

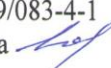
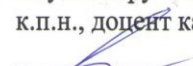


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

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

«Развитие практических навыков у студентов профессиональной
образовательной организации на лабораторно-практических занятиях
по дисциплине "Основы технологии"»

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

Выполнил (а):
Студент (ка) группы ЗФ-409/083-4-1
Левшина Ксения Вадимовна 
Научный руководитель:
к.п.н., доцент кафедры ППОиПМ
 Алексеева Л.П.

Проверка на объем заимствований:

57 % авторского текста

Работа рецензирована к защите

«10» 01 20 18 г.

зав. кафедрой ППОиПМ

 Корнеева Н.Ю.

Челябинск 2018

Содержание

Введение.....	2
Глава 1. Теоретические аспекты.....	5
1.1 Анализ психолого- педагогического и методологического литературы По проблеме развития практических навыков у студентов профессиональной образовательной организации	
1.2 Особенности, формы, методы развития практических навыков посредством лабораторно-практических занятий.....	9
1.3 Вывод по главе1.....	17
Глава 2. Организация опытно –экспериментальных работы в условиях СПО ЧКИПиТ при подготовки профессии «Повар- кондитер».....	18
2.1 Исследование условий развития практических навыков при проведении лабораторно-практических работ по дисциплине»Основы технологии».	18
2.2 Разработка задании - инструкций в ходе реализации лабораторно- практических работ.....	41
Вывод главы 2.....	
Заключение	
Список литературы	97

Введение

Образование это процесс овладения системой знаний, умений, и навыков, в течение которого складываются черты творческой деятельности, мировоззренческие и поведенческие качества личности, развиваются ее познавательные способности. (Л.Г. Семушина, Н.Г. Ярошенко.)

Цель обучения мы видим в том, чтобы эти систематизированные знания (представляющие собой определения и наиболее значимые характеристики явлений) были настолько усвоены учащимися, чтобы они могли их воспроизвести; рассказать, объяснить, применить, т. е. показать структуру системы знаний.

В процессе обучения требования к усвоению знаний разного содержания неоднозначны : одна часть может быть усвоена на уровне узнавания , другая – на уровне воспроизведения. Например: студентам нет необходимости запоминать многие статистические сведения, справочный материал, но есть знания, которые должны усвоиться прочно и полно, чтобы руководствоваться ими в последующей практической деятельности.

Важный результат обучения – умения – способность осуществлять ту или иную деятельность на основе полученных знаний в изменяющихся условиях (знания служат инструментом при освоении умений).

К. К. Платонов писал «Умение – это высшее человеческое свойство, формирование которого является конечной целью педагогического процесса, его завершением» («Система психологии и теории отражения»).

Умения же, как утверждает психология, формируются и проявляются в деятельности, без деятельности нет умений. Знания же являются информационным обеспечением по отношению к умениям.

В педагогической деятельности умения классифицируют на интеллектуальные и практические. Интеллектуальные представляют собой умения выполнять мыслительные операции – анализировать, классифицировать, обобщать, сравнивать. Эти умения необходимы во всякой творческой деятельности, в том числе и в производственной.

Студенты должны уметь оперировать знаниями: привлекать (извлекать из памяти) необходимую в данный момент информацию, уметь выделить наиболее существенные признаки и свойства явлений и объектов, сравнивать их между собой, устанавливать причинно-следственные связи и т.д. Практические умения направлены на решение конкретных практических задач, они тесно связаны с интеллектуальными умениями. Невозможно решать производственную задачу, составлять производственный план, не умея анализировать и сопоставлять характеристики. В результате обучения студент должен овладеть основами профессии, т.е. совокупностью умений, необходимых для выполнения профессиональных функций. Умения формируются в деятельности, следовательно, необходимо организовать соответствующую деятельность, обязательное условие которой целенаправленная осознанность, опора на имеющиеся знания.

Одним из результатов обучения является приобретение навыков, это действия, которые вследствие многократных повторений становятся автоматическими, выполняются без видимого контроля со стороны сознания, значит в учебном процессе должны быть условия для такой многократности.

Умения и навыки студенты приобретают и отрабатывают на практических занятиях.

Важная проблема формирования содержания обучения – установление целесообразного соотношения теоретической и практической подготовки по каждой учебной дисциплине. Соотношение временных объемов теоретических и практических занятий в средних специальных учебных заведениях почти одинаковое – 1:1. К практическому обучению, в данном случае, относят часы, отведенные на практические занятия и лабораторные работы, на учебную, технологическую и преддипломную практику, на курсовое и преддипломное проектирование. Несомненно, объем практических работ больше по дисциплинам, имеющим, так называемый,

деятельный характер, направленным на обучение конкретной деятельности.

Таким образом, в получении любой профессии практическая подготовка учащихся играет важную роль. То, как будет организовано лабораторно - практическое занятие, какие средства и методы будут использованы преподавателем при его проведении, зависит компетентность, профессиональность, конкурентоспособность будущих специалистов.

Актуальность выбранной темы выпускной квалификационной работы заключается в решении проблемы формирования и развития практических навыков учащихся согласно требованиям общеобразовательного стандарта по технологии в условиях лабораторно-практических занятий.

Методологическая основа исследования:

Объект исследования: процесс обучения студентов колледжа по дисциплине **какой?** повар, кондитер.

Предмет исследования: условия влияющие на развитие практических навыков у студентов в профессиональной образовательной организации.

Цель исследования: разработка заданий-инструкций по дисциплине «Основы технологии» для развития практических навыков у студентов.

Задачи исследования:

1. осуществить анализ педагогической и методологической литературы;
2. разработать инструкционные методические приемы при работе лабораторно-практических занятий;
3. провести педагогический эксперимент и проанализировать результаты эксперимента в ходе реализации лабораторно-практических занятий.

Методы исследования :

- 1). Теоретические: анализ содержания программ, учебников, методических пособий по педагоге, психологии, технологии.
- 2)практические: наблюдение деятельности учащихся во время проведения лабораторно- практических занятий. Анкетирование, проектирование, анализ методического обеспечения.

База исследования: СПО ЧКИПиТ Коркинский филиал .

Отсутствует методологическая база исследования

Глава 1. Теоретические аспекты

С нового листа!!!

1.1 Анализ психолого- педагогического и методологического литературы.
По проблеме: Развитие практических навыков у студентов профессиональной образовательной организации на лабораторно-практических занятиях по дисциплине «Основы технологии»

Проблема формирования умений и навыков у студентов очень давно привлекает внимание ученых-исследователей. Например, немецкий философ, психолог и педагог И. Ф. Гербарт считал, что целью обучения является, прежде всего, формирование интеллектуальных умений учащихся, их умственное развитие. Для усвоения учениками определенных знаний и навыков он предложил четыре ступени обучения: первоначальное наглядное ознакомление учеников с материалом, усвоение связи новых представлений со старыми в процессе беседы, связное изложение учителем материала, выполнение упражнений и применение новых навыков и умений на практике.

Проблемой формирования умений занимались такие известные психологи и педагоги как Рубинштейн С.Л., Талызина Н. Ф., Хуторской А. В., Фридман Л. М. и др. [9,14,19,20].

Фридман Л. М. определяет умение как способность к действию, не достигнутому наивысшего уровня сформированности, совершаемому полностью сознательно [19].

Климов Е. А. определяет умения как системные образования, устойчивые целостности в структуре деятельности субъекта, включающие тактики и стратегии ориентировки во внешней и внутренней обстановке деятельности, знания, навыки исполнения и гибкой перестройки

деятельности в зависимости от меняющихся условий. Внешне умение обнаруживается в успешном и, по видимости, легком решении профессиональных или жизненных задач. Он считает, что ошибочно сводить умения только к исполнительной стороне поведения и недооценивать познавательную и мотивационную основу, которую обеспечивает это поведение [5].

Педагоги и психологи (Фридман Л. М., Талызина Д. Г. Левитес, Лошкарева) выделяют несколько типов умений.

Двигательные

Включает в себя разнообразные движения, сложные и простые, составляющие внешние моторные аспекты деятельности. Например, спортивная деятельность целиком построена на основе этих умений.

Многократное выполнение действия, систематические упражнения с коррекцией неточностей, их осмысливанием, исправлением ошибок в повторных попытках.

Познавательные

Включают способности, связанные с поиском, восприятием, запоминанием и переработкой информации. Они соотносятся с основными психическими процессами и предполагают формирование знаний. Это умения, посредством которых человек приобретает самостоятельные знания. Например, работа с книгой, наблюдение, эксперимент, измерение.

Использование методов активизации учащихся: проблемное обучение, частично-поисковый метод, метод проектов. Усиление индивидуального подхода на уроках, четкий контроль. Самостоятельная работа учащихся, самоконтроль. Специальные задания и упражнения, построение алгоритма.

Теоретические

Связь с абстрактным мышлением. Они выражаются в способности человека анализировать, обобщать материал, строить гипотезы, теории, производить перевод из одной знаковой системы в другую.

Творческая деятельность. Использование методов активизации учащихся. Работа, направленная на стимулирование мыслительной деятельности учащихся.

Практические

Скоропись, беглое чтение.

Задания и упражнения с элементами самоконтроля.

Интеллектуальные

Включают умения выделять главное, сравнивать, анализировать, синтезировать, обобщать, классифицировать, проводить аналогии, вычленять компоненты.

Специальные упражнения, задания, вопросы, которые учитывают уровень психического развития.

Исследовательские

Включают умение формировать цель исследования, устанавливать предмет и объект исследования, выдвигать гипотезу, планировать эксперимент и его проведение, проверять гипотезу, определять сферы и границы применения результатов исследования.

Включение в исследовательскую деятельность, выполнение практических заданий, индивидуальный подход к каждому ученику. Повышение осмысленности усвоенных знаний, развитие когнитивных способностей учеников.

Коммуникативные

Умения слушать, слышать другого. Включают описание поведения - сообщение о наблюдаемых специфических действиях других людей без приписывания им мотивов действия. Коммуникация чувств - ясное сообщение о внутреннем состоянии. Активное слушание – принятие человеком ответственности за то, что он слышит. Обратная связь.

Общение. Наблюдение и сообщение о своих наблюдениях.

Наряду с понятием «умение» Рубинштейном С. Л. и Фридманом Л. М. рассматривается понятие «навыки», так как они неразрывно связаны

между собой. Ученый-педагог Фридман отмечает, что способность выполнять действие формируется сначала как умение. По мере тренировки и выполнения этого действия умение совершенствуется, процесс выполнения действия свертывается, промежуточные шаги этого процесса перестают осознаваться, действие выполняется полностью и автоматизировано – у ученика образуется навык в выполнении этого действия, то есть умение переходит в навык [19].

Рубинштейн рассматривает навыки как полностью автоматизированные, инстинкта подобные компоненты умений, реализуемые на уровне бессознательного контроля [9, с...].

Многие педагоги и психологи отмечают, что умения образуются с помощью действий, которые находятся под сознательным контролем. Через регуляцию таких действий осуществляется оптимальное управление умениями. Оно состоит в том, чтобы обеспечить безошибочность и гибкость выполнения действия. Например, учащиеся младших классов при обучении письму выполняют ряд действий, связанных с написанием отдельных элементов букв. При этом навыки держания карандаша в руке и осуществления элементарных движений рукой выполняются, как правило, автоматически. Главное в управлении умениями заключается в том, чтобы обеспечить безошибочность каждого действия, его достаточную гибкость.

Одно из основных качеств, относящихся к умениям, заключается в том, что человек в состоянии изменять структуру умений – навыков, операций и действий, входящих в состав умений, последовательность их выполнения, сохраняя при этом неизменным конечный результат. Умелый человек, к примеру, может заменить один материал другим при изготовлении какого-либо изделия, сделать сам или воспользоваться имеющимися под рукой инструментами, другими подручными средствами, словом, найдет выход в практически любой ситуации.

Фридман считает, что умения всегда опираются на активную интеллектуальную деятельность и обязательно включают в себя процессы

мышления. Сознательный интеллектуальный контроль – это главное, что отличает умения от навыков. Активизация интеллектуальной деятельности в умениях происходит как раз в те моменты, когда изменяются условия деятельности, возникают нестандартные ситуации, требующие оперативного принятия разумных решений. Управление умениями на уровне центральной нервной системы осуществляются более высокими анатомо-физиологическими инстанциями, чем управление навыками, т. е. на уровне коры головного мозга[19].

Талызина Н. Ф. отмечает, что все умения, формируемые в каком-то учебном предмете, можно разделить на две категории: общие, которые формируются у учащихся при изучении этого предмета, но и в процессе обучения многим другим предметам, и имеющие применение во многих учебных предметах и в повседневной жизненной практике, например, навыки письма и чтения, работы с книгой и т. д.; специфические (узко предметные), которые формируются у учащихся только лишь в процессе обучения данному учебному предмету и имеющие применение главным образом в этом предмете и отчасти в смежных предметах. К общим видам умений относят и все приемы логического мышления: они независимы от конкретного материала, хотя всегда выполняются с использованием каких-то специфических знаний [14].

Изложенное показывает, что практические навыки -как метод обучения во многом носят исследовательский характер, и в этом смысле высоко оцениваются в дидактике. Они пробуждают у студентов глубокий интерес к окружающей природе, стремление осмыслить, изучить окружающие явления, применять добытые знания к решению и практических, и теоретических проблем. Метод этот воспитывает добросовестность в выводах, трезвость мысли. Лабораторно-практические работы способствуют ознакомлению студентов с научными основами современного производства, выработке навыков обращения с реактивами,

приборами и инструментами, создавая предпосылки для технического обучения.

Одной из целей технологического образования является развитие у студентов преобразующего мышления и творческих способностей, реализовать которые можно, используя метод проектов, где студенты включаются в творческую деятельность.

Как же воспитать студентов, будущую научную и творческую молодежь в бурном потоке знаний, где в борьбе со старым утверждается новое?

Необходимо, на наш взгляд, с малых лет воспитывать в молодом поколении осознание постоянного развития науки, техники, культуры и прочее, предрекая ему возможность собственного участия в этом диалектическом процессе; приучать искать необычные нестандартные решения проблем, чтобы подготовить его к самостоятельному и вечному поиску нового.

Непосредственное участие в подготовке подрастающего поколения к трудовой творческой деятельности принимает преподаватель технологии и технического творчества. Но преподаватель должен быть для студента не столько наставником, сколько партнером, помогающим в реализации целей деятельности студента, в организации эксперимента, в создании условий для проявления активности и творчества студента.

Поэтому преподаватель должен быть в одинаковой степени и профессионалом и гражданином, а главное пытливым, ищущим исследователем, способным нестандартно мыслить, аргументировать результаты исследований и не считать их последней истиной.

Задача подготовки такого учителя актуальна во все времена, а тем более сейчас, когда «мировое сообщество своими действиями демонстрирует возрастающий интерес к технологическому образованию, готовящему человека к выполнению новых функциональных производственных требований – реализации творческих задач через появление способности и

умения проектировать, принимать решения и выполнять творческую работу».

Каким же, в таком случае, должен быть преподаватель ?

Во-первых, на наш взгляд, во всех видах занятий он должен ставить наряду с техническими задачами, бесспорно, педагогические и профориентационные, каждый раз укрепляя студента в правильности выбора профессии, в стремлении к постоянному совершенствованию, расширению кругозора, накоплению знаний, желанию поделиться ими с студентами, разделить с ними радость творческого успеха.

Во-вторых, определяющим фактором повышения технологической культуры студента является содержательная составляющая педагогической деятельности преподавателя, включающая новинки в науке и технике.

Формы могут быть различные: пятиминутка на лекции, факультативные беседы, диспуты, реферативный обзор студентами технических журналов. Но, с другой стороны, сколь бы ни были насыщенными новинками технологии лекции преподавателя без сотрудничества со студентами эффекта ожидать не приходится.

1.2 Особенности, формы, методы средств практических навыков
посредство практических и лабораторных занятий.

Практические занятия — метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Формы проведения практических занятий зависят от содержания изучаемой дисциплины, уровня подготовки студентов, имеющейся учебно-материальной базы и целей обучения.

Практические занятия имеют целью:

- помочь обучающимся систематизировать, закрепить и углубить знания теоретического характера;
- научить студентов приемам решения практических задач, способствовать овладению навыками и умениями выполнения расчетов, графических и других видов заданий;
- научить их работать с книгой, служебной документацией и схемами, пользоваться справочной и научной литературой;
- формировать умение учиться самостоятельно, т.е. овладевать методами, способами и приемами самообучения, саморазвития и самоконтроля.

Практическим занятиям предшествуют лекции и целенаправленная самостоятельная подготовка студентов, поэтому практические занятия

нужно начинать с краткого обзора цели занятия, напоминания о его связи с лекциями и формулирования конкретных вопросов-заданий, которые должны быть решены на данном занятии.

Во многих случаях рациональной формой проведения практических занятий является сочетание коллективной и индивидуальной работы студентов. При коллективной форме работы преподаватель формулирует вопрос-задачу для всей группы, организует соревнование в поиске правильного и оптимального решения задачи, старается заинтересовать учащихся постановкой вводных соображений, наводящих вопросов и активизировать их творческое мышление и самостоятельную работу.

Практические занятия требуют тщательной методической подготовки преподавателя, включающей составление подробного плана проведения занятий, подготовку учебно-материальной базы, проигрыш занятий, подбор необходимой литературы и другие компоненты. Планы практических занятий должны обсуждаться на заседании кафедры, ежегодно обновляться в интересах концентрирования методического опыта всего коллектива. Планы практических занятий целесообразно издавать, чтобы студенты могли заранее ознакомиться с содержанием занятия и подготовиться к нему.

Таким образом, практические занятия являются важной формой обучения, в ходе которого теоретические знания студентов превращаются в профессионально необходимые умения и навыки.

Как говорил: В. И. Суркин и В. Ф. Бессараб понимают лабораторно-практическое занятие , как "обязательный элемент практической подготовки по избранной профессии, который способствует связи теории и практики в обучении. Основной элемент ЛПЗ - самостоятельное выполнение учащимися опытов, измерений и наблюдений по заданию и под контролем преподавателя"

Лабораторные работы являются связующим звеном между теорией и практикой и проводятся в целях практического освоения обучающимися научно-теоретических положений изучаемой дисциплины, овладения ими техникой экспериментальных исследований и анализа полученных результатов, привития навыков работы с лабораторными установками, контрольно-измерительными приборами и вычислительной техникой.

Лабораторные занятия - это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, на котором путем проведения экспериментов происходит углубление и закрепление теоретических знаний в интересах профессиональной подготовки.

Проведением лабораторного практикума со студентами достигаются следующие цели:

- углубление и закрепление знания теоретического курса путем практического изучения в лабораторных условиях изложенных в лекциях законов и положений;
- приобретение навыков в научном экспериментировании, анализе полученных результатов;
- формирование первичных навыков организации, планирования и проведения научных исследований.

Лабораторные работы в учебной группе проводит закрепленный за ним преподаватель. Ему в помощь решением заведующего кафедрой могут выделяться инженерно-технические работники учебной лаборатории кафедры или второй преподаватель. Общее руководство лабораторными работами во всех учебных группах потока осуществляет лектор.

Для подготовки студентов к лабораторной работе на кафедре разрабатывается задание. Задания по решению заведующего кафедрой могут быть одинаковыми для всех студентов учебной группы или индивидуальными. Для проведения трудных по организации лабораторных работ с использованием сложных технических средств, систем физического и математического моделирования в дополнение к заданию решением заведующего кафедрой могут разрабатываться описания лабораторных работ.

Перед началом лабораторной работы преподаватель обязан проверить подготовленность студентов (провести коллоквиум) и провести инструктаж по соблюдению требований безопасности.

Для проведения лабораторной работы преподаватель разрабатывает план её проведения. После выполнения лабораторной работы студенты оформляют и представляют преподавателю отчет по установленной на кафедре форме и защищают его. Результаты защиты преподаватель выставляет в журнал текущей успеваемости студентов. Защищенные отчеты хранятся на кафедре до завершения обучения студентов, по данной учебной дисциплине.

Лабораторные работы/практические занятия могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер.

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

Работы, носящие частично-поисковый характер, отличаются тем, что при их проведении обучающиеся не пользуются подробными инструкциями,

им не дан порядок выполнения необходимых действий, и они требуют от обучающихся самостоятельного подбора оборудования, выбора способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др.

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

Формы организации обучающихся при проведении лабораторных работ/практических занятий - 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 бригадами по 2 - 5 человек.

При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное задание.

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ/практических занятий рекомендуется:

- разработка сборников задач, заданий и упражнений;
- разработка контрольно-диагностических материалов для контроля за подготовленностью обучающихся к лабораторным работам или практическим занятиям, в том числе в форме педагогических тестовых материалов для автоматизированного контроля;
- подчинение методики проведения лабораторных работ и практических занятий ведущим дидактическим целям с соответствующими установками обучающимся;
- использование в практике преподавания поисковых лабораторных работ, построенных на проблемной основе;

- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого обучающегося за самостоятельное выполнение полного объема работ;
- 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;
- подбор дополнительных задач и заданий для обучающихся, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия.

Методика формирования навыков своеобразна. Она эффективна, если учитывает психологические и физиологические особенности формируемых навыков. Невозможно, например, формировать умственные навыки, выполняя упражнения по поднятию тяжестей. Общая закономерность такова: развивается и совершенствуется то, что активно. Всегда необходимо при организации упражнений активизировать, интенсифицировать, повышать напряжение именно тех своеобразных связей и процессов, которые лежат в основе формируемого навыка.

Методика эффективна, если при формировании конкретного навыка избирается преимущественно предметно-операциональная (комплексная) система обучения. Большинство профессиональных действий имеет сложную, многокомпонентную структуру: они состоят из ряда последовательно осуществляемых частных действий, операций, приемов (число которых нередко достигает полусотни). Овладевать ею обучающимся бывает далеко не просто. Сложилась три системы преодоления этой сложности: предметная, операциональная и предметно-операциональная (комплексная). Суть предметной системы — в

требовании к обучающемуся выполнять осваиваемое действие всегда целиком. Для освоения простых действий это годится, а отработка сложных затягивается, качество выполнения отдельных операций оказывается низким. Операциональная система обучения характерна последовательной отработкой до совершенства каждого составного элемента действия. К выполнению действия в целом переходят только после отработки всех операций. Эта система требует очень большого времени, и возникают трудности в объединении отработанных отдельно приемов и операций в целостный навык. Предметно-операциональная (комплексная) система соединяет достоинства предыдущих двух систем и сводит к минимуму их недостатки. Преподаватель, хорошо представляющий трудности овладения тем или иным навыком и знающий, что обычно не очень удастся обучающимся, решает, какие операции надо отработать отдельно. Такую отработку можно провести вначале или после двух-трех общих попыток. После этого завершается отработка действия в целом. Такая система наиболее пригодна для отработки сложных действий.

Овладение навыком начинается с показа и объяснения действий преподавателем. Обучающиеся с самого начала должны иметь представление о том, чего надо добиться.

Обычно после наблюдения за действиями, выполненными быстро и непринужденно виртуозом-практиком, остается лишь смутное представление о слагаемых действия и технике выполнения. Поэтому целесообразно поступать так:

- первый показ действий — образец. Он в основном достигает эмоционального эффекта: восхищения обучающихся мастерством преподавателя и желания научиться действовать так же;
- второй показ — выполнение преподавателем действия в медленном темпе, с разбивкой на элементы, с паузами и пояснениями, что, как, в

какой последовательности и почему делать. Важно добиться понимания всего обучающимися.

Иногда ощущается необходимость и в третьем показе по типу второго.

Методика формирования навыка эффективна, если учитывает этичность этого процесса.

Каждый навык в своем становлении проходит три основных этапа:

- первый — аналитико-синтетический этап овладения обучающимся всем комплексом действия и составляющими его элементами. Преподаватель в это время индивидуализированно, с учетом совершаемых обучающимися ошибок делает дополнительные пояснения и показы, что, как, в какой последовательности и почему надо делать. Этап считается пройденным, если обучаемый может в рассказе повторить все это и выполнить практически — медленно, но правильно и последовательно;
- второй — автоматизации. Он характерен постепенным ускорением выполнения действия обучающимся с полным сохранением правильности и последовательности, с достижением большей точности и конечной результативности. Нельзя допускать стремления иных обучающихся ускорить выполнение путем пропуска некоторых («второстепенных», по их ошибочному мнению) операций. Элементы автоматизма появляются постепенно, пропадают суетливость, повышенная напряженность, затруднения. Этап завершается, когда признаки автоматизма выполнения действия налицо;
- третий — надежности. Действовать автоматически и с высоким качеством придется не в кабинетных, упрощенных, учебных условиях, а в реальных. Поэтому нужна своеобразная закалка навыка трудностями, которые могут встретиться на практике. Требования к сохранению обучающимися качества действий преподавателем при этом не снижаются.

Соответственно этим этапам выбирается и методика: на первом она ориентируется на правильность действий, на втором — на скорость, на третьем — на надежность.

Переход от одного этапа к последующему (особенно от первого ко второму) не терпит торопливости, а требования к качеству важны на всех этапах. Методика формирования навыка эффективна, особенно на начальном этапе, если при проведении упражнений осуществляется активизация мышления обучающихся. Основным методом формирования навыков считается упражнение. Это не просто многократное повторение отработываемых действий. Например, большинство взрослых людей пишет почти каждый день, но почерк и грамотность от этого не улучшаются. Упражнение, построенное как механическое, многократное повторение действий, становится похожим на зубрежку, дрессировку, а поэтому малоэффективно. Подлинное упражнение — многократное, сознательное повторение действия с целью усовершенствования его выполнения. Формирование навыка идет эффективнее, когда обучающиеся знают, что и как надо улучшить при очередном упражнении, стремятся до тонкостей разобраться в технике действия, вникнуть в причины трудностей и ошибок. Стимулировать мысленную активность призван преподаватель.

На первом (аналитико-синтетическом) этапе формирования навыка требуется, чтобы в сознании обучающегося сложился образ-схема (психологическая схема, психологический алгоритм) выполнения действия: что, как, в какой последовательности и почему делать. Чтобы успешно и быстрее пройти этот этап, полезно применять такую методику:

- рассказать и показать обучающимся, что, как, в какой последовательности и почему делать;

- предложить нескольким обучающимся (по возможности всем) медленно выполнить действие, сопровождая рассказом, что, как, в какой последовательности и почему они делают;
- проводить тщательный разбор каждого упражнения, • раздать обучающимся письменную инструкцию, содержащую описание-алгоритм действия и дать задание заучить ее в часы самоподготовки, вспоминая и мысленно представляя то, что и как делалось на занятии;
- рекомендовать обучающимся при самоподготовке, если есть для этого условия (открыты учебные кабинеты, есть тренировочные устройства, техника и др.), тренироваться в выполнении действия вместе с товарищем или под руководством лаборанта, преподавателя.

Активизация мышления приносит успех даже при формировании сенсорных навыков, трудно поддающихся словесному описанию (например, как различать форму, цвет, по каким признакам, какие особенности данного звука, запаха и т.п.).

Методика формирования навыка эффективна, если вместе с упражнением используется комплекс других методов. Это объяснения, показ действий, вербальный отчет обучающегося (устный рассказ о том, что, как, в какой последовательности и почему надо делать), разбор действий. Полезен и метод, который можно назвать организацией наблюдения в группе. Часто бывает, что преподаватель не может организовать одновременно упражнения всех обучающихся, так как не хватает тренировочных мест, оборудования, техники. Приходится обучать по очереди. Один действует, а остальных преподаватель ориентирует на внимательное оценивающее наблюдение за ним.

Обязателен метод оценки степени сформированности навыка. Свойства навыка при этом выступают главными ориентирами. Даже отсутствие

ошибок в выполнении действия и достижение временного норматива (если он есть для данного действия) еще не говорят о том, что навык сформирован. Обучающемуся такое может удаваться при предельном напряжении сил, суетливости, полной концентрации внимания на технике выполнения при отсутствии легкости, машинальности.

Навык формируется успешно лишь при систематических упражнениях, методом тренажа (тренинга, тренировки). Имеет значение временной интервал между упражнениями: если он излишне велик, то темпы снижаются. Величина интервала не одинакова у разных навыков. В среднем упражнения следует проводить раза три-четыре в неделю. Лучше тренироваться шесть раз по 15 минут, чем один раз продолжительностью 90 минут.

Рассмотрим традиционную структуру методики лабораторных работ.

В методических рекомендациях указываются:

- тема лабораторной работы из программы по предмету;
- цель лабораторной работы (нужно учесть, что формулировки целей часто расплывчаты и не нацеливают учащихся на конкретную деятельность);
- краткие теоретические положения (здесь дублируется содержание учебника);
- перечень оборудования и аппаратуры для проведения лабораторной работы;
- принципиальная (монтажная) схема проведения лабораторного исследования;
- порядок выполнения, краткое описание приемов деятельности учащихся, формы представления результатов измерений (таблицы, диаграммы, графики);
- выводы по работе;
- контрольные вопросы.

После этого необходимо представить принципиальную схему исследования, чтобы учащиеся понимали место подключения перечисленных приборов на лабораторном стенде.

Далее следует этап проведения лабораторной работы, который включает:

- подбор электроприборов;
- сбор химических элементов;
- подключение источников питания.

Основной этап – проведение лабораторной работы. Он включает в себя перечень заданий. Содержанию задания соответствуют методы исследования и основные элементы контроля. Этот этап лучше всего представить в виде технологической карты.

Технологическая карта лабораторной работы

п/п	Содержание задания	Метод исследования	Операции и способы выполнения	Контроль

Заключительный этап лабораторной работы – все ли органолептические показатели свойственны данной продукции, приведение в порядок рабочего места. Изложенная методика проведения лабораторной работы имеет преимущество, которое заключается в том, что учащиеся выступают в роли исследователей. Содержание лабораторной работы включает систему умственных и практических действий по овладению методами исследования. Процесс формирования технических умений является руководством к лабораторной работе. Анализируя подструктуру урока

теоретического обучения, необходимо обратить внимание на построение методической структуры: актуализация опорных знаний, практических навыков, формирование новых понятий и способов деятельности и применение сформированных знаний и умений.

Вывод главы 1

В первой главе данной дипломной работы были проанализированы теоретические основы обучения студентов методами лабораторно-практических работ по технологии, раскрыта сущность понятия практических навыков на занятиях лабораторно-практической работы как основополагающей составной части технологического практикума.

Выявлена методика организации лабораторно-практических работ на примере программы учебной педагогической практики по методике преподавания технологии. Широко показана и раскрыта структура развития практических навыков на этапе выполнения лабораторно-практических работ по технологическому практикуму. Раскрыты и обработаны основные требования к лабораторно-практическим работам по технологическому практикуму с применением технолого-педагогических подходов к организационной деятельности студентов при выполнении лабораторно-практических работ.

**Методические средства по использованию проектной деятельности
для формирования учебных мотивов студентов.**

**Метод рекомендации по выполнению лабораторно-практических
работ профессионального модуля « Приготовление блюд из овощей и
грибов» по дисциплине «Основы технологии»**

Специальность «Повар, кондитер»

Челябинск 2017

Содержание

1. Анкетирование студентов, наглядный план-конспект по «Приготовлению блюд из овощей»
2. Наименования тем профессионального модуля.
Наименование лабораторных и практических работ

3. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ студентов..

4. Методические рекомендации по выполнению практических навыков на лабораторных и практических работ студентов при изучении модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов».

5. Заключение

6. Перечень рекомендуемых источников информации

Глава 2. Организация опытно –экспериментальных работ в условиях СПО ЧКИНиТ по профессии «Повар,кондитер»

2.1 Исследование условий развития практических навыков при проведении лабораторно – практических работ по дисциплине « Основы технологии»

Особенностью процесса развития практических навыков -является возможность выделения в нем определенных периодов, каждый из которых характерен специфическими педагогическими средствами его осуществления - формами, методами, средствами.

Основным средством изучения в организации практических навыков на лабораторно-практических занятиях является производительный труд учащихся. Лабораторно-практические занятия (учебная практика - в свете новых ФГОС), осуществляется на основе тесной взаимосвязи теории и практики.

На основе изученного материала была выдвинута гипотеза: если изучить особенности практических навыков обучения, то можно разработать лабораторно-практические занятия, при условии: если изучить соответствующие методы обучения по профессии "Повар".

Для реализации цели и подтверждения гипотезы поставлены задачи:

Изучить специальную и методическую литературу по теме: "Повар, кондитер" Проанализировать и изучить методы и структуру процесса обучения, его особенности.

Рассмотреть основы профессионального мастерства студентов по профессии "Повар" с позиции личностно-ориентированного подхода.

Подобрать и применить в проекте урока методы для практических навыков обучения по профессии: "Повар" на лабораторно-практических занятиях.

Провести анкетирование среди студентов колледжа, сформулировать выводы, исходя из результатов работы.

База и методы исследования: ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал изучение специальной и методической литературы, анкетирование, наблюдение.

Анкетирование проводилось в группах по профессии "Повар, кондитер" - ХМК-21, ХМК-22 и специальности "Профессиональное обучение по специальности: Технология приготовления продукции питания" - ТПП.

В этих группах ведет занятия один мастер производственного обучения первой квалификационной категории, мастер, который владеет методикой ведения урока и современными образовательными технологиями, ведет разнообразные по форме уроки. Поэтому анкетирование проводилось именно в этих группах. Обучающимся были заданы вопросы: какие уроки им больше нравятся традиционной или нетрадиционной? Из 48 опрошенных 44 - 92% ответов за нетрадиционные формы. Какие уроки больше нравятся с презентацией или без -100% ответов за уроки с презентацией. Нравится ли самим ставить цели и задачи на урок? Самые активные (40 человек), что составило 83%, ответили - да. Можете ли выполнить самостоятельную работу без методических рекомендаций (Да, нет)? Положительно ответили только 50% опрошенных (14 чел.).

Что лучше самостоятельная работа с методическими указаниями и рекомендациями или без методических рекомендаций (С рекомендациями, без рекомендаций). 100% ответ дали 48 обучающихся.

Таким образом, можно сделать вывод, что обучающиеся 100% готовы выполнять самостоятельную работу, но с рекомендациями, самостоятельно без рекомендаций, готовы лишь - 50-83% обучающихся. Так как мастер применяет методические пособия с рекомендациями и указаниями по каждому модулю и МДК по самостоятельным и лабораторным работам, то и, соответственно результаты таких работ высокие - 100% качества. Поэтому на уроках производственного обучения необходимо использовать различные рекомендации и указания по выполнению самостоятельных, практических и лабораторных работ.

Поэтому практической частью работы будет методическая разработка плана-конспекта занятия производственного обучения.

Методическая разработка плана-конспекта урока (занятия) производственного обучения (учебной практики)

План урока лабораторно-практической работы.

Тема программы: Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Тема урока: Приготовление жареных блюд из картофельной массы.

Цели урока:

Учебная: Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению зраз и котлет из картофельной массы, закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приёмов и операций (в приготовлении картофельной массы, фарша, формовки изделий).

Воспитательная: Формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.

Развивающая: Развивать мыслительную деятельность обучающихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ.

Методическая цель: стратегическое формирование и развитие навыков в процессе обучения.

Тип урока: комбинированный

Методы обучения: словесные, наглядно-демонстрационные; практические;

Оснащение:

Оборудование лаборатории - плита электрическая с жарочным шкафом;

Посуда, инвентарь;

Сырье - продукты согласно сборнику рецептур;

Документы письменного инструктирования - инструкционно-технологические карты, технологические схемы;

Межпредметные связи:

Кулинария (Тема "Приготовление блюд и гарниров из овощей"),

Оборудование предприятий общественного питания (Тема "Машины и механизмы для обработки овощей),

Физиология питания, санитария и гигиена (Тема "Личная гигиена работников предприятий общественного питания"),

Товароведение пищевых продуктов (Тема "Биологическое значение пищи и ее химический состав"),

Калькуляция и учет (Тема "Учет продуктов на производстве").

Ход урока. Организационный момент (1-2 мин.)

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка наличия спецодежды и калькуляторов.. Вводный инструктаж (35-40 мин.)

Сообщение темы и целей урока.

Актуализация внимания обучающихся на содержание темы урока (Один из обучающихся зачитывает историческую справку, материал которой подготовлен им заранее в качестве домашнего задания).

Выступление обучающегося:

Родина картофеля - Чили. Здесь его возделывали ещё в самом начале нашей эры. В Европе это растение первоначально рассматривали как диковинку с красивыми цветами и, в меньшей степени, как продукт питания.

Многие модницы из высшего общего прикалывали букетики картофеля к волосам.

Аптекари Парижа и Берлина разводили картофель как лекарственное растение.

В Россию картофель завезли при Петре 1. Будучи в заграничном путешествии Царь Петр I выслал мешок картофеля Александру Меншикову и велел его разводить в России.

В 1800 году картофель ещё был такой редкостью, что его дарили в праздники и подавали на придворных балах как редкое лакомое блюдо.

Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно-производственных работ урока.

1. Индивидуальная работа обучающегося у доски. (Работа по плакату.) С последующей взаимопроверкой (Учащиеся проверяют правильность выполнения работы отвечающего у доски и при необходимости - исправляют).

Выполнив задание, разложить карточки с названием видов тепловой обработки в конверты.

Из всех предложенных карточек с названием приёмов тепловой обработки выберите названия тех, которые применяются при приготовлении зраз картофельных,

Разложите их в конверты в соответствии с видами,

Эталон ответа: основные - варка, жарка, жарка в жарочном шкафу, вспомогательные - пассерование.

2. Индивидуальная работа по карточке (1 обучающийся)

Эталон ответа: 1. Основной,, во фритюре, в жарочном шкафу.

2. Жаркой называют нагревание продукта с жиром или без него до состояния, при котором образуется поджаристая корочка.

4. Фронтальный опрос группы

Назовите ассортимент жаренных блюд из картофельной массы.

Эталон ответа: котлеты, зразы, крокеты.

Охарактеризуйте кулинарное изделие из картофельной массы, называемое зразами.

Эталон ответа: зразы картофельные - это фаршированное изделие прямоугольной формы с закруглёнными концами, панированное в сухарях и обжаренное с двух сторон до золотистой корочки.

(Демонстрация слайда и муляжа зраз, пояснения мастера).

Дайте характеристику котлетам.

Эталон ответа: котлеты картофельные имеют овальную приплюснутую форму с одним заострённым концом, панированные в сухарях и обжаренные основным способом с двух сторон.

(Демонстрация слайда и муляжа котлет картофельных, пояснения мастера).

Знакомы ли Вы с приёмами формовки котлет картофельных? При формовке каких изделий Вы сталкивались с аналогичными трудовыми приемами?

Эталон ответа: при приготовлении рыбных и мясных полуфабрикатов.

Расскажите о правилах подачи зраз и котлет картофельных.

Эталон ответа: котлеты и зразы подают как самостоятельное блюдо по 2 штуки на порцию с маслом, сметаной, соусами (грибным, сметанным, томатным, луковым). Часто при подаче используют дополнительный гарнир (зелень, свежие, консервированные овощи).

Интеллектуальная разминка (реализация развивающей цели).

Даны глаголы, обозначающие процессы: перебрать, калибровать, очистить, дочистить, залить холодной водой, посолить, отварить, слить, охладить, нарезать, протереть, ввести яйцо (Глаголы написаны на плакате).

Вопросы группе:

Какой технологический процесс характеризуют перечисленные глаголы?

Эталон ответа: приготовления картофельной массы.

Уберите глагол, лишний для технологического процесса приготовления картофельной массы.

Эталон ответа: нарезать.

Найдите недостающий для технологического процесса приготовления глагол.

Эталон ответа: просушить.

Расположите глаголы в последовательности технологического процесса приготовления картофельной массы.

Эталон ответа: перебрать, калибровать, очистить, дочистить, залить водой, посолить, отварить, слить, протереть, охладить, ввести яйцо.

Действие какого глагола ведет к нарушению технологического процесса приготовления картофельной массы?

Эталон ответа: залить горячей водой.

Какие ошибки следует устранить в перечне глаголов, отражающих технологический процесс приготовления картофельной массы?

Эталон ответа: глагол "Калибровать" пишется через "и".

Вопросы "на засыпку".

Несмотря на свою полезность, в каком случае картофель может стать ядовитым?

Эталон ответа: если кожура картофеля позеленела, соланин, содержащийся в ней, ядовит.

Каким образом повар может спасти "Честь мундира"?

Эталон ответа: перед варкой картофель "В мундире" для сохранения целостности кожуры её следует наколоть вилкой в нескольких местах.

Дополнения мастера .

Картофель называют вторым хлебом. Его калорийность в 2 раза выше, чем у других овощей. Основной энергетический материал - углевод. Имеет нежную хорошо усвояемую клетчатку. Белок картофеля имеет прекрасный аминокислотный состав, близкий к животным белкам. Картофель богат магнием, кальцием, железом, фосфором, йодом. Благодаря высокому содержанию калия (свыше 500 мг на 100 г продукта), способствует выведению воды из шлаков из организма и регулирует обменные процессы. 500 гр. картофеля хватает для удовлетворения суточной потребности в витамине С. Помимо витамина С картофель содержит витамины: В1, В2, В6, фолиевую кислоту, РР, пектиновые вещества, органические кислоты.

Объяснение последовательности выполнении работ, безопасных приёмов их выполнения и показ формовки полуфабрикатов.

- 1.Разбор схемы технологической последовательности приготовления зраз.
- 2.Разбор схемы технологической последовательности приготовления котлет картофельных.
- 3.Совместный (мастера и обучающихся) расчет количества сырья (брутто и нетто) для двух порций котлет и зраз картофельных. Запись в первую колонку расчетной карты.

Самостоятельная работа обучающихся.

Расчет количества сырья (брутто и нетто) для 50 и 100 порций котлет и зраз картофельных. Заполнение расчетной карты.

Закрепление правил организации работы и техники безопасности при приготовлении зраз и котлет картофельных.

Вопросы группе:

Выберите из разложенных на столе инструментов и приспособлений те, которые Вам понадобятся для изготовления зраз и котлет картофельных.

Эталон ответа: ножи, доски (ОС), кастрюли, сковорода, толкушка, тарелка, вилка, весы, лотки.

С помощью каких машин и механизмов может быть ускорен и облегчен процесс массового приготовления на производстве зраз и котлет картофельных.

Эталон ответа: с помощью картофелечистки, протирачной машины.

Какие приёмы безопасности следует соблюдать при приготовлении зраз и котлет картофельных?

Эталон ответа: Правила эксплуатации картофелеочистительных машин. (Инструкция № 38), правила эксплуатации электроплиты (Инст. № 39), Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ (Инст. № 28).

"Узелок на память". Игровой приём закрепления знаний по охране труда и техники безопасности. Проверка домашнего задания: оформить в стихотворной форме правила охраны труда и техники безопасности при приготовлении зраз и котлет картофельных.

Учащиеся зачитывают.

Закрепление материала вводного инструктажа

Двое обучающихся показывают приемы формовки зраз и котлет картофельных. В это время вопросы группе:

Какие правила следует соблюдать для сохранения питательных веществ в процессе приготовления зраз и котлет.

Эталон ответа: варку картофеля необходимо проводить в малом количестве горячей воды, посолив и закрыв крышку, соблюдая время варки, использовать при варке неокисляющую посуду.

Почему в процессе приготовления картофельной массы картофель протирают (толкут) горячим?

Эталон ответа: остывая, крахмальные зёрна картофеля теряют свою эластичность, при протирании разрываются, отчего масса становится клейкой, тягучей.

Для чего перед соединением с сырым яйцом, массу охлаждают до 400С.

Эталон ответа: чтобы предотвратить преждевременное свёртывание белка.

Почему при формовке изделий картофельная масса должна оставаться тёплой.

Эталон ответа: охлаждённая масса становится комковатой и плохо формуется.

На примере выполнения задания обучающимися еще раз обращается внимание на правильность выполнения трудовых приемов при формовки зраз и котлет картофельных.. Текущий инструктаж (5 час.)

профессиональный повар студент педагогический

Обучающиеся добровольно посещают занятия, в основном это стабильный состав из 10-12 человек групп ХМК-21, ХМКК-22. На факультативах эффективной деятельностью является сочетание теории с практикой.

Обучающим приходится больше времени уделять на самостоятельную деятельность по предмету. Выполнение домашнего задания формирует у них навыки самостоятельной работы и подготовки к самообразованию.

В колледже стало традицией ежегодно проводить конкурсы профессионального мастерства среди обучающихся.

Цель конкурса "Я - специалист" - выявление уровня и качества подготовки будущих выпускников, совершенствование профессиональной подготовки, повышение престижа рабочих профессий среди молодежи. Участники

конкурса демонстрируют теоретическую подготовку, профессиональные умения и навыки при выполнении практических заданий, использовании оборудования, применении рациональных приемов и методов труда, проявляя творчество в работе, культуру труда.

Деятельность педагога по организации исследовательской работы студентов представляет следующий алгоритм:

Создать положительную мотивацию к работе через постановку интересной проблемы.

Совместное участие мастера и студента в анализе проблемы.

Ознакомление студентов с возможными методами исследования.

Составление плана работы.

Поиск противоречий.

В колледже ежегодно защищается от трех проектов и более по профессии "Повар, кондитер" проекты, что помогает развитию творческого начала у обучающихся. Например, "Карвинг - искусство украшения блюд и стола", "Низкокалорийные МКИ", "Что за чай без самовара", "Сибирский чай", "Контроль качества блюд столовой колледжа" и другие. Сами учащиеся выбирали темы, планировали работу, искали рецепты и готовили сладкие блюда и конфеты, составляли сценарий и готовили костюмы к проекту "Русские пряники, козули", приуроченный к встрече весны. Мастер направлял творческую инициативу обучающихся, подсказывал идеи и, предоставив максимум самостоятельности, вместе с группой достиг отличных результатов - все проекты занимали призовые места. Внеклассная работа помогает в изучении индивидуальных способностей учащихся и формирует их личностные качества. Благодаря подобным внеклассным мероприятиям группа сплочивается, усиливается профессиональная мотивация обучающихся.

Таким образом, из вышесказанного следует, что главная цель лабораторно-практических работ состоит в том, чтобы каждый обучающийся обладал высокой квалификацией, профессионализмом, раскрыл свои

индивидуальные способности и, как следствие, видел перспективу своего развития, стремился к профессиональному росту, чувствовал себя уверенно на рынке труда, стал конкурентоспособным специалистом. Для создания личностно-ориентированного взаимодействия мастеру необходимо верить и доверять ученикам, стимулировать и поддерживать их стремление к саморазвитию.

В настоящее время в контексте ФГОС среднего профессионального образования нового поколения результатом образовательного процесса названы общие и профессиональные компетенции. Реализация данной задачи потребует от образовательных учреждений новых подходов организации образовательного процесса, призванных формировать компетенции, осознанные умения и функциональные знания.

В литературных источниках функциональность знаний определяется целенаправленным формированием деятельностных характеристик предметных знаний в процессе обучения, а осознанность умений соотносится с умениями переноса обобщенных основ учебно-познавательной деятельности на будущую профессиональную деятельность в конкретных ситуациях.

В связи с этим появляется необходимость ориентации педагогических работников на педагогические процессы, организованные на деятельностно-компетентностной основе. Эффективными видами учебных занятий, в которых доминирует практическая деятельность обучающихся, осуществляемая на основе специально разработанных заданий в условиях лаборатории или специально оборудованного кабинета, являются лабораторные и практические занятия.

Наименование тем профессионального модуля.

Наименование лабораторных работ.

Наименование тем.	Количество часов,	Максимальное
-------------------	-------------------	--------------

Наименование лабораторных работ.	отведенных для выполнения ЛР	количество баллов за выполненную работу
<p>Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании</p> <p>Практическое занятие №1 Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом</p>	2	5
<p>Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными способами.</p> <p>Практическое занятие №2 Решение производственных задач. Расчет отходов овощей, при механической кулинарной обработке.</p>	2 2	5 5
<p>Тема 2.2.</p>		

Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Лабораторная работа №2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	5
Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	5
Всего	10	

3. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ студентов.

Лабораторные работы студентов разработаны на основании положения о планировании, организации и проведении лабораторных работ и практических занятий СПО ЧКИНиТ Коркинский филиал.

Лабораторные работы студентов составлены в полном соответствии с модуля приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Цель методической рекомендации организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении практических навыков на практических и лабораторных работ.

Целью лабораторных работ является – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Организация лабораторных занятий

Работа в лаборатории ведется бригадами. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

Во время получения продуктов бригадиром остальные обучающиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

Обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом.

Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения медицинского осмотра и при наличии санитарной книжки. Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки мылом. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата (куртки) или фартука, колпака или косынки. Она должна прикрывать одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя. Обучающиеся должны иметь сменную обувь.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся будут **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- рассчитывать необходимое количество продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов, заполнять технологические карты;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения овощей и грибов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
правила их безопасного использования.

В процессе лабораторной работы обучающиеся выполняют несколько заданий под руководством мастера производственного обучения или преподавателя.

Критерии оценивания выполненных работ.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Оценка «5» ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

Оценка «4» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней: не более одной грубой ошибки; одной негрубой ошибки и одного недочёта; не более трёх недочётов.

Оценка «3» ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил: не более одной грубой ошибки и двух недочётов; не

более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки; не более трех негрубых ошибок; одной негрубой ошибки и трех недочётов; при наличии 4 - 5 недочётов.

Оценка «2» ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее $2/3$ всей работы.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНЫХ (ПРАКТИЧЕСКИХ) РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании.

Практическое занятие №1

**Определение качества исходного сырья (овощей, грибов)
органолептическим методом.**

Цель работы: приобрести практические навыки органолептической оценки овощей.

Необходимые продукты: набор овощей.

Теория: Органолептические методы - методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств.

Внешний вид является комплексным показателем, который включает форму, цвет (окраску), состояние поверхности, целостность и определяется визуально.

Запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании некоторых летучих ароматических веществ.

Качество корнеплодов определяют на основе анализа среднего образца. Средний образец разбирают и анализируют по всем показателям. При наличии на одном и том же корнеплоде нескольких дефектов (заболевания, повреждения) корнеплод учитывают по наиболее существенному дефекту.

Приступая к оценке качества среднего образца, прежде всего, нужно тщательно изучить требования стандартов к качеству исследуемого продукта, а затем осматривая каждый плод по отдельности, разделить

образец на предусмотренные стандартами основные группы и в дальнейшем на подгруппы.

Так, например картофель и овощи делят на три группы:

1. Овощи бездефектные, удовлетворяющие по внешнему виду и размеру требованиям стандартной продукции.
2. Овощи с различными незначительными дефектами допускаемые в стандартной продукции, но с ограничением.
3. Овощи загнившие, пораженные инфекционными и физиологическими болезнями, которые в стандартах овощах совершенно не допускаются.

Корнеплоды должны быть свежими, не увядшими, без заболеваний, целыми не треснувшими, не мокрыми, незагрязненными, без повреждений с/х вредителями, однородными по окраске. При низком качестве овощей увеличивается количество отходов и ухудшается качество готовой продукции.

Пример заполнения таблицы:

Определение качества картофеля органолептическим методом

Показатель и качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраски	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраски	Соответствует
Запах	Без проявления запаха гнили	Без проявления запаха гнили	Соответствует
Внешний вид	Клубни целые, не проросшие, без излишней внешней влажности	Клубень имеет проросшие побеги	Не соответствует

Вывод: Данный картофель пригоден для приготовления блюд, но потребует дополнительной обработки.

Задание:

Определить качество исходного сырья (овощей) органолептическим методом, заполнить таблицу, сделать вывод.

Показатель и качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет			
Запах			
Внешний вид			

Вывод: _____

Тема 1.2.Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов

Лабораторная работа №1

Нарезка овощей различными способами.

Цель работы: приобрести практические навыки нарезки овощей различными способами овощей.

Теория

Первичная обработка

Овощи и грибы перед изготовлением кулинарных изделий сортируют, обмывают и очищают.

Сортировка. Цель сортировки – удалить загнившие, побитые экземпляры, посторонние предметы, а также распределить продукты по качеству и размерам.

По качеству овощи сортируют для более правильного использования каждого сорта. Например, из помидоров зрелых и крепких готовят

салаты, перезрелые и мятые используют для томатного пюре, зелёные – для соления, а также дозревания.

По размерам овощи сортируют для более правильного проведения технологического процесса, так как одинаковые по размерам продукты при тепловой обработке доходят до готовности одновременно. При сортировке картофеля и корнеплодов по размерам уменьшается количество отходов при механической очистке. При обработке несортированных овощей повышается процент отходов, так как при одновременной очистке неодинаковых по размерам клубней картофеля или корнеплодов с крупных экземпляров счищается не только кожица, но и значительный слой съедобного плода.

Сортируют зелень, корнеплоды и другие овощи, за исключением картофеля, вручную, а картофель при помощи механических сит, барабанов и т. п.

Обмывание. Овощи и зелень после переборки и сортировки обмывают в холодной воде для удаления земли, песка, пыли.

Обмывание продуктов обеспечивает прежде всего соблюдение санитарно-гигиенического режима на производстве. Картофель и некоторые другие овощи необходимо тщательно обмывать ещё и для того, чтобы при очистке тёрочный диск не портился от песка и камешков. Кроме того, из отходов тщательно обмытого картофеля крахмал получается более высокого качества.

Нарезание овощей способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Овощи нарезают на кусочки одинаковой формы и толщины, чтобы они одновременно достигали готовности при тепловой обработке и придавали кулинарным изделиям красивый вид.

Нарезают овощи в специальных машинах и вручную ножом: ломтиками, кружочками, кубиками, брусочками, соломкой, дольками.

Овощи обрабатывают также в виде бочоночков, груш, стружек, цилиндров, орешков, гребешков, шариков.

ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ,

ИХ РАЗМЕРЫ И КУЛИНАРНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

Дольки. Мелкий клубень нарезают пополам вдоль, предварительно сделав на нем небольшой плоский участок- площадку для устойчивости. Каждую половину разрезать по радиусу на четыре части.

Брусочки. На клубне средней величины делают продольную площадку для устойчивости и нарезают вдоль на пластины толщиной 0,7-1 см, а пластины на брусочки длиной 4- 5 см.

Соломка. Эта форма нарезки сходна с нарезкой на брусочки, но пластины толщиной 1,5-2 мм нарезают поперек на бруски толщиной 1,5-2 мм и длиной 4-5см.

Кубики. Сначала нарезают брусочки, а затем разрезают их поперек на кубики. Для крупных кубиков сечение 2х2 см, средних 1,5х1,5см.

Ломтики. Средние клубни с устойчивой площадкой нарезают пополам, кладут на срез и нарезают поперек на пластинки толщиной 1-2 мм.

Кружочки. Нарезают из мелкого и среднего картофеля поперек клубня сделав устойчивую площадку. Толщина кружочка 1-2 мм.

Задание:

1. Обработать овощи механическим способом.
2. Нарезать овощи кубиками, дольками, брусочками.
3. Нарезать овощи спиралью, бочонками, звездочкой.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Производственный стол, моечная ванна, разделочная доска «ОС», емкость для хранения п/ф, нож средний поварской, лоток, полотенце, линейка

Последовательность выполнения работы

1. организовать рабочее место;
2. выбирают клубнеплоды, корнеплоды пригодные к нарезке в соответствии с показателями качества, указанными в ГОСТе;
3. осуществляют органолептическую оценку качества овощей;
4. подготовить овощи (морковь, свекла, редис, картофель, капуста, лук репчатый);
5. обработать овощи механическим способом, соблюдая санитарные правила;
6. нарезать овощи, используя простой способ нарезки овощей;
7. нарезать овощи, используя фигурную нарезку;
8. оформить отчет и сдать работу;
9. убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Отчет *Группа №*____ *Бригада №*_____

1. Установить время работы _____
2. Описать формы нарезки и кулинарное использование результаты оформить в виде таблицы.

Формы нарезки и кулинарное использование

Форма резки	Наименование овощей	Размер	Кулинарное использование
Соломка			
Брусочки			
Кубики			
Кружочки			
Ломтики			
Дольки			
Квадратики(шашки)			
Кольца и полукольца			
Гребешки, звездочки, шестеренки			
Бочоночки,груши,орешки, шарики			
Стружки			
Рубка(мелкая)			

Практическое занятие №2

Решение производственных задач.

Расчет отходов овощей, при механической кулинарной обработке.

Цель работы: научиться находить нормы отходов при обработке овощей.

Теория: При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества поступивших овощей, способа обработки и времени года.

Отходы быстро портятся, поэтому их нужно сразу перерабатывать.

Из отходов картофеля получают крахмал (крахмалотстойник).

Из очисток свеклы приготавливают свекольный настой, для подкрашивания борщей, ботву для приготовления свекольника.

Стебли петрушки, сельдерея, укропа для варки бульона и соусов.

Кочерыжки белокочанной капусты для приготовления салата, борщей, щей.

Нормы отходов приведены в таблице

Вид овощей	Количество отходов, %	Вид овощей	Количество отходов, %
Брюссельская капуста на стебле	75	Морковь с ботвой молодая	50
Кабачки без кожицы	20	Морковь с 1 по 31 декабря	20
Капуста белокочанная	20	Морковь с 1 января	25

Капуста краснокочанная	22	Огурцы свежие неочищенные	5
Капуста цветная	48	Огурцы соленые очищенные	20
Капустакольраби	35	Перец, подготовленный для фарширования	25
Капуста савойская	22	Ревень	37
Капуста квашенная	30	Редис красный с ботвой	28
Картофель молодой до 1 сентября	20	Салат – латук, кресс	20
Картофель 1 сентября по 31 1 октября	25	Свекла с 1 сентября по 31 декабря	25
Картофель 1 ноября по 31 декабря	30	Свекла с 1 января	10
Картофель 1 января по 28(29) февраля	35	Стручковая фасоль	10
Картофель 1 марта	40	Тыква	30
Лук репчатый	16	Шпинат	26
Лук зеленый	20	Щавель	24

Задание: с помощью таблицы определите количество отходов овощей.

1. Рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 30 кг в мае?

2. Рассчитайте, сколько очищенной моркови можно получить из 150 кг в сентябре?

3. Рассчитайте, сколько очищенной капусты цветной можно получить из 150 кг ?

4. Рассчитайте, сколько очищенной свеклы можно получить из 30 кг в марте?

5. Рассчитайте, сколько очищенного лука репчатого можно получить из 10 кг?

6. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.

7. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?

8. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования.

9. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 1 марта?

Лабораторные работы №1,2

Инструкционная карта.

1.Оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода чугунная, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, баранчик, сковорода порционная.

Инструменты: ножи.

2.Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой - лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

- пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким;
- электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика;
- использовать безопасные приемы работы с инструментами;
- крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя;
- поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин;
- иметь полотенце для прихватывания горячей посуды.

Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.

- На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов;
- использовать безопасные приемы работы с инструментами.

4. Определение качества готовых блюд и гарниров.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция

продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому – края. При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

Органолептическая оценка вторых блюд.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником,

при его отсутствии в школе суточную пробу отбирает зав. производством или ответственный за питание.

Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре +2+6 в течение суток.

Проведение бракеража.

Бракераж включает изучение меню и калькуляций на блюдо, изделия, определение температуры готовых изделий, органолептическое исследование качества и определение выхода продукции. Качество блюд определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера).

Блюда дегустируют в определенной последовательности. Для органолептического исследования надо иметь: поварскую иглу (для определения готовности мяса, рыбы), две ложки (для проб жидких блюд), ножи, вилки (для проб плотных блюд), две тарелки (для отбора проб), чайник с кипятком (для ополаскивания ножей, вилок).

Качество блюда формируется в ходе его приготовления. Основными факторами, формирующими качество блюда, являются:

Качество исходного сырья – осуществление входного контроля. Все продукты должны быть сертифицированы, качество поступающего сырья должно соответствовать требованиям НТД, обязательно наличие ветеринарного свидетельства для яиц, молока, сметаны, наличие клейма для мяса. Также необходимо соблюдение сроков и условий хранения продуктов.

Качество технологического процесса - осуществление операционного контроля, проведение качественной первичной и тепловой

обработки. Овощи тщательно отсортированы, вымыты. Соль должна просеяна. Блюдо должно быть доведено до кулинарной готовности.

Качество труда – создание необходимых условий труда, квалификация персонала и его соответствие выполняемой работе, а также соблюдение санитарных требований к личной гигиене персонала (наличие санитарной книжки, плановые медосмотры).

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

Каждое предприятие общественного питания должно иметь бракеражный журнал установленной формы (выданный вышестоящей организацией), в который заносится оценка качества продукции до начала ее реализации.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

На предприятии общественного питания ответственность за качество пищи несут директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), его заместитель, заведующий производством, его заместитель и повара, приготавливающие продукцию.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Бракеражный журнал

Дата и час изготовления блюда

Время снятия бракеража

Наименование блюда, кулинарного изделия

Результаты органолептической оценки готовности блюда, кулинарного изделия

Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия

Подписи членов комиссии

Примечание .

Тема 2.2.

Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.

Лабораторная работа №2

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.

Определение качества готовых блюд и гарниров.

Проведение бракеража.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.

Научиться определять качество готовых блюд и гарниров. Проводить бракераж.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из вареных и жареных овощей.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий

Теория

Блюда и гарниры из вареных овощей.

Для приготовления горячих блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару.

Картофель и морковь варят очищенным, свеклу в кожице, кукурузу – початками, не снимая листьев, стручки фасоли – нарезанными, лопатки гороха – целыми, сушеные овощи предварительно замачивают.

Блюда и гарниры из жареных овощей.

Для жаренья используют овощи сырые и в некоторых случаях предварительно отваренные.

В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги (картофель, кабачки, тыква и др).

Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (свекла, морковь, капуста).

Жарят овощи основным способом с любыми жирами.

Перед жареньем нарезают, если необходимо панируют в муке.

Для жаренья во фритюре используют смесь животных и растительных жиров: 50% к 50% или 70% и 30%.

Жарят овощи во фритюрнице или глубокой, толстостенной посуде со вставными металлическими сетками при $t = 170 \dots 280$ С, при этом жира берут в 4 раза больше, чем овощей.

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.

Инструкционная карта.

1.Оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода чугунная, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, баранчик, сковорода порционная.

Инструменты: ножи.

2.Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой - лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов;

использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. картофель в молоке;
2. зразы картофельные;
3. котлеты морковные;
4. шницель из капусты.

Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Картофель в молоке»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 2 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Картофель в молоке

рецептура № 325

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		На 2 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180		
Молоко	75	71		
Масло сливочное	7	5		
Выход		250		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими порциями в кипящую воду, доводят до кипения и варят 10 минут.
2. Затем воду сливают и картофель заливают горячим молоком, солят и варят до готовности.
3. После этого кладут половину нормы масла и доводят до кипения.

Оформление и подача:

Отпускают со сливочным маслом и посыпают зеленью.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: картофеля и молока.

Цвет: картофеля, от белого до желтоватого.

Консистенция: мягкая, формы нарезки сохранены.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Когда добавляется молоко при приготовлении картофеля в молоке?
2. Что нужно сделать, чтобы овощи не сильно изменяли цвет при тепловой обработке?
3. Установить время варки картофеля в молоке до готовности.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Бригада №2

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Зразы картофельные»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 5 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1
Организация рабочего места
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
Наименование блюда, изделия Зраз картофельные
рецептура № 359

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	241	181		
Яйца	¹ / ₁₀ шт.	4		
Лук репчатый	48	40		
Маргарин столовый	5	5		
Яйца для фарша	¹ / ₂ шт	20		
Сухари или мука	12	12		
Масло растительное	10	10		
Масло сливочное	10	10		
Выход с жиром		210		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Из картофельной массы, приготовленной как для котлет (из протертого отварного картофеля и яиц), формуют лепешки – по 2 штуки на порцию.
2. На середину лепешки кладут подготовленный фарш – репчатый лук с, грибами и морковью; лук с грибами или яйцами, - соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри.
3. Затем изделия панируют в сухарях или муке, придают форму кирпичика с овальными краями и жарят с обеих сторон.

Оформление и подача:

При отпуске поливают маслом, сметаной, соусами томатным, сметанным, грибным.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: картофеля и фарша.

Цвет: на разрезе белый или кремовый, верх золотистый.

Консистенция: пышная, не тягучая, без комков. Выдержана форма, поверхность без трещин.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. В чем особенность приготовления шницеля капустного?
2. Как нарезают овощи для приготовления котлет?
3. Установить время жарки зраз картофельных.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Бригада №3

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Котлеты морковные»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 10 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1
Организация рабочего места
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
Наименование блюда, изделия Котлеты_морковные
рецептура № 361

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	156	125		
Маргарин столовый	5	5		
Молоко	15	15		
Бульон	15	15		
Крупа манная	15	15		
Яйца	¹ / ₁₀ шт.	4		
Творог	31	30		
Сухари или мука пшеничная	12	12		
Масло растительное	10	10		
Маргарин	10	10		
Выход с маргарином		160		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Морковь нарезают тонкой соломкой и припускают с жиром в молоке или в молоке с бульоном.

2. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо перемешивают и варят до готовности.

3. Полученную массу охлаждают до 40 – 50⁰С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают и формируют котлеты – по 2 штуки на порцию, панируют в сухарях или муке жарят с обеих сторон.

Оформление и подача:

При отпуске поливают жиром или подливают сметану либо соус молочный или сметанный.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: слегка сладковатый.

Цвет: на разрезе светло – оранжевый.

Консистенция: рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и комочков манной крупы.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Как сохранить витамин С, при тепловой обработке овощей?

2. Какую форму имеют котлеты, зразы?

3. Установить время приготовления котлет морковных.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Бригада №4

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Шницель из капусты»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		На 4 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	15	15		

3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда, изделия Шницель из капусты
рецептура № 361

Мука пшеничная	5	5		
Яйца	$\frac{1}{5}$ шт.	8		
Сухари	15	15		
Масло растительное	10	10		
Маргарин столовый	10	10		
Выход		160		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Кочан капусты после чистки варят целиком 10 – 12 минут в кипящей подсоленной воде.

2. Вынимают, разбирают на листья, утолщенные части срезают или отбивают.

3. Затем складывают по 2 листа, придают им овальную форму, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки.

Оформление и подача:

Отпускают с растопленным маргарином.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: капусты, яиц.

Цвет изделия светло - кремовый.

Консистенция: мягкая, правильной формы, корочка без трещин и румяная.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Какие виды тепловой обработки применяются для приготовления «Котлет морковных»?
2. Назовите порядок приготовления картофельной массы.
3. Установить время варки капусты для шницеля?

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Лабораторная работа №3

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.

Определение качества готовых блюд и гарниров.

Проведение бракеража.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.

Научиться определять качество готовых блюд и гарниров. Проводить бракераж.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из тушеных и запеченных овощей.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы

- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;

- прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий

Теория

Блюда и гарниры из тушеных овощей.

Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой, обжаривают или припускают, или пассеруют до полуготовности, затем тушат с небольшим количеством бульона или соуса, с добавлением томатного пюре, пассерованных овощей, лаврового листа, перца.

Свежую или квашеную капусту допускается использовать без предварительной тепловой обработки.

Тушить можно каждый вид овощей отдельно или вместе смесь овощей.

Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении.

Блюда из запеченных овощей.

Для запекания овощей их предварительно варят, припускают, тушат или жарят, иногда используют сырыми.

Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при $t=250...280$ оС. Запекают до образования поджаристой корочки.

Запеченные овощные блюда подразделяют:

Овощи, запеченные в соусе;

Запеканки;

Фаршированные овощи.

Перед запеканием поверхность запеканок, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые в соусе, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.

Инструкционная карта.

1.Оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода чугунная, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, баранчик, сковорода порционная.

Инструменты: ножи.

2.Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для

тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой - лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов; использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки —

2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. грибы запеченные;
2. капуста тушеная;
3. рагу из овощей;
4. голубцы овощные.

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Жульен» (грибы запеченные)
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Жульен рецептура № 361

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		4 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Шампиньоны	240	237		
Лук	22	20		
Маргарин	10	10		
Сметана	50	50		
Сыр	5	5		
Выход		200		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1.Обработанные свежие грибы нарезают дольками и припускают 10-12 минут, лук пассеруют, соединяют с грибами.

2.В массу вводят сметану, доводят до кипения и раскладывают в кокотницы или порционные сковороды, смазанные маргарином.

3.Сверху посыпают тертым сыром.

4.Запекают до образования легкой поджаристой корочки.

Оформление и подача:

При отпуске кокотницу ставят на тарелку, рядом помещают маленькую ложку или специальную закусочную вилку

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: сыра, грибов, лука со сливочным привкусом .

Цвет: светло -коричневый.

Консистенция: на поверхности корочка без трещин и румяная, форма нарезки грибов сохранена .

Дополнительные контрольные вопросы.

1.Какие виды тепловой обработки применяются для приготовления жульена?

2.Назовите порядок приготовления картофельной массы.

3. Установить время запекания жульена.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Бригада №2

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Капуста тушеная»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 6 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда, изделия Капуста тушеная рецептура № 342

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		6 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	325	260		
Уксус 3%	8	8		
Масло растительное	11	11		
Томатное пюре	20	20		
Морковь	13	10		
Петрушка (корень)	7	5		
Лук репчатый	18	15		

Лавровый лист	0,02	0,02		
Перец горошком	0,05	0,05		
Мука пшеничная	3	3		
Сахар	8	8		
Выход		210		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Нарезанную соломкой свежую капусту заливают бульоном или водой, добавляют уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности.

2. Затем добавляют пассерованные и нарезанные соломкой морковь, коренья, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности.

3. За 5 минут до готовности тушеную капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью.

Оформление и подача:

При отпуске посыпают зеленью.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: овощей, из которых приготовлено блюдо, кисло - сладкий.

Цвет: темно - коричневый.

Консистенция: мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Тушеные овощи должны быть одинаковой формы и размера. Форма нарезки сохранена.

Дополнительные контрольные вопросы.

- 1.Какой должна быть форма нарезки картофеля для жарки?
- 2.Каковы правила отпуска блюд из тушеных и жареных овощей?
- 3.Установить время приготовления капусты тушенной.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Бригада №3

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Рагу из овощей»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 8 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1
Организация рабочего места
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда, изделия Голубцы овощные
рецептура № 391

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	190	152		
Для фарша Грибы шампиньоны свежие	50	20		

Морковь	22	15		
Лук репчатый	30	15		
Крупа рисовая	11	30		
Зелень петрушки	3	2		
Маргарин столовый	15	15		
Масса фарша	-	80		
Масса п/ф	-	220		
Соус №863, 864	-	100		
Выход		250		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Кочан капусты (без кочерыги) отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на листья, отбивают утолщенные части.
2. На подготовленные листья кладут фарш, заворачивают в виде конверта.
3. Голубцы обжаривают, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают.

4. Для фарша: мелко нарезанные овощи (морковь, лук) пассеруют, добавляют зелень петрушки; грибы жарят и соединяют с вареным рассыпчатым рисом. Все перемешивают.

Оформление и подача:

При отпуске голубцы поливают соусом оставшимся после запекания и посыпают зеленью.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: овощей, риса, грибов.

Цвет голубцов: поджаристый, светло – коричневая корочка, на разрезе видны овощи.

Консистенция: мягкая, сочная, у капусты упругая.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Что делают с утолщениями на листьях капусты?
2. Из каких овощей можно приготовить рагу овощное?
3. Установить время запекания «Голубцов овощных».

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Вывод главы 2

Профессиональное обучение является планомерно организованной деятельностью преподавателей, мастеров производственного обучения обучающихся, направленной на овладение профессиональными умениями и навыками работы по профессии (специальности).

В данной работе отражены основные педагогические, методические требования к организации и проведению урока (занятия) производственного обучения.

Проведено анкетирование в группах по профессии "Повар, кондитер" - ХМК-21, ХМК-22 и специальности "Профессиональное обучение по специальности: Технология приготовления продукции питания" - ТПП с целью выявления отношения обучающихся и студентов к самостоятельной работе, структуре урока, его типам и формам, было проведено

анкетирование. В результате которого был сделан вывод: 100% обучающихся готовы выполнять самостоятельную работу, но с рекомендациями, самостоятельно без рекомендаций, готовы лишь - 50-83% обучающихся. Так как мастер применяет методические пособия с рекомендациями и указаниями по каждому модулю и МДК по самостоятельным и лабораторным работам, то и, соответственно результаты таких работ высокие - 100% качества. Поэтому практические навыки на занятиях лабораторно-практических работ для повышения эффективности и качества, необходимо использовать различные рекомендации и указания по выполнению практических и лабораторных работ.

С целью методической помощи мастеру разработаны лабораторные и практические занятия по разным модулям.

Заключение

В данной дипломной работы были проанализированы теоретические основы обучения студентов методами лабораторно-практических работ по технологии, раскрыта сущность понятия лабораторно-практической работы как основополагающей составной части технологического практикума. Выявлена методика организации лабораторно-практических работ на примере программы учебной педагогической практики по методике преподавания технологии. Раскрыты и обработаны основные требования к лабораторно-практическим работам по технологическому практикуму с применением технолого-педагогических подходов к организационной деятельности студентов при выполнении лабораторно-практических работ.

Проведено анкетирование в результате которого был сделан вывод: 100% обучающихся готовы выполнять самостоятельную работу, но с рекомендациями. . Был разработан конспект занятия по разным модулям. В ходе работы была изучена специальная и методическая литература по теме: "Особенности процесса профессионального обучения", методы и структура процесса профессионального обучения, его особенности. Рассмотрены основы профессионального мастерства студентов по профессии "Повар", занятия производственного обучения (учебная практика) по профессии "Повар, кондитер" с позиции личностно-ориентированного подхода. Подобраны и применены методы для профессионального обучения по профессии: "Повар" в проекте урока, на основе чего разработаны конспекты занятий производственного обучения (учебной практики). Проведено анкетирование среди студентов колледжа по выявлению отношения к форме и структуре урока, сформулированы выводы, исходя из результатов работы.

Выдвинутая гипотеза: если изучить особенности профессионального обучения, то можно разработать конспект занятия производственного обучения (учебной практики) при условии: если изучить соответствующие методы обучения по профессии "Повар" нашла подтверждение, цели выполнены, задачи решены.

Список литературы

Бабанский Ю.К. Оптимизация процесса обучения: Общедидактический аспект / Бабанский Ю.К.: Учебник. - М.: "АСВ", 2008. - 227 с.

Баев С.Я. Дидактические основы системы методов теоретического и производственного обучения в профессиональных училищах / Баев С.Я. - СПб.: Лань, 2008. - 208с.

Беляева А.П. Методология и теория профессиональной педагогики / Беляева А.П. - СПб.: Лань, 2008. - 208с.

Беспалько В.П. Педагогика и прогрессивные технологии обучения / Беспалько В.П. Учебник. - М.: Гардарика, 2008. - 368 с..Боголюбов В.И.

Профессиональное обучение / Боголюбов В.И. // Педагогика. - 2009. - №13. - с. 14-19.

Глазунова Л.Б., Есенков Ю.В. "Письменное инструктирование учащихся профессиональных образовательных учреждений": методические рекомендации. - УИПУПРО, 2006 - 40 с.

Ефимова С.А., Посталюк Н.Ю. Организация самостоятельной работы в учреждении довузовского профессионального образования/[Текст]/С.А. Ефимова, Н.Ю. Посталюк// Самара: ЦПО, 2011.-72с.

Железнякова О.М. Профессиональное обучение: технологический аспект / Железнякова О.М. Учебник. - М.: Инфра - М, 2008. - 664 с.

Кларин М.В. Педагогическая технология / Кларин М.В. Учебник. - М.: Академический проект, 2007. - 731 с.

Котельникова Л.А. «Организация самостоятельной работы студентов в среднем профессиональном образовании»: Учебное пособие. – Уфа: ИРО РБ, 2014.

Кругликов Г.И. Настольная книга мастера производственного обучения - М.: Академия, 2009. - 272 с.

Левина М.М. Технологии профессионального педагогического образования / Левина М.М.: Учебник. - М: Велби, 2007. - 480 с.

Лейбович А.Н. Структура и содержание государственного стандарта профессионального образования / Лейбович А.Н. - М.: Инфра - М, 2008. - 406 с.

Морева Н.А. Педагогика среднего профессионального образования / Мореева Н.А.: Учебник. - М.: "АСВ", 2008. - 227 с.

Морева Н.А. Технологии профессионального образования / Мореева Н.А.: Учебник. - М.: Просвещение, 2008. - 175 с.

Петухов М.А. Научные основы профессионально-технологической системы обучения специальным предметам / Петухов М.А. - М.: Вузовский учебник, 2009. - 313 с.

Самоукина Н.В. Психология и педагогика профессиональной деятельности / Самоукина Н.В.: Учебник. - М.: ГЕОТАР Медиа, 2007. - 640с.

Семушина Л.Г. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях / Семушина Л.Г.: Учеб. пособие для преп. учреждений сред. проф. образования. - М.: Инфра - М, 2008. - 406 с.

Профессиональная педагогика [Текст] : учебник для студентов, обучающихся по педагогическим специальностям и направлениям / С. Я. Батышев [и др.] ; науч. ред. С. Я. Батышева ; Рос. акад. образования, Ассоц. "Проф. образование", Исслед. центр проблем непрерыв. проф. образования. - М. : АПО, 1997.

Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения [Текст]: учебное пособие / В. А. Скакун. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007. В помощь руководителю колледжа - М.:УМЦ ПО ДОМ: Форум, 2007г. - 400 с.

Методика профессионального обучения [Электронный ресурс] : курс лекций / А. С. Степанова-Быкова, Т. Г. Дулинец. – Электрон. дан. (4 Мб). – Красноярск : ИПК СФУ, 2009. – (Методика профессионального обучения : УМКД № 1513/1115–2008 / рук. творч. коллектива А. С. Степанова-Быкова). – 1 электрон. опт. диск (DVD).

Морева, Н.А. Технологии профессионального образования/Н.А. Морева. - М.:Академия, 2007.

Пряжников Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. - М.: Институт практической психологии,1996. - 157 с.

Сазонов А.Д., Симоненко В.Д., Аванесов В.С., Бухалов Б.И. Профессиональная ориентация учащихся - М.: Просвещение, 2008. - 98с.

Семенова В.А. Личностно-ориентированный подход в обучении и учащихся как помощь в дальнейшем профессиональном самоопределении.

Сметанина Т.Л. Подсосенко Т.В.»Технология продукции общественного питания»: Учебное пособие. Часть II. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 124 с.

