 4)

Сырье	Норма продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина	216	159
Жир животный топленый пищевой	12	12
Томатное пюре	20	20

Лук репчатый	42	35
Помидоры свежие	47	40
Огурцы соленые	50	30
Картофель	133	100
Чеснок	1	0.8
<b>Масса тушеного мяса</b>	-	100
<b>Масса соуса и овощей</b>	-	250
<b>Выход</b>	-	350

Требования к качеству: мясо имеет цвет темно-красный. Консистенция- мягкая. Вкус и запах - овощей и специй. Форма нарезки сохранена.

Оформить отчет (заполнить форму).

1 Установить время тушения мяса для азу\_\_\_\_\_

2 Рассчитать количество продуктов(брутто), необходимых для приготовления 40 порций азу\_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---



---



---

3 Составить технологическую схему приготовления азу\_\_\_\_\_

---



---

### Лабораторная работа № 3

Продолжительность 4 часа

**Тема:** Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы используя различные технологии приготовления и оформления, выбор производственного инвентаря и оборудование.

**Цель:**

Обучающая - изучить ассортимент и рецептуры блюд из рубленной и котлетной массы, закрепить теоретические знания на практике, ознакомить с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов.

Развивающая - формирование у студентов навыков по приготовлению и отпуску блюд из рубленной и котлетной массы.

Воспитывающая - воспитать трудолюбие, аккуратность, бережливость.

**Задания:**

1 Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бифштекс рубленный с жареным картофелем, биточки с картофельным пюре.

2 Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.

3 Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ш, СПРП, ШЖЭ-2, мясорубка, весы электронные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, венчик, сковороды, ножи, доски разделочные, столовые ложки, ложки разливательные, порционные тарелки.

Сырье: говядина, шпик, молоко, перец, соль, картофель, растительное масло, молоко, сливочное масло, сухари.

**Последовательность технологических операций для приготовления бифштекса рубленного:**

Операция № 1. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуды.

Операция № 2. Подготовка продуктов: мясо нарезают на кусочки. Картофель нарезают брусочками. Черствый хлеб без корок замачивают в

холодной воде. Мясо пропускают через мясорубку, готовят рубленную массу, формируют бифштексы 1 шт на порцию.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов. Картофель обжаривают основным способом. Подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую сковороду, обжаривают с двух сторон при  $t$  150-180 с и ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин. Продолжительность тепловой обработки 15 мин.

Операция № 4. При отпуске на тарелку кладут жаренный картофель, рядом бифштекс, поливают мясным соком.

Рецептура бифштекса рубленного.(Приложение Б рис.5)

Сырье	Норма продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина	155	114
Шпик	18	17
Молоко	10.5	10.5
Перец черный молотый	0.06	0.06
Соль	1.7	1.7
<b>Масса полуфабриката</b>	-	143
Жир животный топленый пищевой	10	10
<b>Масса жаренного бифштекса</b>	-	100
Гарнир	-	150
<b>Выход</b>	-	250

Требования к качеству: цвет бифштекса- коричневый, на поверхности корочка, вкус и запах- свойственный жаренному мясу. Консистенция сочная, однородная.

Оформить отчет (заполнить форму).

1 Установить время жарки готового рубленного бифштекса \_\_\_\_\_

2 Рассчитать количество продуктов(брутто), необходимых для приготовления 55 порций бифштекса рубленного \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

3 Составить технологическую схему приготовления бифштекса рубленного \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

**Последовательность технологических операций для приготовления биточков с картофельным пюре:**

Операция № 1. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуды.

Операция № 2. Подготовка продуктов: Мясо нарезают на кусочки. Картофель нарезают брусочками. Черствый хлеб без корок замачивают в холодной воде. Мясо пропускают через мясорубку, готовят котлетную массу, формируют биточки по 2 шт на порцию.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов. Сварить картофель для пюре. Биточки обжаривают с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Операция № 4. На порционную тарелку кладут картофельное пюре, рядом биточки, полить сливочным маслом.

Рецептура биточков. (Приложение Б рис.6)

Сырье	Норма продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина	101	74
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко	24	24
С ухари	10	10
<b>Масса полуфабриката</b>	-	123
Жир животный топленый пищевой	6	6
<b>Масса жаренных биточков</b>	-	100
Гарнир	-	150
<b>Соус</b>	-	50
<b>Выход</b>	-	300

Требования к качеству: Форма приплюснутая, одинакового размера на поверхности корочка. Цвет биточков- светло-серый, вкус и запах- свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.

Оформить отчет (заполнить форму).

1 Установить время жарки биточков \_\_\_\_\_

2 Рассчитать количество продуктов(брутто), необходимых для приготовления 30 порций биточков \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

---

---

3 Составить технологическую схему приготовления  
биточков \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

**Лабораторная работа № 4**

Продолжительность 4 часа

**Тема:** Приготовление блюд из жареной птицы, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд, оформление.

**Цель:**

Обучающая - изучить ассортимент и рецептуры блюд из жареной птицы, закрепить теоретические знания на практике, ознакомить с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов.

Развивающая - формирование у студентов навыков по приготовлению и отпуску блюд из птицы.

Воспитывающая - воспитать трудолюбие, аккуратность, бережливость.

**Задания:**

1 Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: птица жаренная с томатным соусом и грибами.

2 Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3 оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ш, СПРП, ШЖЭ-2, весы электронные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, сковороды, ножи, доски разделочные, столовые ложки, сито, поваренная игла, лопатка, порционные тарелки.

Сырье: курица, маргарин столовый, бульон мясной, мука, морковь, лук репчатый, томатное пюре, зелень петрушки, сахар, грибы, чеснок.

**Последовательность технологических операций для приготовления птицы жареной с томатным соусом и грибами:**

Операция № 1. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуды.

Операция № 2. Подготовка продуктов: обработать курицу, заправить в кармашек. Обработанные лук, морковь нарезают тонкой соломкой. Грибы промывают и нарезают кубиком.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов: тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри, кладут на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности жаренной корочки. дожаривают в жарочном шкафу при t 200 с. Лук, морковь пассеруют 10 мин, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 15 мин. В посуде растапливают маргарин, вводят муку и пассеруют ее почти без изменения цвета до тех пор, пока она не будет рассыпаться. Мучную пассеровку разводят бульоном, соединяют с пассерованными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки добавляют лавровый лист, перец, сахар. Соус процеживают. Грибы обжаривают и вводят в соус. Птицу нарубают на порции.

Операция № 4. При отпуске гарнируют, поливают соусом томатным и грибами и посыпают мелко рубленным чесноком, смешанным с зеленью петрушки.

Рецептура птицы жаренной с томатным соусом и грибами. (Приложение Б рис.7)

Сырье	Норма продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Курица	271	187
Маргарин столовый	6	6
Масса жаренной птицы	-	125
<b>Соус:</b>	-	100
Бульон	70	70
Маргарин столовый	3.5	3.5
Мука пшеничная	3.5	3.5
Морковь	63	51
Лук репчатый	36	25
Томатное пюре	35	35
Сахар	1	1
Чеснок	1	0.8

<b>Гарнир</b>	-	100
<b>Выход</b>	-	375

Требования к качеству: на кусочках курицы румяная корочка. Цвет филе белый. Консистенция мягкая и сочная. Соус имеет ярко выраженный кисло-сладкий вкус. Консистенция соуса жидкой сметаны, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей.

Оформить отчет (заполнить форму).

1 Установить время жарки курицы \_\_\_\_\_

2 Рассчитать количество продуктов(брутто), необходимых для приготовления 25 порций птицы жаренной с томатным соусом грибами \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

3 Составить технологическую схему приготовления птицы жаренной с томатным соусом и грибами \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---

### Лабораторная работа № 5

Продолжительность 4 часа

**Тема:** Приготовление блюд из тушеной птицы, выбор производственного инвентаря и оборудование, оформление, оценка качества блюд органолептическим способом в соответствии с технологической картой.

**Цель:**

Обучающая - изучить ассортимент и рецептуры блюд из тушеной птицы, закрепить теоретические знания на практике, ознакомить с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов.

Развивающая - формирование у студентов навыков по приготовлению и отпуску блюд из птицы.

Воспитывающая - воспитать трудолюбие, аккуратность, бережливость.

**Задания:**

1 Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: птица тушенная в соусе с овощами.

Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

2 Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ш, СПРП, ШЖЭ-2, весы электронные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, сковороды, ножи, доски разделочные, столовые ложки, сито, поваренная игла, лопатка, порционные тарелки.

Сырье: курица, маргарин столовый, картофель, морковь, репа, петрушка (корень) лук репчатый, горошек зеленый консервированный, томатное пюре, бульон, мука, сахар.

**Последовательность технологических операций для приготовления птицы тушенной в соусе с овощами:**

Операция № 1. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуды.

Операция № 2. Подготовка продуктов: обработать курицу, заправить в кармашек. Картофель нарезают дольками. Морковь, лук, петрушку нарезают соломкой.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов: тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри, кладут на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности жаренной корочки. дожаривают в жарочном шкафу при t 200 с. Картофель обжаривают. Морковь, лук, петрушку пассеруют. Жаренную птицу рубят на порции, добавляют обжаренный картофель, пассерованные овощи, заливают красным соусом и тушат 20-30 мин. За 5-10 минут до готовности добавляют зеленый горошек.

Операция № 4. Тушенную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Посыпают зеленью.

Рецептура птицы тушенной в соусе с овощами. (Приложение Б рис 8)

Сырье	Норма продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Курица	271	187
Маргарин столовый	15	15
Картофель	133	100
Морковь	38	30
Репка	20	15
Петрушка корень	7	5
Лук репчатый	24	20
Горошек зеленый консервированный	15	10
<b>Соус</b>	-	125
<b>Масса жаренной птицы</b>	-	125
<b>Масса гарнира и соуса</b>	-	250
<b>Выход</b>	-	375

Требования к качеству: Цвет филе белый. Консистенция мягкая и сочная. Соус имеет ярко выраженный вкус. Вкус и запах- свойственный тушеным овощам, и мясу в меру соленый. Форма нарезки овощей сохранена.

Оформить отчет (заполнить форму).

1 Установить время тушения курицы \_\_\_\_\_

2 Рассчитать количество продуктов(брутто), необходимых для приготовления 35 порций птицы тушенной в соусе с овощами \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3 Составить технологическую схему приготовления птицы тушенной в соусе с овощами. \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

### Критерии оценивания лабораторно-практических работ.

Балл	Критерии оценки.
«1»	Работа выполнена полностью. Студент практически не

	владеет теоретическим материалом, допускает грубые ошибки, испытывает затруднения при приготовлении блюд, неправильно заполняет отчет, не способен ответить на дополнительные вопросы.
«2»	Работа выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допускает ошибки, испытывает затруднения в технологии приготовления, допускает ошибки при заполнении отчета и ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при приготовлении блюда, испытывает затруднения в оформлении отчета, допускает незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при приготовлении и оформлении отчета, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при приготовлении блюд, представляет полный и развернутый отчет и полные ответы на дополнительные вопросы.

### 2.3 Методические рекомендации к комплексу заданий инструкций.

#### Пояснительная записка.

Проблема самостоятельности работы студентов очень актуальна в настоящее время. В связи с постоянными реформами в области образования меняются требования к знаниям и умениям студентов в различных образовательных учреждениях.

Современные требования, связанные с модернизацией системы образования, заставляют по-новому взглянуть на учебный процесс. Задача педагога - создать условия для самостоятельного поиска и отработки информации студентами. Практико-ориентированный подход с использованием заданий-инструкций способствует развитию общих и профессиональных компетенций у студентов.

Заданий-инструкции для выполнения лабораторно-практических работ по профессии 260807.1 «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 05 «Блюда из мяса и домашней птицы»

Основной целью практических работ является подготовка студентов к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчеты необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определение соотношений основных компонентов изделий;
- составление алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведение бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации.

Целью проведения лабораторной работы является отработка студентами практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Выполняя лабораторную работу студенты:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;

- отрабатывают практические знания;
- закрепляют теоретические знания путем приготовления кулинарных блюд;
- отрабатывают правила отпуска кулинарных блюд;
- приобретают навыки организации рабочего места и санитарно-гигиеническим требованиям;
- приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, безопасно пользоваться им.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовке сырья и приготовлении правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Тематика практических занятий и лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ 05 «Блюда из мяса и домашней птицы».**

№ работы	Наименование темы	Количество часов
ПЗ № 1	Расчет выхода полуфабрикатов из мяса массы брутто, нетто сырья, отходов при механической обработке на основании сборника рецептур. Расчёт количества отходов из туш животных.	2
ПЗ № 2	Расчет количества порций полуфабрикатов из домашней птицы на основании сборника рецептур.	2
ЛР № 1	Приготовление блюд из жареного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд, оформление.	4
ЛР № 2	Приготовление блюд из тушеного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оформление, оценка качества блюд органолептическим способом в соответствии с технологической картой.	4
ЛР № 3	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы используя различные технологии приготовления и оформления, выбор производственного инвентаря и оборудование.	4
ЛР № 4	Приготовление блюд из жареной птицы, выбор	4

	производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд, оформление.	
ЛР № 5	Приготовление блюд из тушеной птицы, выбор производственного инвентаря и оборудование, оформление, оценка качества блюд органолептическим способом в соответствии с технологической картой.	4
	Итого:	24

### **Организация и проведение лабораторных работ и практических занятий.**

1 Лабораторная работа как вид учебного занятия проводится в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а так же организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

2 Практическое занятие проводится в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, является инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

3 Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует домашняя подготовка с использованием соответствующей литературы (учебники, лекции, методические пособия и указания и пр.) и проверка знаний обучающихся как критерий их теоретической готовности к выполнению задания.

4 За содержание и обеспечение лабораторных работ и практических занятий отвечает преподаватель учебной дисциплины.

5 По каждой лабораторной работе и практическому занятию преподавателями разрабатываются методические указания по их проведению, которые утверждаются цикловыми комиссиями соответствующего профиля. Методические указания для обучающихся по проведению лабораторных работ и практических занятий должны включать следующую информацию:

- Тема лабораторной работы, практического занятия.
- Цель работы, занятия.
- Пояснение к работе
- Предварительная подготовка к лабораторной работе.
- Ход работы (методика выполнения работы).
- Содержание отчета
- Критерии оценки.

Структура оформления лабораторных работ и практических занятий по учебной дисциплине.

Методические указания для обучающихся по проведению лабораторных работ и практических занятий могут быть оформлены в виде сборника для конкретной учебной дисциплины.

1 лабораторные работы и практические занятия могут носить ознакомительный, репродуктивный или продуктивный характер.

Работы носящие ознакомительный характер, отличаются тем, что их проведении происходит узнавание ранее изученных объектов, свойств, простое воспроизведение информации.

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении происходит выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством преподавателя.

Обучающиеся пользуются подобными инструкциями, в которых указаны цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристика, порядок выполнения работы, таблицы, выводы, контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

В работах, носящих продуктивный характер, обучающиеся не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий и требуется самостоятельный подбор оборудования, выбор способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др. обучающиеся проводят планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач, опираясь на имеющиеся у них теоретические знания. При планировании лабораторных работ и практических занятий необходимо находить оптимально соотношение ознакомительных, репродуктивных и продуктивных работ, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной деятельности обучающихся.

1 формами организации деятельности обучающихся на лабораторных работах и практических занятиях являются фронтальная, групповая и индивидуальная.

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

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

При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальную работу.

Все формы организации деятельности обучающихся на лабораторных работах и практических занятиях должны быть обеспечены материально-техническим оснащением, методическим и информационным сопровождением.

При проведении лабораторных работ и практических занятий необходимо обеспечить организацию рабочего места, соответствующего требованиям охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности, санитарных правил.

2 Для повышения эффективности проведения лабораторных работ и практических занятий рекомендуется:

- разработка сборника задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями;

- подчинение методики проведения лабораторных работ и практических занятий видушим дидактическим целям с соответствующими установками для применения фронтальных и использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого обучающегося за самостоятельное выполнение полного объема работ;

- использование в практике преподавания лабораторных работ и практических занятий, построенных на проблемной основе;

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

- эффективное использование времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия, подбор дополнительных задач и заданий для обучающихся, работающих в более быстром темпе.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»**

-муляжи блюд;

- наглядные пособия;

- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);

- комплект учебно-методической документации;

- сборник рецептур;

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»**

- макет с деталями оборудования;

- выставочное оборудование;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);

- компьютерное обеспечение;

- комплект учебно-методической документаций.

#### **Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест.**

- производственный инвентарь, посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование, овощерезка, мясорубка, маркировочные доски, лотки.

- технические средства обучения: кодопроектор, автоматизированное рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится на предприятиях общественного питания города.

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.: Академия, 2002.
2. Дубцов Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 2002.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2002
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.: Мастерство, 2007.-432 с.
5. Ковалев Н.И., Круткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений.- М.: Издательский дом «Деловая литература», 2005.-480 с
6. Ловачева Г.М. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 2001
7. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования / З.П. Матюхина Э.П. Королькова.- 2-е издание, стереотипное – М: Издательский центр «Академия», 2006 -272с.
8. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие /

Потапова И.И. Корнеева Н.В. М.; Издательский центр «Академия» 2008–80 с.

9.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В Усов. – 2-е издание стереотипное. – Издательский центр «Академия», 2006. -416

Справочники:

- 1.Алешина Л.М, Бабиченко Л.В, Баранов В.С и др.: общ.ред. В.С Баранова и Г.Н. Ловачевой. 3-е изд., перераб. и доп.-М.: Экономика, 2006.-336с.
- 2.Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н Голубева –М.: Делипринт, 2003.-590с.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М,: Хлебпродинформ, 2006
- 4.Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М,:Аванта, 2003
- Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М,:Пищевая промышленность, 2008

Дополнительные источники:

- 1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. - 320с (Серия «Технология сервиса»)
- 2.Ботов М.И Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования/ М.И. Ботов, В.Д Елхина, О.М Голованов.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.-464с
- 3.Калинина В.М Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2007.-432с.
- 4.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В.Коник.-М.:Альфа-М: Инфра-М,2009.-416с

5. Мрыхина Е.Б Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.-М.6 ИД « Форум»: ИНФРА – М, 2008.-176с.

Периодические издания:

Журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание» Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество» «Ресторанный бизнес, «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **Контроль и оценка лабораторных работ и практических занятий.**

1. Контроль и оценка результатов выполнения обучающимися лабораторных работ и заданий на практических занятиях направлены на проверку освоения умений, практического опыта, развития общих и

формирование профессиональных компетенций, определенных рабочей программой учебной дисциплины.

2. Для контроля и оценки результатов выполнения обучающимися лабораторных работ и заданий на практических занятиях используются такие формы и методы контроля, как наблюдение за работой обучающихся, анализ результатов наблюдения, оценка отчетов, оценка выполнения индивидуальных заданий, самооценка деятельности.

3. Оценка за выполнение лабораторных работ и практических занятий могут выставляться по пятибалльной системе или в форме зачета и учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся.

### **Выводы по второй главе.**

Лабораторные занятия, как и другие виды практических занятий, являются средним звеном между углубленной теоретической работой обучающихся на лекциях, семинарах и применением знаний на практике. Эти

занятия удачно сочетают элементы теоретического исследования и практической работы.

Выполняя лабораторные работы, студенты лучше усваивают программный материал, так как многие определения и формулы, казавшиеся отвлеченными, становятся вполне конкретными, происходит соприкосновение теории с практикой, что в целом содействует уяснению сложных вопросов науки и становлению обучающихся как будущих специалистов.

Важную роль на лабораторно-практических занятиях играет педагогическое руководство. На начальных этапах обучения большое значение имеет четкая постановка познавательной задачи, а также предварительный инструктаж. Преподаватель должен проверить теоретическую и практическую подготовленность студентов к занятию, обратить внимание на трудности которые могут возникнуть в процессе работы, ориентировать студентов на самоконтроль. Когда студенты приступают к выполнению задания, им нужна помощь преподавателя, корректировка действий. проверка промежуточных результатов. Опытные преподаватели не спешат подсказать учащимся готовое решение или исправить допущенную ошибку, а наблюдают за действиями студента. одобряют или предупреждают о возможной неудаче, ставят вспомогательные вопросы. Наблюдение за работой дают возможность направить в нужное русло ход мыслей студента, развивать его познавательную самостоятельность, творческую активность, регулировать темп работы.

К содержанию лабораторно-практических занятий предъявляют следующие требования:

- соответствие содержания типовой и рабочей учебной программ;
- построение лабораторно-практических занятий на диалектико-материалистической основе;
- использование научных методов, реализация принципа единства теории и практики;
- отражение особенностей специальности;
- ознакомление учащихся с современным оборудованием, техникой.

При организации лабораторно-практических занятий должны соблюдаться следующие условия:

- соответствие часов практикума учебному плану;
- наличие документов, определяющих согласование лабораторных работ с практическим обучением;
- обеспеченность методическими указаниями;
- наличие необходимого помещения;
- адекватная оснащенность лаборатории.

К методическому уровню лабораторных работ предъявляются следующие требования:

- дидактически обоснованное методическое построение, направленное на качественное выполнение учебных целей;
- использование в практикумах знаний смежных дисциплин;
- применение разных вспомогательных средств, способов повышения эффективности обучения;
- создание условий для развития творческих способностей учащихся на основе проблемного обучения, индивидуализация заданий.

Все эти требования и условия реализуются при построении лабораторно-практических занятий по «Основам технологии». Кроме того преподаватели нашей кафедры постоянно совершенствуются, осваивают новые формы и методы преподавания: разрабатывают учебно-методические комплексы по проводимым занятиям, создают методические указания, рабочие тетради, плакаты и наглядные пособия.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Темой, данной выпускной квалификационной работы является «Учебно-методическое обеспечение лабораторно-практических работ по дисциплине «Основы технологии». В первой главе я рассмотрела теоретические основы обучения студентов в ходе лабораторно-практических

работ, проанализировала учебно-методическую литературу и нормативную документацию по исследуемой проблеме, а так же изучила методику проведения лабораторно-практических работ и технолого-педагогические подходы к организационной деятельности студентов при выполнении лабораторно-практических работ.

В системе профессионального обучения практические занятия и лабораторные занимают большую часть времени. Именно они закладывают и формируют основы квалификации специалиста заданного профиля.

Содержание этих занятий и методика их проведения должны обеспечивать развитие профессиональной и творческой активности личности. Они развивают научное мышление и речь обучающихся, позволяют проверить их знания, в связи, с чем упражнения и учебно-производственные работы выступают важным средством оперативной обратной связи между обучающимся и преподавателем. Поэтому практические занятия должны выполнять не только познавательную и воспитательную функцию, но и способствовать росту обучающихся как творческих работников. Итогом является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Во второй главе я провела опытно-практическую работу по организации лабораторно-практических работ по дисциплине «основы технологии», разработала комплекс заданий-инструкции к лабораторно-практическим работам по предмету «Основы технологии».

Лабораторные занятия, как и другие виды практических занятий, являются средним звеном между углубленной теоретической работой обучающихся на лекциях, семинарах и применением знаний на практике. Эти занятия удачно сочетают элементы теоретического исследования и практической работы.

Выполняя лабораторные работы, студенты лучше усваивают программный материал, так как многие определения и формулы, казавшиеся отвлеченными, становятся вполне конкретными, происходит

соприкосновение теории с практикой, что в целом содействует уяснению сложных вопросов науки и становлению обучающихся как будущих специалистов.

Таким образом цель задачи достигнута, задачи реализованы.

## **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Письмо Минобразования РФ от 05.04.1999 N 16-52-58ин/16-13 «О Рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

2. Аверьянова Л.В. Методические особенности организации учебного процесса. - М.: Профессионал.- 2003.-№2. - С. 13-15.

3. Беспалько, В.П. Образование и обучение с участием компьютера (педагогика третьего тысячелетия) [Текст]/ В.П.Беспалько. – М.: Изд-во Моск. психол. – соц. ин-та; Воронеж: Модэк, 2002.

4. Батурин Г.И., Кузьмин Т.Ф. Введение в педагогическую профессию / Учеб. пособ. для студ. сред. пед. учеб. завед. – М.: Академия. 2005. – 243 с.

5 Васильева, Е. С. Научно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов ССУЗ в условиях реализации образовательного стандарта: на примере информационно-ориентированных специальностей : диссертация кандидата педагогических наук : 13.00.01 / Е. С. Васильева; [Место защиты: Ин-т педагогики и психологии профессионального образования РАО].- Казань, 2009.- 174 с.

6. Волкова, Л. Н. Самостоятельная работа студентов как средство активизации их познавательной деятельности / Л. Н. Волкова // Среднее профессиональное образование. 2012. №2 С.34-37.

7. Гайдук М.А. Современные концепции и методология обучения в ВУЗах / М.А. Гайдук, Т.В. Регер. - СПб.: Институт электронного обучения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2011. - 180 с.

8. Ганзя, С.Е. Некоторые аспекты формирования самостоятельности младших школьников в образовательном процессе / С.Е. Ганзя // Актуальные проблемы современного общего и профессионального образования. - Магнитогорск: МГТУ им. Носова, 2015. - С. 40-43.

9. Гомола А.И. Учебно-методический комплекс как средство повышения эффективности процесса обучения. –М.:СПО –2008.-№2.-С. 11-13.

10. Даутова О.Б. Организация самостоятельной работы студентов высшей школы: Учебно-методическое пособие для преподавателей высшей школы / О.Б. Даутова. - М: Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена, 2011. - 110 с.

11. Дубцов Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. –М,: Экономика, 2006.-257с.
12. История педагогики и образования: От зарождения воспитания в первобытном обществе до конца XX в. [Текст]: Учеб. пособ. для пед. учеб. завед. / под ред. А.М. Пискунова. –2-е изд., испр. и доп. – М.: ТЦ Сфера, 2001. – 400 с.
13. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник.–М.:Мастерство,2007.-432с.
14. Ковалев Н.И. Круткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений.- М.: Издательский дом «Деловая литература»,2005.-480с.
15. Лабораторно-практические работы по курсу «Теория и методика обучения технологии»: Метод. указ. / Сост. К.И. Королева. Ижевск: Изд-во «Удмуртский университет», 2012. 38 с.
16. Левченко, И. Е. Особенности организации самостоятельной работы студентов при реализации ФГОС И. Е. / Левченко // Научные исследования в образовании. 2012. №4 С.33-41.
17. Люсев, В.Н. Методика профессионального обучения / В.Н. Люсев. - Пенза: ПГТУ, 2012. - 411 с.
18. Матюхина З.П., Королькова Э.П Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования / З.П. Матюхина Э.П. Королькова.- 2-е издание, стереотипное – М: Издательский центр « Академия», 2006 -272с.
19. Методика преподавания: Учебно-методический комплекс для студентов Российского исламского университета / составитель Р.Х. Калимуллин. - Уфа: Изд-во БГПУ, 2012. - 184 с.
20. Новгородцева, И.В. Педагогика с методикой преподавания специальных дисциплин / И.В. Новгородцева. - М: ФЛИНТА, 2011. - 378 с.

21. Общая и профессиональная педагогика [Текст]: Учебн. пособие для студ. пед. вузов / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2005. – 368 с.
22. Петунин, О. В. Ретроспективный анализ взглядов отечественных педагогов на проблему познавательной самостоятельности личности / О. В. Петунин // Вестник ОГУ. - 2016. - №1 (189). - С.37-40.
23. Профессиональная педагогика [Текст] / Под ред. С.Я. Батышева. –М: Ассоц. «Проф. образование»,2009.–290с.
24. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие
25. Потапова И.И. Корнеева Н.В. М.; Издательский центр «Академия» 2008–80с.
26. Рыбакова, Н. Н. Роль самостоятельной работы студентов в современном профессиональном образовании / Н. Н. Рыбакова // Вестник СибАДИ. 2011. №19 С.89-96.
27. Рябинова, Е.Н. Технология организации самостоятельной работы студентов на основе матричной модели познавательной деятельности / Е.Н. Рябинова, Т.В. Рудина, // Вестник Самарского государственного технического университета. Серия: Психолого-педагогические науки . - 2011. - №1. - С. 115-123.
28. Сабирова, Г. Б. Мониторинг гуманитарно-педагогической самообразовательной деятельности учащейся молодежи / Г. Б. Сабирова // Инновационные проекты и программы в образовании. - 2010. - №6 - С.47-49
29. Сергеева, С.В.Обучение в высшей школе: формы и технологии / С.В. Сергеева, О.А. Воскресенко, О.А. Вагаева. - Пенза: ПГТУ, 2013. - 172 с.
30. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
31. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
32. Трубина, Л.А. Методические рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин / Л.А. Трубина, Е.Б. Егорова. - М.: Прометей, 2011. - 25 с.

33. Усманов, В.В. Профессиональная педагогика. Учебное пособие / В.В. Усманов. - Пенза: ПГТУ, 2011. - 240 с.

34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования /

35. Усов В.В. – 2-е издание стереотипное. – Издательский центр «Академия», 2006. -416с.

36. Хакунова, Ф. П. Проблема организации самостоятельной работы студентов и школьников на современном этапе образования / Ф. П. Хакунова // Вестник Адыгейского государственного университета. Серия 3: Педагогика и психология. - 2012. - №1. - С.153-158.

37. Щепотин А.Ф., Чекулаев М.А., Сосонко В.Е., Шеховцев А.П. Комплексное учебно-методическое обеспечение образовательного процесса в средних профессиональных учебных заведениях. М.: ИПР СПО, 2002. -350 с.

38. Шаповалова, К. Н. Самостоятельная работа как фактор формирования инициативности студентов / К. Н. Шаповалова // СИСП. 2012. - №1. - С.800-806

Справочники:

1. Алешина Л.М, Бабиченко Л.В, Баранов В.С и др.: общ.ред. В.С Баранова и Г.Н. Ловачевой. 3-е изд., перераб. и доп.-М.: Экономика, 2006.-336с.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. -320с (Серия «Технология сервиса»)

3. Ботов М.И Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования/ М.И. Ботов, В.Д Елхина, О.М Голованов.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.-464с

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.; Хлебпродинформ, 2006

5. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М.; Пищевая промышленность, 2008.

6. Калинина В.М Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2007.-432с

7. Мрыхина Е.Б Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.-М.б ИД « Форум»: ИНФРА – М, 2008.-176с.

8. Периодические издания:

9. Журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»  
Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество» и «Гастроном»

Приложение А.



Рис. Учебные лаборатории

## Приложение Б

### Оформление блюд



Рис 1.Бефстроганов с жареным картофелем



Рис 2. Бифштекс



Рис.3. Жаркое по-домашнему



Рис.4 Азу



Рис 5.Бифштекс рубленый с жареным картофелем



Рис.6 Биточки с картофельным пюре



Рис 7. Птица жаренная с томатным соусом и грибами



Рис 8. Птица тушенная в соусе с овощами

Оборудование для приготовления блюд



Рис 1. ПЭСМ-4ш



Рис2. СЭСМ-0.2



Рис3. СПРП



Рис 4. Весы измерительные



Рис 5. ШЖЭ-2



Dorus.ru