





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

«РАЗВИТИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИНТЕРЕСА У СТУДЕНТОВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»

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

Выполнил (а):
Студент (ка) группы ЗФ-409/083-3-1
Паршаков Дмитрий 
Научный руководитель:
к.п.н., доцент кафедры ППОиПМ
 Л.П. Алексеева

Проверка на объем заимствований:

59 % авторского текста

Работа Д.М. Паршаков к защите

« 10 » 01 2018 г.

зав. кафедрой ППОиПМ

 Корнеева Н.Ю.

Челябинск
2018

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические аспекты роли профессионального интереса в подготовке специалиста СПО.....	6
1.1 Профессиональный интерес личности, её составляющие.....	6
1.2 Факторы и условия формирования профессионального интереса и развития интереса к профессии.....	10
1.3 Методы изучения профессионального интереса.....	13
Выводы по 1 главе.....	18
Глава 2. Разработка и обоснование структуры процесса формирования интереса к профессии.....	19
2.1 Цели, задачи и методы экспериментальной работы.....	19
2.2 Разработка плана-конспекта урока теоретического обучения по специальной дисциплине при изучении профессионального модуля.....	22
2.3. Анализ результатов экспериментальной работы.....	47
Выводы по II главе.....	51
Заключение.....	52
Библиографический список.....	55
Приложение.....	58

Введение

Время диктует новые требования к уровню и содержанию подготовки молодых специалистов, занятых в современном производстве. Изменилась общая логика развития производственной деятельности и это касается всех видов труда - от самого простого физического до сложного умственного: и традиционно привилегированного труда технического интеллигента, и труда квалифицированного рабочего.

На современном этапе от будущего специалиста ждут проявления качеств личности, творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся к изменяющимся условиям производства.

Иными словами, качеств профессионала – человека, нашедшего своё предназначение, овладевшего высоким уровнем производственной деятельности, сознательно изменяющего и развивающего себя в ходе решения самых разнообразных задач, вносящего свой индивидуальный творческий вклад в профессию. Следовательно, основными направлениями подготовки квалифицированных специалистов становятся не просто обучение молодежи, а реализация приоритетов, обозначенных самой жизнью.

Каждому человеку на протяжении жизненного пути постоянно приходится принимать решения. Проблема принятия решения – не всегда легкая задача, ведь зачастую от верного выбора зависит благополучие человека, а иногда – и его судьба.

Выбор профессии предопределяет успех профессиональной и жизненной карьеры. На работе человек приобретает друзей, включается в общество людей, близких по интересам, жизненным смыслам. И если человек не сумел найти себя в профессии, не удовлетворен ее результатами, он не чувствует себя комфортно. Потребности молодежи в профессиональном самоопределении, психологической поддержке в процессе преодоления трудностей профессиональной жизни, конфликтов, неудовлетворенности трудом, профессиональной усталости; оказание помощи при вынужденном увольнении, потере трудоспособности – всё это

социально и личностно значимые проблемы, которые надо решать. И именно по этому была взята тема формирования профессиональной направленности в период обучения в СПО.

Объектом исследования являются процесс развития профессионального интереса.

Предмет исследования: методика развития профессионального интереса.

Методом исследования является проведение тестов и опросов, где планируется определить наиболее профессионально-направленные личности, проанализировать результаты и подвести итог соответствия опрошенных выбранной ими специальности и найти путь формирования профессиональной направленности у респондентов для их успешной работы.

Целью работы является разработка уроков производственного обучения с формированием профессиональной направленности обучающихся.

Перед нами стоят следующие **задачи**:

- Изучить психолого-педагогическую литературу по теме
- Изучить источники формирования профессионального интереса
- Исследовать факторы влияющие на развитие профессионального интереса
- Разработать конспекты уроков производственного обучения
- Проанализировать данные.

Методологическая база: Изучению профессионального интереса посвящены работы П.Ф. Каптерева, А. К. Марковой, Т. И. Петрухиной, Л.М. Митиной, Р.Х. Нуриманшиной и др.

Профессиональной подготовке учителя в педагогических вузах посвящены научные исследования О.А.Абдулиной, В.И.Слободчикова, А.И.Щербакова, Н.М.Яковлевой и др.

Проблему подготовки будущих учителей к учебно-воспитательной работе изучали В.А.Сластенин, С.Г.Вершловский, Э.П.Козлов и др.

Проблема совершенствования, развития и коррекции профессиональных умений и личностных качеств педагогов решалась Г.А.Ковалевым, Р.В.Овчаровой, Л.А.Петровской и др.

В работах Б.И. Адаскина, О.С. Гребенюка, М.Я. Любина, А.П. Сейтешева, А.Г. Соколова, В.Е. Чахоянц, М.А. Чокля и др. исследуются проблемы воспитания интереса к профессии, формирования профессиональной направленности, готовности к труду, положительных мотивов учения и труда.

База исследования: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Методы исследования: теоретические: сопоставление, обобщение, анализ результатов, систематизация, моделирование и прогнозирование педагогических явлений и процессов. Эмпирические: наблюдение, беседа, эксперимент, тест, анкетирование, опрос.

Структура работы соответствует логике и включает в себя введение, три главы, заключение, список литературы, приложение. В заключении отражено решение поставленных задач в виде коротких тезисов и выводов о проделанной работе.

Глава 1. Теоретические аспекты роли профессионального интереса в подготовке специалиста СПО

1.1 Профессиональный интерес личности, её составляющие

Одной из самых важных проблем в жизни каждого человека является проблема выбора профессии. Выбор профессии должен зависеть не только от наших личных потребностей, но и от наших способностей. Ведь порой, выбрав не лучший вариант, нам приходится переучиваться, подстраиваться под новую работу, что, соответственно, ведет к негативным последствиям (снижению производительности труда, переутомляемости и т.д.). Поэтому так важно рассмотреть профессиональную направленность личности.

Выбор профессии происходит у всех по-разному, но идеальный процесс определения оптимального варианта происходит следующим образом (рис. 1).

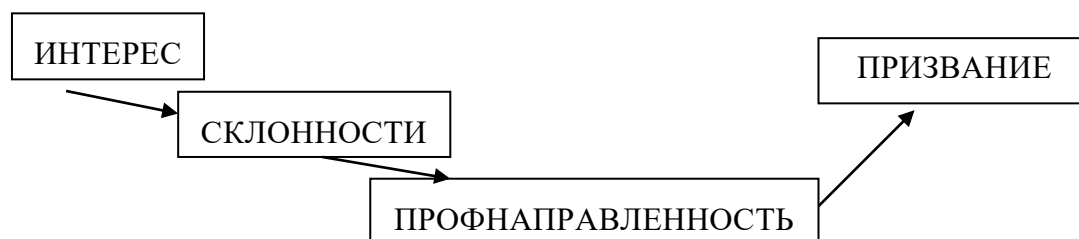


Рис.1. Профессиональный выбор

Интерес к профессии – это избирательное отношение, возникающее после просмотра работы другого человека, прочтения книги и т.д.

Склонности — это направленность человека на определенную деятельность в виде устойчивой потребности заниматься ею.

Между интересами и склонностями как бы пропущено то, без чего склонности не возникнут вовсе — речь идет о способностях.

Способности — это психологические особенности человека, обеспечивающие возможность успешного выполнения им определенного вида деятельности. Способности имеют свойство обнаруживаться только при включении в деятельность.

Профессиональная направленность — это иерархия или совокупность устойчивых мотивов, ориентирующих деятельность личности, выражающаяся в интересах, отношениях, целенаправленных усилиях.[3]

Таким образом, профессиональная направленность трактуется как совокупность мотивов, установок личности, планов, ценностных ориентаций в области определенной профессиональной деятельности.

Профессиональная направленность становится важнейшей в личностной направленности школьника и определяет его интересы, склонности, убеждения, идеалы. Проще говоря, профессиональная направленность диктует стиль жизни, распределение свободного времени, выбор чтения, приобретение умений, интерес к определенным учебным предметам, предпочтения в общении и т.п., а главное — выбор профессии по призванию. Такой выбор — большая редкость, но все же он существует. Это идеальная ситуация, к сожалению, характерная не для многих.

Профессиональный выбор непосредственно связан с личностной идентификацией, и для него подходит примерно та же классификация, которую предложил канадский психолог Д. Марше для типовых вариантов формирования идентичности. В профессиональной ориентации такая идентичность соответствует готовности к профессиональному самоопределению.

В различных профессиональных сферах успех и высокую эффективность имеют люди с разными индивидуально-психологическими особенностями. Психологи выделяют пять основных профессиональных сфер: профессии типа «человек — природа», «человек — техника», «человек — человек», «человек — знак» и «человек — художественный образ». [12]

Существует специальный опросник (ДДО), разработанный Климовым, показывающий, к какой профессиональной сфере человек испытывает склонность и проявляет интерес.

Какие же факторы обуславливают выбор человеком той или иной профессии (рис. 2).

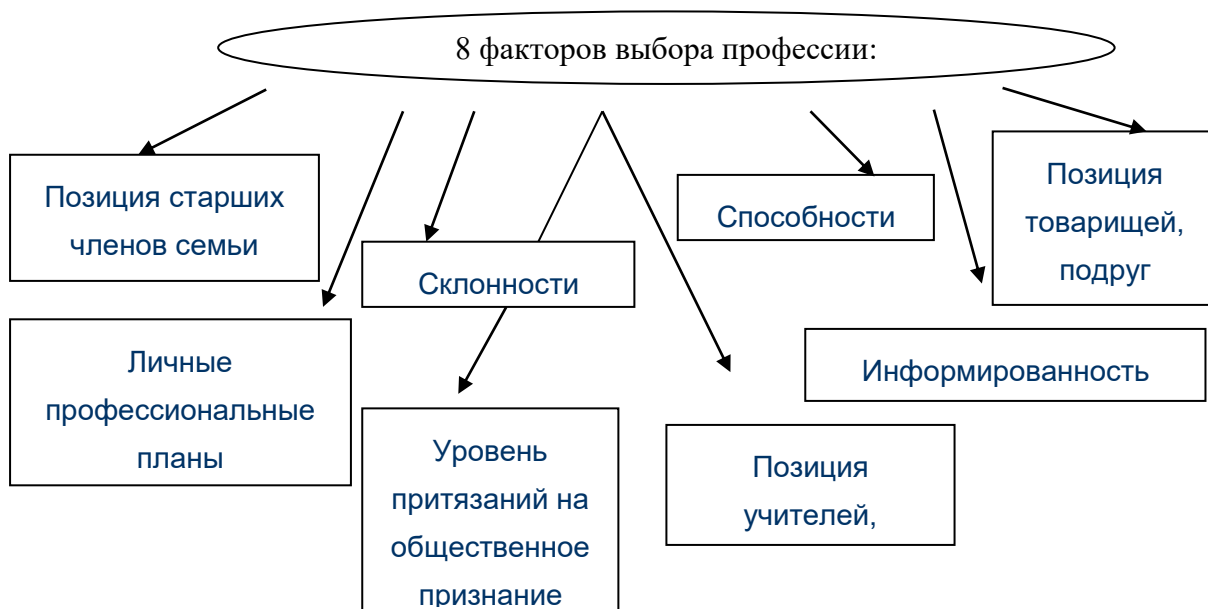


Рис. 2. Восемь факторов выбора профессии

1. Позиция старших членов семьи. Есть старшие, которые несут прямую ответственность за то, как складывается твоя жизнь. Эта забота распространяется и на вопрос о твоей будущей профессии.

2. Позиция товарищей, друзей. Дружеские связи в твоём возрасте уже очень крепки и могут сильно влиять на выбор профессии. Можно дать лишь общий совет: правильным будет решение, которое соответствует твоим интересам и совпадает с интересами общества, в котором ты живешь.

3. Позиция учителей, школьных педагогов. Наблюдая за поведением, учебной и внеучебной активностью учащихся, опытный педагог знает много такого о тебе, что скрыто от непрофессиональных глаз и даже от тебя.

4. Личные профессиональные планы. Под планом в данном случае подразумеваются твои представления об этапах освоения профессии.

5. Способности. О своеобразии своих способностей надо судить не только по успехам в учебе, но и по достижениям в самых разнообразных видах деятельности.

6. Уровень притязаний на общественное признание. Планируя свой трудовой путь, очень важно позаботиться о реалистичности своих притязаний.

7. Информированность. Важно позаботиться о том, чтобы приобретаемые тобой сведения о той или иной профессии не оказались искаженными, неполными,

односторонними.

8. Склонности. Склонности проявляются в любимых занятиях, на которые тратится большая часть свободного времени. Это – интересы, подкрепленные определенными способностями.

Таким образом, профессиональная направленность имеет большое значение при выборе профессии. Интересы, склонности, убеждения, идеалы определяют стиль жизни, распределение свободного времени, выбор чтения, приобретение умений, интерес к определенным учебным предметам, предпочтения в общении и т.п., а главное — выбор профессии по призванию. Основными факторами влияющими на выбор профессии являются: позиция старших членов семьи; позиция товарищей, друг; позиция учителей, школьных педагогов; личные профессиональные планы; способности; уровень притязаний на общественное признание; информированность; склонности.

1.2 Факторы и условия формирования профессионального интереса и развития интереса к профессии

Профессиональная направленность (профессиональная ориентация) является самостоятельной областью знания, но формируется на стыке педагогики, психологии, социологии, экономики, философии, медицины, права. Можно выделить четыре функции профессиональной направленности, которые определяются ее целями: **социальную, экономическую, медико-физиологическую и психолого-педагогическую** (рис. 3).

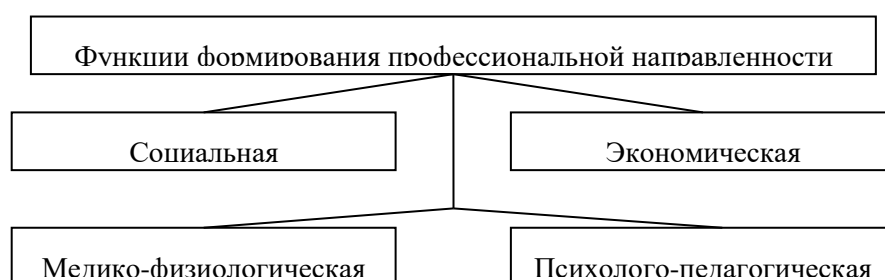


Рис.3. Функции формирования профессиональной направленности

Социальная функция профессиональной направленности предполагает процесс усвоения школьниками определенной системы умений, норм, ценностей, позволяющих им осуществлять свою социально-профессиональную деятельность. Поэтому профессиональную направленность учащихся необходимо рассмотреть, прежде всего, с позиций социального заказа общества.

Экономическая функция означает улучшение качественного состава рабочей силы, повышение удовлетворенности юношей и девушек содержанием труда, повышение профессиональной активности и производительности труда, экономию рабочего времени

Медико-физиологическая функция — это реализация требований к здоровью и отдельным физиологическим качествам, необходимым для выполнения той или иной профессиональной деятельности.

Психолого-педагогическая функция — это, прежде всего, выявление и формирование интересов, склонностей, способностей школьников, помощь им в

поиске призвания, выборе такой профессии, которая соответствовала бы индивидуальным особенностям личности, ее потенциальным возможностям; определение путей и условий эффективного управления профессиональным самоопределением школьников. [15]

Способности и профессиональная пригодность. Если требования, предъявляемые профессией к работающему, совпадают с его личными качествами и возможностями, то говорят о профессиональной пригодности. Другими словами, профпригодность – это гармония человека и его дела.

Пригодность к профессии характеризуют такие показатели, как успешность овладения и удовлетворенность человека своим трудом. [24]

В основе первого показателя лежат, прежде всего, способности индивидуума. Под этим понимают такие индивидуально – психологические особенности человека, которые помогают ему добиваться успеха в какой-либо деятельности, но не сводятся к знаниям, привычкам, навыкам. Наличием способностей часто объясняют легкость и быстроту приобретения этих умений и умений. Способности человека не являются врожденными. Ребенок рождается не с готовыми способностями, а с задатками, т. е. с определенными физиологическими особенностями строения мозга, органов чувств и движения.

О непригодности человека к определенному можно говорить в том случае, если у него имеются отклонения в состоянии здоровья, которые будут усугубляться в процессе этой деятельности или мешать ее выполнению. [21]

Профессиональная пригодность – формирует качество и во многом находится в руках самого человека. Из литературных источников известны примеры того, как люди преодолевали свои недостатки. Так, физически нездоровый, слабый, малорослый А. В. Суворов смог стать выдающимся полководцем, а страдающий заиканьем Цицерон – знаменитым оратором. Поэтому важно заниматься самовоспитанием (в него входят: самопознание, самообразование, самоприказ, самоубеждение, самоконтроль, упражнения)

Изменчивость профпригодности обуславливается изменчивостью не только качеств человека, но и самой деятельностью, научно-техническим прогрессом.

Например, изменяются орудия труда, соответственно изменяются и требования профессии к человеку.

Каждому выбирающему профессию важно попробовать себя в разнообразных видах деятельности и научиться выявлять и развивать свои способности.

Интересы и склонности. Любая профессия предъявляет требования к интересам: в одних случаях это интерес к новому, в других – к практической деятельности, процессу труда или его результату. Интерес – это индивидуальная психологическая особенность человека, которая характеризуется избирательной направленностью к явлениям действительности. [17]

Значение интересов в жизни человека велико: они побуждают овладеть знаниями, расширять кругозор, помогают преодолевать трудности, препятствия.

До сих пор значительная часть юношей и девушек, оканчивающих среднюю школу, избирают профессию, не соответствующую их возможностям и способностям. Интересы могут переходить в склонности – стремление заниматься определенной деятельностью, жажду этой деятельности. Настоящая склонность обычно сочетает в себе устойчивый интерес к тем или иным явлениям действительности и устойчивое стремление самому действовать в этом направлении. Между интересами и склонностью много общего, но есть и различие.

Нет неинтересных или интересных дел. Одному человеку интересно строить, другому водить машину, третьему учить детей. То, что сегодня человеку неинтересно, завтра может захватить все его чувства и мысли. [36]

Может ли сам человек управлять своими интересами? Обратимся к эпизоду из хорошо известного романа М. Твена «Приключения Тома Сойера», когда главный герой был наказан за очередную провинность тетей Полли (на Тома снизошло вдохновение, и он вызвал интерес к работе у всех соседских ребят)

Конечно, профессию лучше выбирать в соответствии со своими устойчивыми интересами и склонностями. И только в том случае, когда с интересами связаны жизненные профессиональные планы, говорят о профессиональных интересах.

1.3 Методы изучения профессионального интереса

Совершение ответственного выбора профиля обучения в старшей школе, то есть профилирующего направления собственной деятельности, предполагает возникновение у субъекта определенности к конкретному содержанию общественной практики. Выбор отражает ценностные ориентации в отношении профессиональной деятельности, символизирует готовность к самостоятельной жизни в обществе и служит показателем уровня личностного развития подростка. Профессиональный выбор как аспект личностного выбора, протекающий под влиянием осознаваемых и неосознаваемых факторов в ситуации неопределенности, ограничивается моментом принятия решения об одной из неограниченного числа альтернатив. Осознанность и самостоятельность выбора профиля позволит реализовать центральную задачу Концепции профильного обучения, а именно создание условий для более полного учета склонностей и способностей обучающихся в соответствии с их профессиональными интересами и намерениями в отношении продолжения образования. [14]

Изучение профессиональной направленности в период допрофессионального развития субъекта труда предполагает исследование аттитюдов – готовности, предрасположенности субъекта к восприятию будущих событий и действиям в определенном направлении. Исследование аттитюдов имеет важное значение для понимания личностных механизмов, поскольку служит основой целесообразной избирательной активности – предстоящей деятельности, в качестве которой в данном контексте исследовании выступает профессиональная деятельность.

К методам исследования профнаправленности личности можно отнести проведение различных тестов и опросов для выявления его склонностей к той или иной профессии. Тесты - это стандартизированные и обычно краткие и ограниченные во времени испытания, предназначенные для установления количественных и качественных индивидуально-психологических различий между людьми. [27]

К числу тестов и опросов, направленных на изучение профнаправленности,

можно отнести **дифференциально-диагностический опросник (ДДО) Климова, методику Дж.Голланда и психометрический тест.**

Содержание методики Климова:

Испытуемый должен в каждой из 20 пар предлагаемых видов деятельности выбрать только один вид и в соответствующей клетке листа ответов поставить знак «+». Затем необходимо посчитать все знаки «+» по столбцам, соответствующим следующим типам профессий:

1) **«Человек-природа»** – все профессии, связанные с растениеводством, животноводством и лесным хозяйством (агроном).

2) **«Человек-техника»** – все технические профессии (механик).

3) **«Человек-человек»** – все профессии, связанные с обслуживанием людей, с общением (менеджер, учитель).

4) **«Человек-знак»** – все профессии, связанные с обсчетами, цифровыми и буквенными знаками, в том числе и музыкальные специальности (математик, программист).

5) **«Человек - художественный образ»** – творческие специальности (художник, актёр).

Содержание психометрического теста:

Даны пять фигур: зигзаг, круг, прямоугольник, квадрат и треугольник. Надо определить наиболее понравившуюся и поставить ее под номером один, а остальные фигуры проранжировать в соответствии со своими предпочтениями и записать под соответствующими цифрами. [5]

Ключевой из всех фигур для менеджера по персоналу является **треугольник**, так как треугольники – это прирожденные лидеры, обладающие пластичностью ума и целенаправленностью. Так же он символизирует лидерство. Поставившие треугольник на первое место личности, как правило, энергичные, сильные личности. Остальные фигуры выражают качества, которые менее необходимы для лидера.

Квадраты - трудолюбивые, упорные личности, в них ярко выражена потребность доводить дело до конца. Выносливость, терпение и методичность обычно делают квадрата высококлассным специалистом в своей области. Квадраты

заслуженно слывят эрудитами.

Прямоугольник - фигура, символизирующая непоследовательность и непредсказуемость поступков в течение переходного периода. Они имеют, как правило, низкую самооценку. Стремятся стать лучше в чем-то, ищут новые методы работы, стили жизни. Быстрые, крутые и непредсказуемые изменения в поведении Прямоугольника обычно смущают и настораживают других людей, и они сознательно могут уклоняться от контактов с "человеком без стержня".

Зигзаг - несёт креативность, творчество, хотя бы потому, что самый уникальный из пяти фигур и единственная разомкнутая фигура. Люди этого типа – идеалисты, они эксцентричны и экспрессивны, неорганизованны и конфликтны. Они не сильны в проработке конкретных деталей и не слишком настойчивы в доведении дела до конца.

Круг - самая доброжелательная из пяти форм. Он чаще всего служит тем "клеем", который скрепляет рабочий коллектив, т.е. - стабилизирует группу. Круги великолепно "читают" людей и в одну минуту способны распознать притворщика, обманщика. Круг - прирожденный психолог. Однако, часто он слабый организатор [30].

Также существует методика Дж. Голланда, однако, мною она использована не была. Её суть состоит в следующем:

Даны 42 пары профессий. Нужно выбрать в каждой паре одну профессию, которая нам более симпатична. Затем по ключу подсчитать баллы и определить свой социальный тип личности:

1) Реалистический тип. Люди, относящиеся к этому типу, предпочитают выполнять работу, требующую силы, ловкости, подвижности, хорошей координации движений, навыков практической работы. Люди реалистического типа охотнее делают, чем говорят, они настойчивы и уверены в себе, в работе предпочитают четкие и конкретные указания.

2) Интеллектуальный тип. Людей, относящихся к этому типу, отличают аналитические способности, рационализм, независимость и оригинальность мышления, умение точно формулировать и излагать свои мысли, решать логические

задачи, генерировать новые идеи. Они часто выбирают научную и исследовательскую работу. Материальное благополучие для них обычно не на первом месте.

3) Социальный тип. Люди, относящиеся к этому типу, предпочитают профессиональную деятельность, связанную с обучением, воспитанием, лечением, консультированием, обслуживанием. Люди этого типа гуманны, чувствительны, активны, ориентированы на социальные нормы, способны понять эмоциональное состояние другого человека.

4) Офисный тип. Люди этого типа обычно проявляют склонность к работе, связанной с обработкой и систематизацией информации, предоставленной в виде условных знаков, цифр, формул, текстов. Они отличаются аккуратностью, пунктуальностью, практичностью, ориентированы на социальные нормы, предпочитают четко регламентированную работу. Материальное благополучие для них более значимо, чем для других типов.

5) Предпринимательский тип. Люди этого типа находчивы, практичны, быстро ориентируются в сложной обстановке, склонны к самостоятельному принятию решений, социально активны, готовы рисковать, ищут острые ощущения. Любят и умеют общаться. Предпочитают деятельность, требующую энергии, организаторских способностей, связанную с руководством, управлением и влиянием на людей.

6) Артистический тип. Люди этого типа оригинальны, независимы в принятии решений, редко ориентируются на социальные нормы и одобрение, обладают необычным взглядом на жизнь, гибкостью мышления, эмоциональной чувствительностью. Отношения с людьми строят, опираясь на свои ощущения, эмоции, воображение, интуицию. Часто выбирают профессии, связанные с литературой, театром, кино, музыкой, изобразительным искусством. [22]

Не отрицая возможности и целесообразности использования традиционных опросных и тестовых методов для изучения профессиональной направленности, следует заметить, что тесты, с одной стороны, нуждаются в дополнении иными методами, а с другой стороны, возникает необходимость разработки методик,

которые позволили бы изучить предпосылки и первые проявления профессиональной направленности, проследить преемственные связи между разными возрастными периодами, что не вполне позволяют сделать вышеупомянутые опросники и тесты. Представляется необходимым выделить требования к диагностическому исследованию, целью которого является изучение профессиональной направленности в период допрофессионального развития:

1) Методики должны носить развивающий характер и уже в процессе их использования приводить к позитивным изменениям в личности испытуемых на основе осмысления ими ряда моментов своей жизнедеятельности, стимулировать объективацию внутренних тенденций в разнообразных формах, как вербальной, так и графической.

2) Профессиональная направленность подростка не может выражаться в реальной деятельности, поэтому методики должны позволять моделировать теми или иными средствами ситуацию той целенаправленной деятельности, которая будет осуществляться в будущем, что и составляет суть экспериментальной процедуры.

3) Исследование профессиональной направленности необходимо включить в контекст анализа целостной структуры личности, ее типологии. [43]

Следует особо подчеркнуть роль рисуночных методик для изучения профессиональной направленности в период допрофессионального развития субъекта труда. Они дают возможность изучить внутреннюю психологическую сферу человека, материализовав ее, через выражение не только осознаваемых, но и бессознательных процессов.

Таким образом, диагностика профессиональной направленности, как показателя готовности к выбору профессии, предполагает использование взаимодополняющих формализованных и малоформализованных методов.

При дальнейшем проведении исследования мною были использованы формализованные методы диагностики.

Выводы по 1 главе

Таким образом, формирование у учащихся устойчивого профессионального интереса протекает более успешно, когда эта работа осуществляется комплексно. Именно комплексный подход к формированию профессионального интереса способствует решению задач воспитания учащихся сознательными гражданами.

Воспитание интереса к профессии происходит во время учебно-производственного процесса, так и во время их общественно полезной работы. Важную роль в этом принадлежит микросреде, в которой вращается учащиеся, а также их семьям. Воспитание — процесс педагогически управляемый и целенаправленный. Ведущие место в нем принадлежит мастеру производственного воспитания, который практически учит профессии, помогает учащимся овладеть профессиональными навыками и умениями, стимулирует активность личным примером. Мастера и преподаватели на уроках производственного и теоретического обучения, на производственной практике, во внеурочное время учат передовой технологии производства механизированных работ, бережному отношению к технике, прививают интерес к профессии и любовь к земле, формируют у них активную жизненную позицию.

Глава 2. Разработка и обоснование структуры процесса формирования интереса к профессии.

2.1 Цели, задачи и методы экспериментальной работы

Нами была проведена опытно-экспериментальная работа по развитию производственного интереса при изучении специальных дисциплин в области общественного питания с использованием нетрадиционной формой организации обучения -урока-игры. В основе линейной схемы лежит сравнение двух групп по профессии «Повар, кондитер» на одном этапе процесса обучения. Цель работы: определение результативности использования нетрадиционных форм обучения, как средства формирования профессионального интереса при изучении специальных дисциплин, развитие положительной мотивации учения, увеличение работоспособности на специальном предмете.

На данном этапе мы провели работу по изучению исходных данных по уровню сформированности студентов, которые были сформированы при изучении предыдущих модулей. Затем в экспериментальной группе по той же профессии, обучающихся проводится эксперимент с введением нетрадиционного урока и вновь определяется результат, как изменение параметров. При этом исключается влияние других побочных факторов на измеряемые параметры.

Если второй результат будет выше, то это означает о положительном влиянии экспериментального воздействия на процесс развития профессионального интереса при изучении специальных дисциплин.

Как известно, опытно-экспериментальная работа имеет три этапа: констатирующий, формирующий и контрольно-оценочный.

Перейдем непосредственно к описанию опытно-экспериментальной работы.

Цель констатирующего этапа этой работы - изучение исходного уровня развитости теоритических умений будущих специалистов в области общественного питания на начало эксперимента.

Для данного этапа нами сформулированы следующие задачи:

- 1) Выявить исходный уровень развитости теоритических уменийбудущих специалистов;
- 2) Выделить показатели, характеризующие теоритические знаниябудущих специалистов;
- 3) Охарактеризовать объект опытно-экспериментальной работы;
- 4) Определить методы, используемые в исследовании.

Опытно-экспериментальная работа проводилась в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Для проведения исследования мы провели линейный эксперимент в группе поваров. В эксперименте участвовало 24 студента. Они были поделены на 2 группы: эксперементальная и контрольная. На входном контроле нами был разработан входной тест, состоящий из 10 заданий разных уровней сложности (Приложение А). Данная проверочная работа должна была показать уровень усвоения умений студентов. За каждый правильный ответ присуждается 1 балл.

Количество баллов соответствующее тому или иному уровню усвоения умений представлено в таблице 1.

«Уровни усвоения умений учащихся»

Таблица 1

Уровни усвоения умений	Количество баллов
I	0-5
II	5-7
III	7-10

«Уровни умений на начало эксперимента»

Таблица 2

	Экспериментальная группа № 1	Уровень усвоения	Контрольная группа № 2	Уровень усвоения

		умений		умений
1	Владимир	III	Дмитрий	I
2	Катерина	I	Александра	II
3	Илья	I	Валентина	I
4	Мария	III	Катерина	II
5	Денис	II	Жанна	III
6	Артем	I	Ирина	II
7	Григорий	III	Арина	III
8	Дмитрий	I	Ринат	III
9	Анна	II	Марина	I
10	Алина	I	Мария	II
11	Диана	II	Анна	II
12	Валентина	III	Лия	II

По результатам проверочной работы были подсчитаны показатели уровня усвоения умений студентов. В группе уровень начальных умений показал результаты: Ознакомительный(узнавание ранее изученных объектов и свойств)-42% Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции)-25% Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности)-33%

В контрольной группе уровень начальных умений показал результаты: Ознакомительный(узнавание ранее изученных объектов и свойств)-25% Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции)-50% Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности)-25%.

Результаты на рисунке 1.

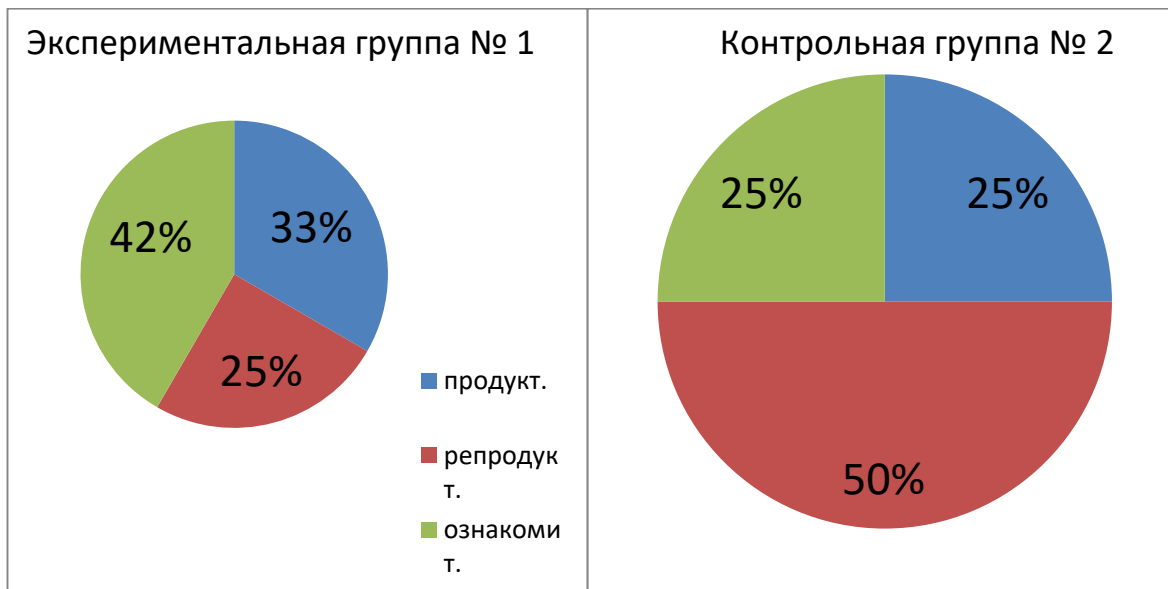


Рис. 1 Характеристика испытуемых на констатирующем этапе эксперимента

2.2 Разработка плана урока теоретического обучения по специальной дисциплине профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом»

Нами был разработан методический продукт в целях развития профессионального интереса студентов при изучении специальной дисциплины.

Внедрение методического продукта в процесс изучения профессионального модуля «Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом» позволяет изучить тему по приготовлению супов. А также закрепить знания имеющимися вопросами и заданиями.

ПЛАН- КОНСПЕКТ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Тема программы ПМ: Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом

Тема занятия: Общие сведения о супах

Тип занятия: совершенствование и закрепление умений

Форма проведения занятия: комбинированный

Параметры качества обучения

α	β	γ
2	2	2

4. Цели занятия

Воспитательная:

воспитание положительной мотивации к изучению темы урока, убежденности в ее значимости, уважения к людям труда и к специалистам высокого класса, ориентации на успех, коммуникативных навыков, корпоративной культуры.

Развивающая:

Развитие профессионально-значимых психофизиологических свойств личности: наглядно-действенного, практического мышления; мыслительных операций анализ, конкретизация, сравнение, обобщение, синтез; воссоздающего воображения, внимания; зрительной, смысловой, ответственности, эстетических чувств и качеств (аккуратность, чистоплотность), интеллектуальных чувств любознательности, стремления к новому, прогрессивному.

Обучающая:

Формирование умений ориентировочной основы действий по приготовлению заправочных супов

Формирование умений последовательно выполнять технологический процесс приготовления заправочных супов

Метод	Методический прием	Средства обучения
Методы стимулирования и мотивации интереса к учению	Создание ситуации познавательной новизны. Ориентация на успех.	Проблемная беседа о значимости качественного приготовления заправочных супов Поощрение.
Словесный	Беседа Учебные дискуссии. Рассказ.	1. Учебник А.М. Новикова «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» 2. Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», 3. Учебник Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания» Интернет.
Наглядно-демонстрационный	Использование ИКТ	ЦОР: слайд-текст, слайд-рисунок, слайд-фото.
Практический	Составление схемы приготовления бульона Ответить на вопросы	Ручка, тетрадь.
Методы контроля	Входной контроль. Текущий контроль. Итоговый контроль. Самоконтроль. Взаимоконтроль.	Тестовое задание входного и итогового контроля

Ход урока

№ и название этапа	Дидактические задачи этапа	Деятельность преподавателя	Виды и содержание цифровых образовательных ресурсов (слайд-фото, -рисунок, -текст, -схема, -таблица, электронный учебник, видеофильм, трансляция on-line и др. электронный тест)	Рефлексивная деятельность обучающихся
1	2	3	4	5
I. Организационный этап.	Подготовка студентов к работе на уроке.	<p>Предъявление единых педагогических требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приветствие; - выявление отсутствующих на уроке; - проверка внешнего вида (соответствие требованиям внутреннего распорядка колледжа) 		<p>Отвечают на приветствие. Староста докладывает о явке на занятие. Приводят в соответствие с требованиями внешний вид, рабочее место.</p>
	Психологическая установка на восприятие материала урока.	<p>Организация внимания и готовности студентов к уроку (устранение отвлекающих факторов: посторонний шум, лишние предметы на рабочем месте).</p>		<p>Готовятся к восприятию занятия.</p>
II. Вводный этап урока.	Подготовка к основному этапу урока.			
Проверка домашнего	Установление правильности и полноты выполнения	Организация контроля умений и умений студентов, их коррекция.		Самоосмысление учебного материала.

задания.	домашнего задания.			
Мотивация.	Обеспечение возникновения у студентов мотива – внутреннего побудителя деятельности, придающего ей личностный смысл и соответствующего требованиям учения и будущей профессии.	<p>Прежде чем начать урок, я хочу вам рассказать интересную легенду. Дело происходило в III тысячелетии до нашей эры. В конец изголодавшийся раб украл у хозяина курицу и то ли в спешке, то ли из хитрости, чтобы не нашли, спрятал ее в горшке с кипящей водой. И не застань стражники воришку на месте преступления, возможно человечество бы и не узнало нового кушанья. Но раб был пойман, что называется с поличным. Когда его схватили, он спешно доедал куриную ножку, а напротив, стоял горшок с варевом. Беднягу схватили и доставили к хозяину, а в качестве вещественного доказательства принесли и злополучный горшок с варевом, аромат которого аппетитно щекотал ноздри хозяина. Не удержавшись от соблазна, он попросил дать ему немного отвара и кусок курицы. И, о чудо! Кушанье настолько понравилось хозяину, что он сменил гнев на милость и не только не казнил раба, но и сделал его придворным поваром.</p> <p>С тех пор и появились супы, и стали появляться все новые и новые рецепты, каждый народ изобретал свой суп, и секреты приготовления переходили из поколения в поколение. В русский лексикон слово «суп», по всей вероятности», вошло в эпоху Петра I. Не встречается слово «суп» в древних литературных источниках и документах. Даже в более поздних источниках, какими</p>	<p>Слайд-фото</p> 	Осмысливают значимость материала данного урока в формировании профессионального опыта.

		<p>являются «Домострой» и «Росписи Царских кушаний», это слово не упоминается. Зато здесь пестрят такие названия, как «шти», «варево», «похлебка».</p>		
<p>Сообщение темы.</p>		<p>Тема сегодняшнего урока: «Общие сведения о супах»</p> <p>Запишите тему в тетради.</p>	<p>Тема занятия: Общие сведения о супах.</p>	

<p>Постановка цели.</p>	<p>Обеспечение самоосмысления через постановку цели.</p>	<p>Тема сегодняшнего урока: «Общие сведения о супах» После изучения темы вы будете:</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных и вспомогательных продуктов для приготовления супов - использовать различные технологии приготовления и оформления супов - оценивать качество готовых блюд <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию супов по различным признакам - температурный режим и правила приготовления супов - правила выбора основных и вспомогательных продуктов при приготовлении супов - способы сервировки и оформления, температуру подачи супов - правила хранения, требования к качеству готовых супов 	<p>Слайд-текст</p> <div data-bbox="1332 140 1845 528"> <p>ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ БУДЕТЕ</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов; - оценивать качество готовых блюд; </div> <div data-bbox="1332 533 1845 920"> <p>ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ БУДЕТЕ</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию супов - температурный режим и правила приготовления супов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых супов. </div>	<p>Студенты осмысливают и записывают цель в терминах «знать», «уметь».</p>
<p>Входной контроль</p>	<p>Актуализация опорных умений. Реализация связей: - межпредметных (производственное обучение – спецпредметы – общеобразовательные предметы);</p>	<p>Прежде чем перейти к теме урока, предлагаю ответить на вопросы входного теста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие продукты используем для приготовления супов? 2. А как называется жидкость, основа любого супа? 3. Какие продукты используем для получения бульона? 4. Перечислите, какие супы вы знаете? 5. Каким вы представляете суп-пюре? 6. Что будет в качестве жидкой основы в молочном супе? 7. Что можно еще использовать в качестве жидкой 		<p>Отвечают на вопросы. Определяют и восполняют пробелы в знаниях.</p>

	<p>- внутрипредметных (материал предыдущих и данного уроков).</p>	<p>основы для приготовления супов? Время закончилось. Назовите вопросы, которые вызвали у Вас затруднение? Сравните свои ответы с эталоном.</p>	<p style="text-align: center;">Входной тест</p> <p>Какие продукты используем для приготовления супов? А как называется жидкость, основа любого супа? Какие продукты используем для получения бульона? Перечислите, какие супы вы знаете? Каким вы представляете суп-пюре? Что будет в качестве жидкой основы в молочном супе? Что можно еще использовать в качестве жидкой основы для приготовления супов?</p>	
<p>Коррекц ияопорн ыхумени й.</p>	<p>Выявление пробелов и внесение исправлений, поправок в опорных знаниях студентов.</p>	<p>Разбор вопросов, вызвавших затруднения. Доведение до $K_u=0,7$ опорных умений. Разбор вопросов, которые вызвали затруднение Молодцы!</p>	<p style="text-align: center;">Эталон ответов на входной тест</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель, овощи, грибы, макаронные изделия, бобовые, крупы и т.д. 2. Бульон 3. Мясо и мясные кости, рыба и рыбные отходы, мясо птицы и потроха, грибы. 4. Борщ, рассольник, щи, солянка, картофельный, рисовый, гороховый, суп-лапша домашняя и т.д. 5. Пюреобразная консистенция 6. Молоко 7. Кефир, квас, вода, кисло-молочные продукты, сладкие сиропы, кисель, грибной отвар. 	<p>Определяют и восполняют пробелы в знаниях.</p>

		Организация взаимопомощи.		Сильные помогают бол е слабым.
--	--	---------------------------	--	-----------------------------------

<p>Формирование ориентировочной основы учебной деятельности. Изучение нового материала.</p>	<p>Обеспечение восприятия и осмысления способов действий (свойств, правил, принципов, алгоритмов, методов, особенностей).</p>	<p>Вернемся к теме нашего урока.</p> <p>Для начала я вам задам вопрос: что в вашем понятии означает слово «суп»?</p> <p>Молодцы!</p> <p>А теперь давайте запишем понятие, что такое суп.</p>	<p>Слайд-текст</p> <div data-bbox="1332 172 1843 560"> <p style="text-align: center;">ЧТО ТАКОЕ СУП?</p> <p>Суп – ассортиментная группа кулинарной продукции, которую принято называть первыми блюдами.</p> <p>Суп – это блюдо, состоящее из жидкости - это основа супа, и плотной части, которая проваривается в этой жидкости, и называется гарниром.</p> <p>Жидкая часть супа называется бульоном или отваром.</p> </div>	<p>Ответ:</p> <p>Суп – это первое блюдо.</p> <p>Суп – это жидкое блюдо с различными продуктами.</p>
		<p>Жидкая часть супа называется бульоном.</p> <p>В гарнир входят различные продукты: макаронные изделия, крупы, картофель, морковь, соленые огурцы, мучные изделия, томат, жир, слив масло, яйца, мясные продукты, рыба, мясо птицы и т.д.</p> <p>Супы классифицируем по следующим признакам:</p> <p>1. По температуре подачи (супы бывают горячие температура подачи 70-75*, и холодные 10-14. очень важно соблюдать температуру подачи горячих супов.</p> <p>Почему не рекомендуется подавать супы слишком горячие?</p>	<p>Слайд-текст</p> <div data-bbox="1332 703 1843 1091"> <p style="text-align: center;">КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ</p> <p>Горячие супы (температура подачи 70-75 *С, супы-пюре – температура подачи 55-60*С)</p> <p>Холодные супы (температура подачи 10-14*С)</p> </div> <p>Слайд-текст</p> <div data-bbox="1332 1139 1843 1527"> <p style="text-align: center;">КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ ПО ЖИДКОЙ ОСНОВЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ На бульонах ✓ На отварах ✓ На молоке ✓ На хлебном квасе ✓ На фруктово-ягодных отвара ✓ На кисло-молочных продуктах </div>	
		<p>2. По использованию жидкой основы (супы готовят на бульонах, на овощных отварах, на</p>		<p>Ответ:</p>

3. В зависимости от состава и технологии приготовления супы делим на:

- Заправочные
- Молочные
- Супы-пюре
- Прозрачные
- Холодные
- Сладкие

Почему супы называются холодными?

А теперь, ребята, я предлагаю вам заполнить пропущенные блоки в закрепительном тесте, который представлен на слайде.

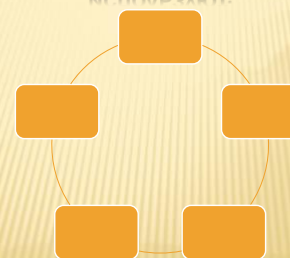
Слайд-текст

КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- > Заправочные супы
- > Прозрачные супы
- > Молочные супы
- > Сладкие супы
- > Супы-пюре
- > Холодные супы

Слайд-текст

В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ ДЛЯ СУПОВ ИСПОЛЬЗУЮТ:



Слайд-текст

ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

1.



2.



Ответ:

Потому что они при подаче должны быть холодными, температура 10-14 градусов.

А теперь, сравните свои ответы с эталоном, исправьте, если есть ошибки. Какие были трудности при выполнении задания?

Перейдем к следующему вопросу темы: подготовка продуктов для приготовления супов.

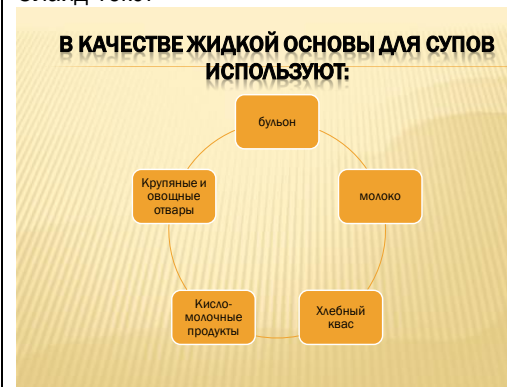
Скажите, а что необходимо в первую очередь при приготовлении супов?

Правильно! И на очередном слайде представлена подготовка продуктов, давайте вместе рассмотрим и сделаем записи в тетрадь.

- Овощи обрабатываем, нарезаем соответствующей формой нарезки, в зависимости от супа. Овощи для супов используем сырыми или подвергают предварительной тепловой обработке.



Слайд-текст



Слайд-текст-фото



Ответ:

В первую очередь необходимо подготовить продукты:

- **Крупы** перебираем, промываем. Перловую крупу варим до полуготовности, отвар сливаем, крупу промываем.

Скажите, ребята, а почему так делаем с перловой крупой?

Правильно!

- **Морковь, лук, помидоры, томат** пассеруют (пассеруют на сковороде, в сотейниках, кастрюле. Вначале растапливаем жир, затем кладем продукты слоем 3-4 см и пассеруем при тем-ре 110-120* , периодически помешивая. Супы, заправленные пассерованными овощами имеют приятный вкус, аромат и хороший внешний вид)

Для чего пассируем томат и овощи?

Молодцы, правильно!

Свеклу для борщей тушим или обжариваем.

Для чего свеклу предварительно подвергаем тепловой обработке?

Правильно, хорошо!

Слайд-текст-фото

КРУПЫ ПЕРЕБИРАЕМ И ПРОМЫВАЕМ



Слайд-текст-фото

МОРКОВЬ ПАССИРУЕМ



Слайд-текст-фото

СВЕКЛУ ТУШИМ ИЛИ ОБЖАРИВАЕМ



Ответ:

Потому что отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, это будет придавать супам неприятный внешний вид.

Ответ:

Пассеруем для закрепления цвета, а так же пассерованные овощи имеют приятный вкус, аромат и эти качества будут передаваться супам.

Ответ:

Для сохранения яркого цвета, который необходим для всех

Ребята, а теперь предлагаю вам заполнить таблицу, отметьте знаком соответствующий вид подготовки продуктов.

А теперь, сравните свои ответы с эталоном. Какие были трудности при выполнении задания?

Перейдем к следующему вопросу «Выбор оборудования, инвентаря при приготовлении супов и организация рабочего места.

Суповой цех (или суповое отделение) — один из наиболее ответственных участков на предприятиях питания.

Рабочее место повара должно быть обеспечено необходимым оборудованием, посудой и производственным инвентарем.

Давайте перечислим, какой инвентарь будет необходим при приготовлении супов?

Правильно, хорошо!

	пассеруем	тушим	промываем	перерабатываем	припускаем	обжариваем	варим	Замачиваем или отвариваем
Овощи								
Морковь								
Репч. лук								
Крупы								
Соленые огурцы								
Перловая крупа								
Томат								
Капуста кваш								
свекла								

Слайд-текст-фото

	пассеруем	тушим	промываем	перерабатываем	припускаем	обжариваем	варим	Замачиваем или отвариваем
Овощи	=					=	=	
Морковь	=		=				=	
Репч. лук	=		=					
Крупы			=	=				=
Соленые огурцы					=		=	
Перловая крупа				=				=
Томат	=							
Капуста кваш		=						
свекла	=	=				=	=	

Слайд-текст-фото



Ответ:

Шумовка, сита, разделочные доски,

Для варки мясных, костных, рыбных бульонов рациональнее всего использовать пищеварочные котлы емкостью 125—250 л. В небольших столовых можно использовать и наплитные котлы емкостью 40—60 л.

Перейдем к следующему слайду, на котором представлены технологические операции и правила варки супов, прошу перенести их в тетрадь.

Слайд-текст-фото

ПОСУДА, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



Слайд-текст

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ И ОБЩИЕ ПРАВИЛА СУПОВ.

1. Бульон или отвар должен закипеть.
2. Подготовленные продукты закладываем только в кипящую жидкость.
3. При варке супов с кислыми продуктами и картофелем, в первую очередь закладываем картофель, потому что в кислой среде он плохо разваривается.
4. Пассированные овощи закладываем в суп за 10-15 мин до готовности.

Слайд-текст

5. Заправочные супы заправляем мучной пассировкой.
6. Варят супы при медленном кипении.
7. Специи и соль кладем за 5-10 мин до готовности. Строго следить за закладкой специй, нельзя допускать переизбыток специй.
8. Готовые супы оставляем для настаивания.

Рассмотрим следующий вопрос. На слайде представлены правила подачи супов.

Супы подают в суповой порционной миске или глубокой тарелке на подтарельнике. Дополнительно к супам подают на пирожковой тарелке пирожки, ватрушки, хлеб и т.д.

Сметану можно положить в суп или подают ее отдельно в соуснике. Некоторые виды супов подают в специальных бульонных чашках.

Для чего перед отпуском супы перемешиваем?

И на очередном слайде, обратите внимание на то, как красиво и аппетитно должны выглядеть супы. Сметаной можно сделать рисунок, сверху посыпаем зелень.

Почему нельзя в супе размешивать сметану, а аккуратно кладем?

ПРАВИЛА ПОДАЧИ:

Перед отпуском суп размешиваем в кастрюле и наливаем в тарелку, так чтобы было нормальное соотношение жидкости и гарнира (жидкости должно быть не менее 50%)

Отпускаем в подогретой посуде. Сначала кладем кусочки мяса, птицы, рыбы, потом наливаем суп. Посыпаем зеленью. Сметану подаем отдельно или кладем в тарелку с супом. Выход порции 500, 400, 300, 250 г.

Слайд-текст-фото

ОТПУСК СУПОВ И ОФОРМЛЕНИЕ



Слайд-текст-фото



Ответ:

Для равномерного распределения жидкой части и гарнира, и жира, который находится на поверхности супа.

Ответ:

Потому что это будет

<p>Первичное закрепление базисного уровня.</p>	<p>Обеспечение репродуктивного воспроизведения материала на основе алгоритма действий.</p>	<p><u>Для закрепления материала ответим устно на вопросы. Время на выполнение работы 15 мин.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие супы по температуре подачи вы знаете? 2. При какой температуре подаем горячие и холодные супы? 3. Какие супы по способу приготовления вы знаете? 4. Что является основой для приготовления супов? 5. Что можно использовать в качестве гарнира для приготовления супов? 6. Как подготовить овощи для приготовления супов? 7. Почему кислые продукты закладываем во время варки супов в последнюю очередь? 8. Почему не допускается бурное кипение супов? <p><u>Ребята, время вышло. Какие вопросы у вас вызвали затруднения?</u></p>	<p>Итоговый тест</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие супы по температуре подачи вы знаете? 2. При какой температуре подаем горячие и холодные супы? 3. Какие супы по способу приготовления вы знаете? 4. Что является основой для приготовления супов? 5. Что можно использовать в качестве гарнира для приготовления супов? 6. Как подготовить овощи для приготовления супов? 7. Почему кислые продукты закладываем во время варки супов в последнюю очередь? 8. Почему не допускается бурное кипение супов? 	<p>Выполняют практические задания под руководством учителя и затем сверяют ответы с эталоном и выставляют оценку.</p>
--	--	---	--	---

Проверка понимания алгоритма действий.	Определение возможности допуска студентов к самостоятельной работе.	Контроль уровня полученных умений.		Воспроизведение умений ориентировочной основы действий.
		Организация самоконтроля.	<p>Эталон ответов на итоговый тест</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Горячие и холодные 2. горячие-70-75 градусов, холодные-10-14 градусов. 3. заправочные, холодные, молочные, супы-пюре, прозрачные, сладкие. 4. Жидкая основа-бульон, молоко, овощной или крупяной отвар 5. мясо, овощи, грибы, крупы, макаронные изделия, яйца, мясопродукты, рыба 6. овощи пассируем 7. кислые продукты будут замедлять процесс разваривания картофеля. 8. это будет разрушать продукты, будут улетучиваться ароматические вещества 	Сравнение своих ответов с эталонами.
Коррекция умений ориентировочной основы действий.	Выявление пробелов и исправление ошибок в понимании ориентировочной основы действий.	Организация взаимопомощи.		Определяют и восполняют пробелы в знаниях. Сильные студенты объясняют более слабым.

<p>III. Основной этап работы. Самостоятельная работа студента в применении полученных умений.</p>	<p>Обеспечение самореализации через саморегуляцию и самоосмысление. Обеспечение усвоения новых умений и способов действий на уровне применения в знакомой и измененной ситуации.</p>	<p align="center">Задания для самостоятельной работы</p> <p>Пользуясь учебником, составьте схему приготовления костного бульона. 20 мин</p>	<p>Слайд-текст</p> <p align="center">Задание для самостоятельной работы</p> <p>Используя учебник, составьте схему приготовления костного бульона. Стр.117 Кулинария, Н.А. Анфимова, 2012 г</p>	<p>Самостоятельное выполнение заданий с применением умений в знакомой и измененной ситуациях.</p>
		<p align="center">Целевые обходы</p> <p><u>Первый обход:</u> проверить правильность выполнения заданий;</p> <p><u>Второй обход:</u> проверить правильность ведения самоконтроля;</p> <p><u>Третий обход:</u> проверить правильность выполнения заданий. Принять, оценить и выдать дополнительно задания наиболее успевающим обучающимся;</p> <p><u>Четвертый обход:</u> прием самостоятельной работы, оценивание.</p>	<p align="center">Критерии оценивания самостоятельной работы</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная последовательность - соответствие составленной схемы технологии приготовления костного бульона - аккуратность составления схемы - логичность 	<p>Самоконтроль.</p> <p>Самокоррекция.</p> <p>Самооценка. Развитие творческих способностей.</p> <p>Саморегуляция.</p>
<p>IV.</p>	<p>Анализ и оценка</p>	<p>1. Подвести итоги занятия. Анализ работы каждого студента.</p>		<p>Самоанализ</p>

Заключительный этап урока.	успешности достижения цели урока.	<ol style="list-style-type: none"> 2. Сообщить оценку качества работы каждого студента. 3. Отметить, кто добился отличного качества работы. 4. Разобрать наиболее характерные недочеты в работе студентов и рекомендации по их устранению. 		выполненной работы. Самокоррекция.
Мотивация.	Формирование у студентов ориентации на успех.	Поощрение студентов в процессе достижения ими поставленной цели (в т.ч. слабых).		Самоактуализация. Саморегуляция через достижения цели.
Домашнее задание.	<p>Обеспечение понимания цели домашнего задания.</p> <p>Обеспечение понимания содержания и способов выполнения домашнего задания.</p> <p>Реализация межпредметных и внутрипредметных связей.</p>	<p>Сообщение домашнего задания:</p> <p>Подготовиться к опросу в виде тестирования по сегодняшней теме.</p>	<p>ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ</p> <p>Подготовиться к опросу в виде тестирования.</p>	Самоосмысление способов выполнения домашнего задания.
	Постановка новой цели к следующему	<u>Тема следующего урока: «Приготовление борщей»</u>		Самоосмысление информации о задачах

	уроку.			на ближайший урок.
--	--------	--	--	--------------------

Для экспериментальной группы была разработана методическая разработка урока-игры «Кто лишний» по теме «Заправочные супы» предназначена для обучающихся 2 курса, по профессии «Повар, кондитер» в процессе изучения ПМ «Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом»

Методика организации и проведения занятия. Предлагаемое занятие относится к нетрадиционным формам организации обучения. Это урок - игра, в которой обучающиеся соревнуются между собой. Перед началом игры обучающиеся выступают с докладами на тему:

«История приготовления супа», (Приложение 1) «Классификация супов» с показом презентаций, которые подготавливают участников игры к ее проведению.

Оглашаются условия игры: Игра проводится в несколько туров. В 1 туре принимают участие все обучающиеся группы. Каждому задается по одному вопросу (Приложение 2), те, кто не ответит правильно на вопрос - выбывают из игры (лишний). По тому же принципу проводятся и последующие туры. Последний тур (финал) проводится с оставшимися обучающимися (двумя или тремя). Победитель "нужный" группы. Выбывшие из игры студенты - "лишние", могут принимать участие в игре, только в другом качестве: если участник игры не может ответить на вопрос, то с разрешения преподавателя на него отвечают "лишние". Формы оценки: 5 - выставляется участникам финала и полуфинала, остальные оценки - за активность участия в игре. Выводы: Проведение игры способствует стиранию грани "обучающийся - педагог"; остается желание ответить на вопрос, в процессе игры даже вышедшие из игры участники самопроизвольно мыслят про себя (или по разрешению педагога вслух), дают ответы на звучащие вопросы; учащиеся лучше усваивают тему. На втором этапе все участвующие студенты делятся на две группы с равным количеством «лишних и нужных» и продолжают игру в качестве команды. К следующему конкурсу от каждой команды

вызываются по два участника, которым необходимо заполнить таблицы, вывешанные на доске. (Приложение 3)

На третьем этапе игры каждой команде выдается задание: Разгадать кроссворд (Приложение 4) и решить задачу (Приложение 5). Второй и третий этапы оцениваются по пятибалльной системе (время и правильность выполнения). В конце игры подводятся итоги, выявляется лучшая команда и ее лидер («сильное звено»). Завершает урок выступление и презентация обучающегося о популярных супах в мировой кухне.

ПЛАН УРОКА-ИГРЫ «КТО ЛИШНИЙ»

Тема: «Заправочные супы»

Цель урока: углубление, закрепление и систематизация умений, умений по теме «Приготовление заправочных супов»

Тип урока: обобщения и систематизации умений.

Задачи: 1. Активизировать, закреплять и систематизировать знания, умения, полученные в ходе изучения темы: «Заправочные супы»

2. Развивать умение логически мыслить, применять теоретические знания при решении практических заданий.

3. Воспитывать культуру общения, коммуникабельность, интерес к процессу обучения.

4. Совершенствовать методику проведения нетрадиционных форм обучения. Демонстрация преемственности профессиональных умений на разных уровнях обучения.

5. Пропаганда здорового питания.

Методы и приемы: эвристический, проблемно-поисковый, исследовательский, практический;

Учебно-методическое оснащение урока: ПК, экран, проектор, трибуна.

Межпредметные связи: Технология приготовления пищи, История, Товароведение пищевых продуктов, Химия.

ХОД УРОКА

1. Вводная часть (5 мин.)

1.1. Проверка наличия студентов

1.2. Объявление темы и цели урока

2. Основная часть (70 мин.)

1 этап – Игра «КТО ЛИШНИЙ» (40 мин.)

2 этап – Индивидуальные задания (15 мин.)

3 этап – Групповые задания (15 мин.)

3. Заключительная часть (5 мин.). Подведение итогов

Приложение 1

История приготовления супа

Как считают историки кулинарии, суп возник в далекой древности, когда суп готовили (не варили) в виде похлебки из толченых или крупно растертых зерен злаков, предварительно запеченных на раскаленных камнях.

Суп (франц. soupe) - жидкое кушанье с приправой из овощей или крупы, представляющее собою отвар из мяса, рыбы, грибов, а также (безмяса) отвар из овощей, крупы и т.п. Он подается к столу в качестве первого блюда. Суп – распространенное во многих странах блюдо. В зависимости от того, какие ингредиенты используются для приготовления супа, названия его варьируются: борщ, щи, рассольник, солянка, уха, грибной суп, молочный суп – это всего лишь часть названий, которые существуют в кулинарии. Супы бывают горячие и холодные, быстрого приготовления. Есть также национальные супы. В Англии это прозрачный суп из говяжьих хвостов, в США – суп из мидий, в Италии – минестроне, известны андалузский гаспачо, французский луковый суп, индийский куриный суп с карри, венгерский суп-гуляш, русский борщ, грузинский суп-харчо и др. Как считают историки кулинарии, суп возник в далекой древности, когда суп готовили (не варили) в виде похлебки из

толченых или крупно растертых зерен злаков, предварительно запеченных на раскаленных камнях.

2.3 Анализ результатов экспериментальной работы

Формирующий этап включает в себя разработку и внедрение разработанного учебно-методического урока-игры с последующим исследованием использования с точки зрения способностей обеспечивать высокое и эффективное формирование умений студентов в процессе усвоения материала. На этом этапе группа осваивала, изучала внедренную опытно-экспериментальную работу.

Последний этап работы, контрольный, проходил в виде итоговой опроса, который, как и вводный опрос на констатирующем этапе включает 10 вопросов (Приложение Б) За каждый правильно отвеченный вопрос, студент получает по 1 баллу. Соответствие уровне умений количеству набранных баллов представлена в таблице 4.

«Уровни усвоения умений учащихся»

Таблица 4

Уровни усвоения умений	Количество баллов
I	0-3
II	5-7
III	7-10

«Уровни умений на конец эксперимента»

Таблица 5

№	Экспериментальная группа № 1	Уровень усвоения умений	Контрольная группа № 2	Уровень усвоения умений
1	Владимир	III	Дмитрий	II
2	Катерина	II	Александра	III
3	Илья	I	Валентина	I
4	Мария	III	Катерина	II
5	Денис	II	Жанна	III
6	Артем	II	Ирина	II

7	Григорий	III	Арина	III
8	Дмитрий	I	Ринат	III
9	Анна	III	Марина	I
10	Алина	III	Мария	II
11	Диана	III	Анна	II
12	Валентина	III	Лия	I

По результатам контрольной работы были подсчитаны показатели уровня усвоения умений студентов. Результаты показаны на рисунке2.

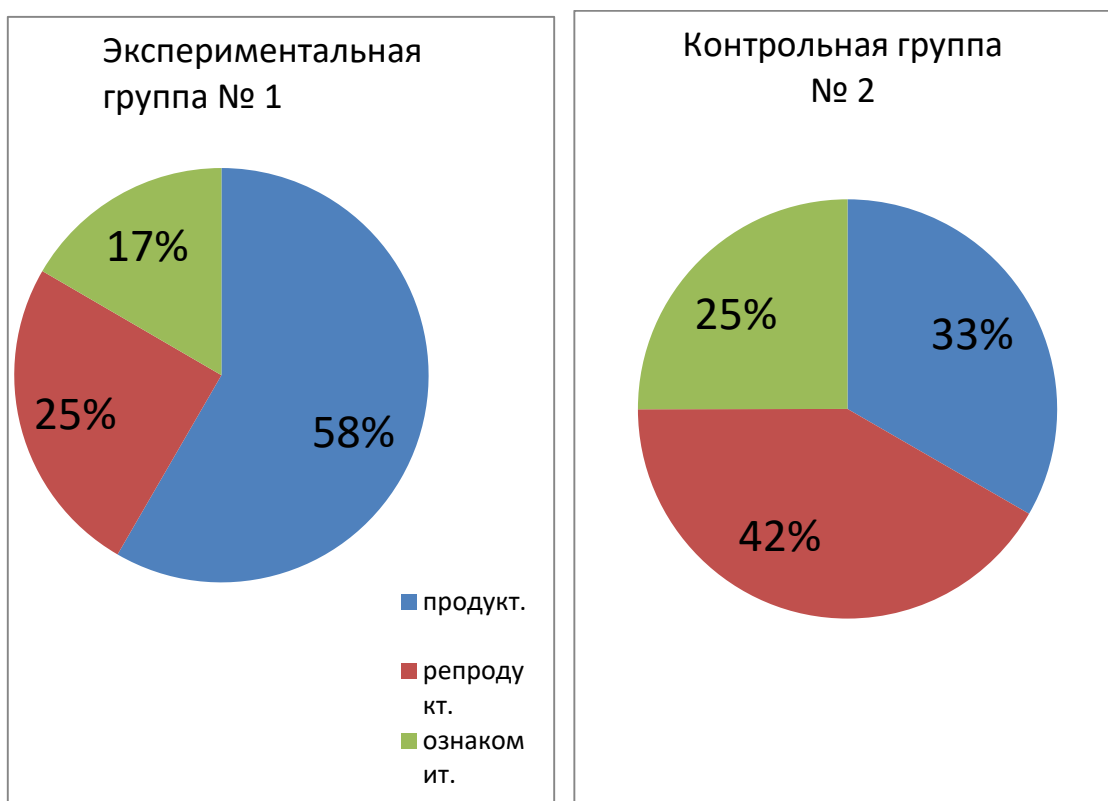


Рис. 2 Характеристика испытуемых на контрольном этапе эксперимента

По результатам проверочной работы были подсчитаны показатели уровня усвоения умений студентов, после проведения теоритических уроках.

В экспериментальной группе уровень начальных умений показал результаты Ознакомительный(узнавание ранее изученных объектов и свойств)-17% Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции)-25%

Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности)-
58%

В контрольной группе уровень усвоения умений показал результаты:

Ознакомительный(узнавание ранее изученных объектов и свойств)-25%

Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции)-42%

Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности)-
33%.

Из результатов эксперимента видно, что при внедрении разработанного учебно-методического урока-игры студентов, уровень усвоения умений стал выше, следовательно повысился интерес к изучению специальных дисциплин. Результат представлены в таблице 5.

«Уровни усвоения умений учащихся»

Таблица 6

Уровень усвоения умений	Количество студентов на констатирующем эксперименте	Количество студентов на этапе контрольном эксперименте	Количество студентов на этапе контрольном эксперименте
I	8	5	
II	9	8	
III	7	11	

Мы видим, что уменьшилось количество студентов с меньшими уровнями усвоения умений и увеличилось число студентов с более высоким уровнем усвоения умений. Преподавателю в своей работе необходимо особое внимание обратить на студентов, у которых динамика результата не значительная.

Необходимо применять личностно-ориентированный подход к таким обучающимся. В силу своих интеллектуальных, такие обучающиеся имеют право на дополнительные занятия преподавателя с ними. Необходимо, так же, обратить внимание на студентов с очень высокими показателями. Таким студентам можно давать дополнительные задания, возможно нетиповые и

выходящие за рамки изучаемого материала. Знания мы оценивали, таким образом, а для оценивания теоритических умений, мы разработали контрольно-оценочные средства, которые прилагаются к работе в виде методического продукта.

Подводя итоги проведенной опытно-экспериментальной работы, можно сделать вывод, что применение методической разработки урока-игры «Кто лишний» по теме «Заправочные супы» по профессии «Повар, кондитер» в процессе изучения ПМ «Приготовление бульонов,отваров, супов в соответствии с технологическим процессом»повысило уровень профессионального интереса обучающихся. Это говорит об успешности проведенной работы.

Выводы по главе 2.

Во второй главе выпускной квалификационной работы решалась задача по разработке нетрадиционного урока- игры для развития практических навыков студентов при изучении профессионального модуля «Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом», а также проверялась эффективность применения разработанной системы.

Сущность внедрения в процесс обучения профессионального модуля урока-игры, для развития профессионального интереса при изучении специальных дисциплин.

С целью достижения непрерывного контроля над усвоением каждого раздела, в начале проведения нетрадиционного урока организуется вводный срез по теме для того, чтобы преподаватель имел представление об уровне владения слушателями системой умений, умения и навыков.

В пункте 2.1 нами приведён, констатирующий этап эксперимента опытно-экспериментальной работы по развитию профессионального интереса при изучении студентов специальных дисциплин. А именно: нами была проведена проверочная работа, которая показала уровень усвоения умений студентов.

В пункте 2.2 рассмотрена разработка стандартного плана урока по специальной дисциплине и разработка урока игры по данной теме. Пункт полностью отображает содержание и направление внедряемого урока.

В пункте 2.3 нами была проведена экспериментальная проверка результативности использования нетрадиционного проведения теоретического урока, как средства развития профессионального интереса при изучении учебного модуля. И разработаны контрольно-оценочные средства.

Данная работа проводилась в форме констатирующего и формирующего этапов. Исследование показало, что уровень усвоения умений стал выше.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Развитие профессионального интереса у студентов при изучении специальных дисциплин является одной из актуальных проблем среднего профессионального образования. Обращение к этой проблеме обусловлено возрастающими требованиями к качеству подготовки специалистов. В условиях жесткой конкуренции выпускники должны проявлять заинтересованность, готовность к постоянному повышению квалификации, к самостоятельному овладению дополнительными знаниями в области профессиональной деятельности. Эти профессиональные качества сегодня являются критерием профессионализма специалистов среднего звена и частью социального заказа. Подготовка специалистов такого уровня невозможна без решения проблемы формирования у будущих специалистов интереса к изучению специальных дисциплин.

Целью проведенного нами исследования было выявление, теоретическое обоснование и экспериментальная проверка педагогических условий, способствующих эффективному формированию профессионального интереса студентов при изучении специальных дисциплин.

Изложенные выше теоретические и экспериментальные результаты исследования позволяют нам сформулировать следующие выводы:

1. Анализ состояния проблемы в философской и психолого-педагогической литературе свидетельствует о значимости формирования профессионального интереса образовательных учреждений среднего профессионального образования. Это связано с потребностью современного общества в специалистах, имеющих высокую компетентность, готовых к постоянному повышению квалификации, проявляющих заинтересованность в области профессиональной деятельности.

2. Уточнена сущность понятия «профессиональный интерес», который

мы понимаем как сложный комплекс психических свойств и состояний, включающий избирательную познавательную, эмоциональную и волевую активность, направленную на выбранную или выбираемую профессиональную деятельность, профессиональный интерес при изучении специальных дисциплин проявляется «в избирательной познавательной, эмоциональной, волевой активности».

3. Исходя из определения понятия «профессиональный интерес» выявлена его структура, которая включает в себя следующие компоненты: познавательный - обусловлен стремление студентов глубже узнать о содержании профессиональной деятельности; эмоциональный - характеризует положительное отношение студентов к определенному виду деятельности; волевой - предполагает уверенность студентов в преодолении трудностей в овладении профессией; деятельностный - включает не только потребность студентов в конкретной деятельности, но и активность в овладении профессией.

4. Установлено, что целенаправленное использование возможностей специальных дисциплин в процессе обучения обеспечивает поэтапное развитие интереса (ситуативный —> предметный —> интерес к профессии).

5. Определены педагогические условия формирования интереса к профессии у студентов при изучении специальных дисциплин: решение учебно-профессиональных задач с элементами занимательности с различной степенью трудности на основе содержания специальных дисциплин; применение методов мотивации и стимулирования учебно-познавательной деятельности;

- реализация содержания обучения в организационных формах, способствующих проявлению познавательной активности и профессиональной направленности студентов.

6. Для проведения экспериментальной работы нами была выбрана

группа будущих «Поваров, кондитеров». Результаты педагогического эксперимента подтвердили выдвинутые гипотетические предположения. Значительное увеличение числа студентов с высоким уровнем профессионального интереса к профессии в экспериментальных группах по сравнению с контрольными группами позволяет сделать вывод о том, что выявленные и обоснованные педагогические условия способствуют повышению эффективности формирования профессионального интереса у студентов при изучении специальных дисциплин.

Данные, полученные в ходе исследования, и разработанные на их основе методические рекомендации по эффективному формированию у студентов интереса к профессии, разработанные на их основе, позволили внедрить предложенный инструментарий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Аверинцев С.С.,. Филосовский энциклопедический словарь [Текст]: справ. пособие / С.С.Аверинцев, Э.А. Ораб-Оглы, Л.Ф. Ильичёв [и др.] ; под ред. С.С. Аверинцев – 2-е изд. – М. : Советская энциклопедия, 1989. – 815 с.
2. В.В. Арнаутков,. Развитие интереса к профессии учителя у студентов педколледжа в условиях учебно-научно-педагогического комплекса [Текст]: дис. канд. пед. наук / В.В. Арнаутков. –Волгоград, 1995. – 207 с.
3. Афанасьев, В.Ф. Профессиональные интересы учащихся VII-VIII классов и основные пути их формирования во внеклассной работе [Текст] : дис. канд. пед. наук / В.Ф. Афанасьев. – Волгоград,1968. – 309 с.
4. Богословский, В.В. Общая психология [Текст] : справ. пособие / под ред. В.В. Богословского, А.Г. Ковалева. – М. : Просвещение, 1981. – 384 с.
5. Большая психологическая энциклопедия [Электронный ресурс] // Академик: словари и энциклопедии. – 2000-2010. – Режим доступа: psychology.academic.ru/5634/.
6. Бухарина, Т.Л. Формы и методы развития профессионального интереса учащихся при выборе профессии [Текст] : дис. ... канд. пед. наук / Т.Л. Бухарина. – М., 1983. – 184 с.
7. Васильцев, К.М. Словарь по философии [Электронный ресурс] / К.М. Васильцев // ВСловаре.ру : [web-сайт]. – 2008-210. – Режим доступа: <http://vslozare.ru/slovo/filosofskij-slovar/interes/275378>.
8. Варшава, Б.Е. Большой психологический словарь [Электронный ресурс] / Б.Е. Варшава, Л.С. Выгодский // Psycho.ru : [web-сайт]. – 2010-2013. – Режим доступа: <http://www.psyho.ru/dictionaries/bolshojpsixologicheskij-slovar/interes/>.
9. Гайкова, Т.П. Развития профессиональных интересов у будущих учителей начальных классов в процессе изучения лингвистических дисциплин предметного блока профессиональной подготовки[Текст] : дис. ... канд. пед. наук / Т.П. Гайкова. – Шадринск : ШГПИ, 2012. – 210 с.

10. Гроссу, Е.П. Формирование профессиональных интересов старшеклассников во внеклассной работе [Текст] : дис. ... канд. пед. наук / Е.П. Гроссу. – М. : Москов. гос. универ-т, 1975. – 212 с.
11. Ефремова, Т.Ф. Новый толково-словообразовательный словарь русского языка [Текст] : справ. пособие / Т. Ф. Ефремова. – М. : Дрофа, 2000. – 636 с.
12. Жмуров, В.А. Большая энциклопедия по психологии [Текст] : справ. пособие / В.А. Жмуров. – 2-е изд. – СПб. : Норинт, 2012. – 315 с.
13. Землянская, Е.Н. Формирование интересов старшеклассников к экономической сфере на основе интегративного подхода [Текст] : дис. ... канд. пед. наук. – М. : 1995. – 176 с.
14. Иванов, В.Г. Основные положения теории интереса в свете проблемы отношений человека [Текст] /В.Г. Иванов // Психология личности : учёные записки. – Л. : ЛГУ, 1986. – Вып. 9. – С. 64-76.
15. Ильичев, Л.Ф. Философский энциклопедический словарь [Текст] / гл. ред.: Л.Ф. Ильичев, П.Н.Федосеев, С.М. Ковалев, В.Г. Панов. – М. : Современная энциклопедия, 1983. – 840 с.
16. Йовайша, Л.А. Валидность описи профессиональных интересов учащихся [Текст] : материалы IV Всесоюз. съезда о-ва психологов (Тбилиси, 21-24 июня 1971 г.). – Тбилиси, 1971. – С. 107-108.
17. Каиров, И.А. Педагогическая энциклопедия. Т. 2 [Текст] : справ. пособие / И.А. Каиров, Ф.Н. Петров. – М. : Советская энциклопедия, 1965. – 912 с.
18. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь [Текст] / Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров: Академия, 2000. – 176 с.
19. Козаков, Ю.Н. Общая психология. Введение в психологию [Текст] : конспект лекции / Ю.Н. Козаков, Г.К. Золотарёв ; ред. Л.И. Александрова. – М., 2009. – 60 с.
20. Кревневич, В.В. Формирование профессиональной направленности у учащихся старших классов[Текст] : дис. ... канд. пед. наук / В.В. Кревневич. – М., 1958. – 230 с.

21. Кузнецова, С.А. Большой толковый словарь русского языка [Текст] / С.А. Кузнецова. – 1-е изд. –СПб. : Норинт, 1998. – 868 с.
22. Левитов, Н.Д. Психология [Текст] : справ. пособие / Н.Д. Левитов. – М. : Высшая школа, 1964. – 256с.
23. Мещеряков, Б.Г. Психологический словарь [Текст] / Б.Г. Мещеряков, В.П. Зинченко. – СПб. : Прайм– Еврознак, 2005. – 672 с.
24. Мордовская, А.В. Формирование профессиональных интересов школьников в процессе факультативных занятий [Текст] : дис. ... канд. пед. наук / А.В. Иордовская. – М., 1990. – 187 с.
25. Мясищев, В.Н. Проблема психологии в свете взглядов классиков марксизма-ленинизма на отношения человека [Текст] : справ. пособие / В.Н. Мясищев. – Л. : Гос. ун-т им. А.А. Жданова, 1955. –30 с.
26. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и фразеологических выражений [Текст] справ. пособие / С.И. Ожегов. – М. : ИТИ Технологии, 2012. – 944 с.
27. Пузырей, АА. Электронный словарь по философии [Электронный ресурс] / А.А. Пузырей //Slovari.ru : [web-сайт]. – Режим доступа: <http://www.slovari.ru>.
28. Рапацевич, Е.С. Современный словарь по педагогике [Текст] : справ. пособие / Е.С. Рапацевич. –Минск : Современное слово, 2001. – 928 с.
29. Самойлова, В.И. Профадаптация [Электронный ресурс] / В.И. Самойлова // Мой путь к знаниям : образ. портал. – Режим доступа: <http://eagi.kz/>.
30. Сенина, А.А. Влияние личностных особенностей на формирование их профессиональных интересов [Электронный ресурс] / А.А. Сенина // Большая ленинградская библиотека : [web-сайт]. – Режимдоступа: http://www.byket.ru/psixologiya/vliyanie_lichnostnyx_osobennostej.html.
31. Фролов, И.Т. Философский словарь [Текст] : справ. пособие / И.Т. Фролов. – 4-е изд. – М. :Политиздат, 1981. – 445 с.

Тест для контроля исходных умений

- 1.Классификация супов по температуре подачи?
- 2.Норма жидкостей для получения нормального и концентрированных бульонов?
3. Установите последовательность приготовления щи по-уральски?
 1. доводят до готовности
 2. кладут подготовленную крупу , доводят до кипения
 3. варят 15-20 минут
 4. бульон доводят до кипения
 5. кладут тушеную капусту
 6. добавляют пассерованные овощи варят 5-10 минут
 7. отпуск
 8. созревание супа
 9. вводят соль, специи
- 4.Написать алгоритм приготовления борща сибирского
- 5.Написать требования к качеству борщей
- 6.Назовите борщ, в состав которого не входит картофель:
 - а) «Украинский» б) «Московский» в) «Флотский»
- 7.Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления
 1. «Украинский» 2. «Сибирский» 3. «Флотский»
 - а) фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками
 - б) в бульоне варят копчености
 - в) готовый борщ заправляют чесноком и салом
- 8.Определить название супа по набору продуктов:
Говядина, окорок, сосиски, почки, лук репчатый, огурцы соленые, каперсы, маслины, томатное пюре, масло сливочное, бульон, лимон, сметана
- 9.Какие супы **неотпускаются** с фрикадельками :
 - а) рассольник б) суп молочный с крупой в) борщ сибирский г) окрошка

10. До какой температуры подогревают тарелки для подачи горячих супов?

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Тест для контроля, после проведения урока.

1. По каким признакам классифицируют супы?

2. Перечислить продукты, необходимые для тушения свеклы?

3. Установите правильную последовательность приготовления борща украинского?

1. бульон доводят до кипения

2. добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу, доводят до кипения

3. кладут картофель, варят 10-15 минут

4. кладут сладкий перец, специи, соль, сахар

5. отпущ(мясо, борщ, сметана, зелень)

6. борщ доводят до готовности

7. заправляют чесноком, растертым со шпиком

8. закладывают капусту, доводят до кипения

4. Написать алгоритм приготовления щей из свежей капусты с картофелем

5. Написать требования к качеству рассольников .

6. Что используют в качестве загустителя в сладких супах?

а) муку б) картофельный крахмал в) кукурузный крахмал

7. Укажите соответствие названия рассольников особенностям их приготовления

1. «Домашний» 2. «Ленинградский» 3. «Рассольник»

а) с перловой или рисовой крупой б) готовят с капустой и картофелем в) готовят с картофелем

8. Определить название супа по набору продуктов:

Мясо говядины или баранины, бульон, рис, лук репчатый, стручковый перец,

томатное пюре, перец, соус ткемали, зелень, хмели-сунели, соль, толченый чеснок

9. Какие супы **неотпускаются** со сметаной :

а) рассольник б) суп-лапша домашняя в) суп молочный с крупой г) борщ сибирский д) окрошка ж) суп картофельный с бобовыми

10. Срок хранения супов