



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

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

**Организация самостоятельной работы обучающихся
профессиональной образовательной организации**

Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная


Проверка на объем заимствований:

95,22% авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

«18» июня 2025 г.

Зав. кафедрой ИППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

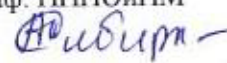
Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1
Неволина Элеонора Кандилжоновна

Нев

Научный руководитель:

д.б.н., профессор каф. ПППОиПМ
Сибиркина А.Р.



Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические аспекты проблемы организации самостоятельной работы студентов профессиональной образовательной организации.....	7
1.1. Характеристика понятия «самостоятельная работа студентов организаций среднего профессионального образования».....	7
1.2. Особенности организации самостоятельной работы студентов среднего профессионального образования.....	14
1.3. Функции, факторы и определение эффективности самостоятельной работы студентов организаций среднего профессионального образования.....	22
Выводы по 1 главе.....	27
Глава 2. Практическая работа по организации самостоятельной работы студентов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	28
2.1 Рабочая программа по организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения МДК «Приготовление блюд из мяса».....	28
2.2. Разработка рабочей тетради для самостоятельной работы студентов на МДК «Приготовление блюд из мяса».....	40
2.3 Опытно – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов: анализ и обобщение результатов.....	44
Выводы по 2 главе.....	52
Заключение.....	53
Список использованной литературы.....	55
Приложения.....	59

Введение

Самостоятельная работа студентов играет важную роль в воспитании сознательного отношения самих студентов к овладению теоретическими и практическими знаниями, привитии им привычки к направленному интеллектуальному труду. Очень важно, чтобы студенты не просто приобретали знания, но и овладевали способами их добывания.

Самостоятельная работа всегда вызывает у студентов, особенно первых-вторых курсов, ряд трудностей. Главная трудность связана с необходимостью самостоятельной организации своей работы. Многие студенты испытывают затруднения, связанные с отсутствием навыков анализа, конспектирования, работы с первоисточниками, умением четко и ясно излагать свои мысли, планировать свое время, учитывать индивидуальные особенности своей умственной деятельности и физиологические возможности, практически полным отсутствием психологической готовности к самостоятельной работе, незнанием общих правил ее организации.

В современных условиях динамично меняющегося рынка труда все большую значимость приобретает непрерывное профессиональное образование. Сегодня подготовка квалифицированных кадров и специалистов среднего звена нацелена на выпускников, способных к самообразованию, саморазвитию, что становится в условиях информационного общества главным фактором его эффективной профессионализации, делового успеха, а также карьерного роста. Анализ содержания среднего профессионального образования, которое определяется на основе федеральных государственных образовательных стандартов, свидетельствует о смещении акцента в обучении с преподавания на учение, более того, все большее значение приобретает вопрос относительно организации самостоятельной работы студентов,

которая является составным элементом основных профессиональных образовательных программ в среднем профессиональном образовании и предусматривает развитие способности студентов к самообразованию, саморазвитию, что напрямую связано с формированием общих (ключевых) компетенций выпускников профессиональных образовательных организаций. Теперь важным является не использование ранее приобретенных знаний, а генерация и применение новых идей. Это приводит к появлению новых требований к подготовке кадров в среднем профессиональном образовании: обладание высокой компетентностью, умение постоянно пополнять свое образование, творчески мыслить, практически освоить инновации. Поэтому познавательная самостоятельность студентов является одной из решающих предпосылок улучшения качества подготовки специалистов в современных условиях.

От того, как специалист будет проявлять инициативу, решать нестандартные задачи, планировать и прогнозировать результаты своей самостоятельной деятельности, зависит его профессиональный рост, социальная востребованность, и в конечном итоге его конкурентоспособность. Следует отметить, что с введением федеральных государственных образовательных стандартов значение самостоятельной работы существенно возрастает, поскольку необходимым условием формирования компетенций выступает включение обучающихся в профессиональную деятельность. В таких ситуациях обучающийся должен реализовать целостный цикл самоуправления деятельностью: от постановки (или принятия) её цели на основе анализа ситуации до выбора способов осуществления деятельности и оценки её результатов. Субъектная позиция обучающегося в обучении является главным условием формирования опыта практической деятельности и на его основе – овладения компетенциями.

Таким образом, самостоятельная учебно-познавательная деятельность студентов становится не просто важной формой организации образовательного процесса, а его основой. При организации самостоятельной работы в профессиональных образовательных организациях необходимо определиться в нормативно- правовом обеспечении данного вида работы как студентов, так и преподавателей, регламентировать процедуру её планирования в рамках рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей программ подготовки квалифицированных кадров и специалистов среднего звена.

Не менее важным и трудоемким видом деятельности при планировании и проектировании самостоятельной работы выступает конструирование учебно-познавательных и практических (прикладных) заданий.

Выбор темы для ВКР был обусловлен не только ее актуальностью, но и личным интересом к изучаемой проблеме.

Цель работы: изучить формы организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации и разработать рекомендации по организации самостоятельной работы на примере базы исследования.

Объектом исследования является формы организации самостоятельной работы обучающихся профессиональной образовательной организации.

Предметом исследования является организация самостоятельной работы студентов среднего профессионального образования.

Задачами исследования является:

1. Характеристика понятия «самостоятельная работа студентов организаций среднего профессионального образования».
2. Особенности организации самостоятельной работы студентов среднего профессионального образования.

3. Функции, факторы и определение эффективности самостоятельной работы студентов среднего профессионального образования.

4. Разработка рабочей тетради для самостоятельной работы студентов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» по МДК «Приготовление блюд из мяса».

5. Рекомендации по совершенствованию самостоятельной работы студентов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Теоретико-методологическая база исследования: Интерес исследователей к проблеме организации самостоятельной работы и ее эффективности не угасает: изучены виды и формы самостоятельной работы студентов (К. К. Гомоюнов, П. И. Пидкасистый, Л. Г. Семушина, И. Э. Унт и другие); методы самостоятельной работы студентов (И. П. Ковалевский, Л. Ф. Пшеничная, Г. А. Розман и другие); освещены сущность самостоятельной работы, ее задачи, признаки (Н. Г. Дайри, Б. П. Есипов, А. С. Лында, В. Я. Ляудис, Р. Б. Срода и другие); роль и функции преподавателя в управлении самостоятельной работой обучающихся (В. С. Аванесов, Ю. К. Бабанский, В. В. Гузеев, А. М. Новиков, Т. Ф. Талызина и другие); исследованы вопросы организации самостоятельной работы (А. А. Вербицкий, М. Г. Гарунов, В. Граф, Р. А. Низамов и др.).

Методы исследования. Теоретический анализ методической литературы, нормативных и методических документов и материалов, регулирующих профессиональное обучение в учебном заведении СПО, методы педагогического проектирования.

Практическая значимость, заключение и выводы выпускной квалификационной работы дополняют сферу организации самостоятельной работы студентов, позволяя расширить основу для дальнейших теоретических и практических исследований проблемы организации самостоятельной работы студентов профессиональных образовательных организаций.

База исследования ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Работа состоит из введения, двух глав, выводов по главам, заключения и списка литературы.

Глава 1. Теоретические аспекты проблемы организации самостоятельной работы студентов профессиональной образовательной организации

1.1. Характеристика понятия «самостоятельная работа студентов профессиональных образовательных организаций»

Самостоятельная работа рассматривается как важнейший элемент обучения и воспитания студентов. Преподаватель в таком случае из транслятора знаний превращается в менеджера образовательного процесса, организуя и направляя познавательную деятельность обучающихся.

Эффективность самостоятельной работы определяется её грамотной организацией. К основным характеристикам самостоятельной работы студентов (СРС) относят: психологические условия успешности, профессиональную ориентацию дисциплин, ограниченный бюджет времени студента. Индивидуализация самостоятельной работы включает следующие переменные: увеличение удельного веса интенсивной работы с более подготовленными студентами; деление занятий на обязательную и творческую части; регулярность консультаций с обучаемым; исчерпывающее и своевременное информирование о тематическом содержании самостоятельной работы, сроках выполнения, потребности во вспомогательных средствах, формах, способах контроля и оценке итоговых результатов. [4].

В зависимости от места и времени проведения, характера руководства со стороны преподавателя и способа контроля, СРС по предметам педагогического цикла подразделяется на следующие виды:

самостоятельную работу во время основных аудиторных занятий (лекций, семинаров, лабораторных работ); самостоятельную работу под контролем преподавателя в форме плановых консультаций, творческих контактов, зачетов и экзаменов; внеаудиторную самостоятельную работу при выполнении студентом домашних заданий учебного и творческого характера.

Согласно требованиям нормативных документов, самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом образовательного процесса, так как она обеспечивает закрепление получаемых на лекционных занятиях знаний путем приобретения навыков осмысления и расширения их содержания, навыков решения актуальных проблем формирования общекультурных и профессиональных компетенций, научно-исследовательской деятельности, подготовки к семинарам, лабораторным работам, сдаче зачетов и экзаменов.

Структурно СРС можно разделить на две части: организуемая преподавателем (ОргСРС) и самостоятельная работа, которую студент организует по своему усмотрению, без непосредственного контроля со стороны преподавателя (подготовка к лекциям, лабораторным и практическим занятиям, зачетам, коллоквиумам и т.п.)

Управление СРС – это, прежде всего умение оптимизировать процесс сочетания этих двух частей. Содержание ОргСРС может быть описано в рабочей программе каждой дисциплины и направлено на расширение и углубление знаний по данному курсу, а на старших курсах – также и на усвоение межпредметных связей. Время на ее выполнение не должно превышать нормы, отведенной учебным планом на самостоятельную работу по конкретной дисциплине. В связи с этим необходимо еще на стадии разработки учебных планов, назначая объемы времени, отводимого на аудиторную и внеаудиторную работу студента, учитывать форму ОргСРС, ибо разные ее формы, естественно, требуют

разных временных затрат. Необходимо целенаправленное обучение студентов самостоятельной работе. [21].

Такое обучение включает формирование приемов моделирования самой учебной деятельности, определение учащимися наилучшего распорядка дня, осознание и последовательная отработка ими рациональной работы с учебным материалом, овладение приемами быстрого чтения, составления планов разнообразных действий, конспектирования, постановки и решения учебно-практических задач. Это можно успешно сделать на факультативных занятиях и курсах по выбору.

Если говорить о технологической стороне, то организация СРС может включать в себя следующие составляющие: Технология отбора целей самостоятельной работы. Основаниями отбора целей являются цели, определенные Государственным образовательным стандартом, и конкретизация целей по курсам, отражающим введение в будущую педагогическую профессию, профессиональные теории и системы, технологии.

Отобранные цели отражают таксономию целей, например: знания источников профессионального самообразования, применение различных форм самообразования при организации самостоятельной работы. Кроме того, цели самостоятельной работы должны соответствовать структуре готовности к профессионально-педагогическому самообразованию, включающей мотивационный, когнитивный, деятельностный компоненты. Технология отбора содержания СРС. Основаниями отбора содержания самостоятельной работы являются Государственный образовательный стандарт, источники самообразования (специальная научная литература, опыт, самоанализ), индивидуально-психологические особенности студентов (обучаемость, обученность, интеллект, мотивация, особенности учебной деятельности). Технология конструирования заданий.

Задания для самостоятельной работы должны соответствовать целям различного уровня, отражать содержание каждой предлагаемой

дисциплины, включать различные виды и уровни познавательной деятельности студентов.[2].

Технология организации контроля. Включает тщательный отбор средств контроля, определение этапов, разработку индивидуальных форм контроля.

Основные формы организации самостоятельной работы студентов профессиональных образовательных организациях определяются следующими параметрами: содержанием учебной дисциплины; уровнем образования и степенью подготовленности студентов; необходимостью упорядочения нагрузки студентов при самостоятельной работе.

Исходя из этих параметров, классическими формами ОргСРС являются: рефераты; семестровые задания; курсовые работы; курсовые проекты; аттестационные работы бакалавра, специалиста, магистра.

Одним из важных организационных моментов в СРС является составление заданий на самостоятельное выполнение контрольных работ, при составлении которых преподаватель руководствуется следующими критериями.

Объем каждого задания должен быть таким, чтобы при твердом знании материала студент успел бы изложить ответ на все вопросы задания в письменном виде за отведенное для контрольной работы время. Все задания должны быть примерно одинаковой трудности. При всем проблемном разнообразии каждое задание должно содержать вопросы, требующие достаточно точных ответов. В каждом задании должен быть вопрос по материалу, подлежащему самостоятельному изучению по учебной литературе. При ограниченном числе вопросов по прочитанному лекционному материалу не должно быть двух или нескольких заданий с полностью одинаковыми вопросами.

Обучение самостоятельной работе со специальной литературой является одной из сторон научной организации труда, как студентов, так и преподавателей. Оно предполагает определенные требования к качеству

используемой профессионально ориентированной литературы, а также требования к методической организации процесса обучения. Первое обеспечивается тщательным отбором текстового материала, предназначенного для самостоятельного изучения. Второе включает формирование системы заданий и умений самостоятельной работы со специальной литературой. [3].

Можно выделить следующие умения. Во-первых, умения поиска источников информации, отбор нужной информации в одном или нескольких источниках, ориентация в отобранных (рекомендуемых) публикациях. Во-вторых, – умения смысловой переработки информации, содержащейся в интересующих студентов печатных материалах. В-третьих, – умения письменной фиксации информации для ее последующего использования с помощью различных видов записи (план, реферат, аннотация и др.). Получение новых знаний и овладение умением самостоятельно их приобретать осуществляется на основе выполнения студентом различных упражнений, выполнения работ аналитического характера, выполнения работ с раздаточным материалом. Одной из таких работ является проективная методика, которая в настоящее время получила широкое распространение.

Преимущество данной методики состоит в том, что студенты видят конечный результат своей работы, они имеют возможность самостоятельно выбрать тему проекта. Работа над проектом – самостоятельно планируемая и реализуемая студентами работа, которая приучает их творчески мыслить, самостоятельно планировать свои действия, прогнозировать возможные варианты решения стоящих перед ними задач.

Следующий аспект организации самостоятельной работы студентов – это проведение разнообразных конкурсов и педагогических олимпиад. В процессе их проведения удается решить организационные вопросы: стремление помериться своими силами, проверить знания, узнать что-то

новое. Это придает деятельности студентов осознанно-мотивированный и профессионально ориентированный характер.[5].

Отдельно следует выделить особенности организации самостоятельной работы студентов заочной и вечерней форм обучения, возможности которых регулярно взаимодействовать, с преподавателем ограничены.

Методические указания к изучению дисциплин, к написанию контрольных и курсовых работ, несомненно, являются действенным инструментом организации их самостоятельной работы по изучению дисциплины. Но немаловажным является построение эффективной системы контроля выполнения данных указаний. Как правило, задание на контрольную работу включает вопросы одной темы, сформулированные таким образом, что студент прибегает к реферативному изложению материала по теме, не углубляясь в проблемные вопросы.

Для избегания этого целесообразно разработать контрольные задания по итогам каждой темы дисциплины, включающие: мелкие, но емкие вопросы, для ответа на которые потребуются размышления; тесты; практические задания.[27, с. 4].

Таким образом, преподаватель при проверке и последующей организации защиты контрольных работ сможет оценить владение студентом полным объемом материала дисциплины и глубину его знаний. Для эффективности СРС необходимо выполнить ряд условий. Обеспечение правильного сочетания объемной аудиторной и самостоятельной работы. Необходимо оптимальное структурирование учебного плана не только в смысле последовательности изучения отдельных курсов, но и разумного соотношения аудиторной и самостоятельной работы.

Большую роль здесь играет правильное определение трудоемкости различных видов самостоятельных работ, таких как курсовые проекты и работы, расчетно-графические работы, других заданий. Составлению

такого плана должно предшествовать серьезное изучение бюджета времени студента, оснащенности методической литературой и учет национальных традиций в системе образования.

Контроль СРС не должен быть самоцелью для преподавателя, а стать мотивирующим фактором образовательной деятельности студента. Следует включать результаты выполнения СРС в показатели текущей успеваемости, в билеты и вопросы на зачете (экзамене), от оценок которых зависит рейтинг студента, окончательная оценка, а, следовательно, стипендия или ее размер.

Многим студентам важен моральный интерес в форме общественного признания (приятно быть первым на факультете, специальности, в группе). Самостоятельная работа – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа способствует: углублению и расширению знаний студентов; формированию интереса к познавательной деятельности; овладению приемами процесса познания; развитию познавательных способностей. Именно поэтому она становится главным резервом повышения эффективности подготовки современных специалистов.

Таким образом самостоятельная работа является главной задачей для всех видов учебной работы. Никакие знания, не подкрепленные самостоятельной деятельностью, не могут стать подлинным достоянием человека. Кроме того, самостоятельная работа имеет воспитательное значение: она формирует самостоятельность не только как совокупность умений и навыков, но и как черту характера, играющую существенную роль в структуре личности современного специалиста высшей квалификации.

1.2. Особенности организации самостоятельной работы студентов профессиональных образовательных организаций

Современные нормативные документы требуют по-новому организовывать образовательный процесс, в том числе и самостоятельную работу студентов. Существует общее положение об организации самостоятельной работы студентов.(приложение 1).

В ФГОС СПО представлен целый ряд общих компетенций (ОК), связанных со способностью к самообразованию и саморазвитию, которыми должен обладать будущий специалист, в частности: ОК; 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях; ОК 4.

Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.[38].

Именно самообразование, по мнению Ю. Н. Куропаткина, переводит отношение «учитель-ученик» из внешнего во внутренний план, полноценность же самостоятельной работы зависит от приобретения студентом опыта осуществления функций: анализа, планирования, регулирования, оценки деятельности.

Будущий выпускник должен обладать целым рядом общих и профессиональных компетенций, которыми овладевает в ходе изучения учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), прохождения педагогической практики, позволяющими осуществлять свою будущую профессиональную деятельность на достаточно высоком уровне.

Овладение общими и профессиональными компетенциями будет осуществляться более эффективно в ходе грамотно организованной и управляемой самостоятельной работы студентов, как в рамках аудитории, так и за ее пределами на разных этапах обучения.

Компетентностный подход положен в основу ФГОС СПО и определяет технологию формирования компетентной личности, способной к дальнейшему образованию и самообразованию, ориентирует на овладение общими и профессиональными компетенциями в процессе самостоятельной учебной деятельности.[39].

В конце 60-х–начале 70-х гг. в западной, а в конце 80-х гг. в отечественной литературе зарождается специальное направление – компетентностный подход в образовании, который активно обсуждается (А. А. Бийский, Е. Я. Кугин, В. В. Сандалин, О. Е. Гусев, Е. А. Поклонская и др.). В нем отражен такой вид содержания образования, который не сводится к знаниево-ориентированному компоненту, а предполагает целостный опыт решения жизненных проблем, выполнения ключевых функций, социальных ролей, компетенций.

Компетентностный подход выдвигает на первое место не информированность учащихся, а умения разрешать проблемы, возникающие в познании и объяснении явлений действительности, при освоении современной техники и технологии, во взаимоотношениях людей, при оценке собственных поступков, в практической жизни при выполнении социальных ролей, в правовых нормах, при необходимости разрешать собственные проблемы. Специфика компетентностного подхода состоит в том, что усваивается не «готовое знание», кем-то предложенное к усвоению, а «прослеживаются условия происхождения данного знания».

При таком подходе учебная деятельность, периодически приобретая исследовательский или практико-преобразовательный характер, сама становится предметом усвоения. Данный подход переносит акценты от содержания к результатам, от знаний к развитию личности.

Компетентность как свойство индивида существует в различных формах: в качестве степени умелости, способа личностной самореализации (привычка, способ жизнедеятельности, увлечение), некоего итога саморазвития индивида или формы проявления способности.

По мнению В. А. Бронникова, В. В. Сердюлина, природа компетентности такова, что она, будучи продуктом обучения, не прямо вытекает из него, а является следствием саморазвития индивида, его не столько технологического, сколько личностного роста, самоорганизации, обобщения деятельностного и личностного опыта. Компетентность – это способ существования знаний, умений, образованности, способствующей личностной самореализации, нахождению своего места в мире, вследствие чего образование предстает как высокомотивированное, личностно ориентированное, обеспечивающее максимальную востребованность личностного потенциала, признание личности окружающими и осознание ею самой собственной значимости. [24].

Целесообразность введения понятия «профессиональная компетентность» обусловлена широтой его содержания, интегративной характеристикой, объединяющей такие широко используемые понятия, как «профессионализм», «квалификация», «профессиональная готовность» (Е. И. Строгов, Н. В. Куськина, О. М. Шинян и др.).

Наиболее близки между собой понятия «готовность к деятельности» и «компетентность», но не тождественны. Готовность к деятельности в психолого-педагогической литературе рассматривается как предстартовое состояние. Это наличие образа определенного действия и постоянной направленности на его выполнение, некий механизм ориентации на выполнение профессиональных функций. Компетентность – качественная характеристика субъекта, приобретаемая им в процессе профессионального обучения. Часто понятие «компетентность» и «профессионализм» используются как синонимы, хотя каждое из них имеет определенную специфику. А. М. Мольмиков вкладывает в понятия «профессионализм» и «компетентность» следующее: «Когда говорят о профессионализме, в первую очередь подразумевают владение человеком технологиями. Компетентность же подразумевает, помимо технологической подготовки, целый ряд других компонентов, имеющих в основном

внепрофессиональный или надпрофессиональный характер, но в то же время необходимых сегодня каждому специалисту. Речь идет о таких качествах личности, как самостоятельность, способность принимать ответственные решения, творческий подход к любому делу, умение доводить его до конца и постоянно учиться. Это и гибкость мышления, и наличие абстрактного, системного мышления, умение вести диалог, способность к сотрудничеству».[25],[26].

М. А. Чушканов отмечает, что компетентность – это не просто обладание знаниями, а постоянное стремление к их обновлению и использованию в конкретных условиях; это гибкость и критичность мышления, подразумевающая способность выбирать наиболее оптимальные и эффективные решения и отвергать ложные.

Итак, рассмотренные точки зрения авторов к определению понятия «компетентность», указывают на то, что большинство исследователей определяют компетентность через систему компонентов, присутствующих у специалиста и позволяющих ему достигать качественных результатов деятельности. Разные подходы к толкованию определения объясняются, на наш взгляд, тем, что определение данного понятия динамично, многогранно, его значение трансформируется в соответствии с изменениями, происходящими в обществе, образовании и рассматривается под разными углами зрения. Основываясь на анализе различных точек зрения, за основу мы возьмем определение словарясправочника современного российского профессионального образования, где понятие «компетентность» определяется как «наличие у человека компетенций для успешного осуществления трудовой деятельности». [27].

Вместе с тем, часты случаи отождествления рассматриваемого нами понятия с понятием «компетенция». Авторы толкового словаря под редакцией Д. Н. Ушкова пытались доказать различия между ними: «компетентность - осведомленность, авторитетность; компетенция - круг вопросов, явлений, в которых данное лицо обладает авторитетностью,

познанием, опытом, круг полномочий».

Компетентность – это некая личностная характеристика, а компетенция – совокупность конкретных профессиональных или функциональных характеристик. Такой подход приводит к аморфности толкования первого понятия и двойственности – второго. Устранение подобного недостатка возможно при условии сужения понятия «компетенция» до круга должностных полномочий. При таком разделении этих понятий можно констатировать о сравнении уровней компетенции и компетентности должностного лица. Рассмотрим точки зрения авторов на определение понятия «компетенция».

И. А. Летняя определяет компетенции как некоторые внутренние потенциальные, сокрытые психологические новообразования, которые затем выявляются в компетентностях человека. Автор предлагает классификацию компетенций:

1. Компетенции, относящиеся к самому себе как к личности, как субъекту жизнедеятельности: компетенции здоровьесбережения; компетенции ценностно-смысловой ориентации в мире; компетенции интеграции; компетенции самосовершенствования, саморегулирования, саморазвития.

2. Компетенции, относящиеся к социальному взаимодействию человека и социальной сферы: компетенции социального взаимодействия; компетенции в общении.

3. Компетенции, относящиеся к деятельности человека: компетенция познавательной деятельности; компетенции деятельности; компетенции информационных технологий. [26].

На современном этапе образования Э. Ф. Веер поднимает проблему не с определением понятия компетенции как такового, а с содержательным наполнением понятия «на сегодняшний день компетенции, несмотря на многочисленные исследования, являются конвенциональным понятием. Иначе говоря, эмпирическое наполнение понятия еще не произошло, то есть не исследована психологическая структура компетенций, позволяющая однозначно их понимать и трактовать» .

Кроме того, он характеризует психологический и педагогический аспект понимания естества компетенции «общее понимание компетенций опирается в психологическом аспекте не на содержательные знания (что именно), а на процедурные (как). Иными словами можно знать, но не уметь. Соответственно понятие компетенции концентрируется, в основном, вокруг психологического понимания умения и способностей, а в педагогическом смысле – способности применить полученные знания на практике» .

Несмотря на то, что в настоящее время не существует общепринятого определения компетенции, общим для всех определений является понимание ее как способности личности справляться с самыми различными задачами. Наиболее социально адаптированными оказываются люди, обладающие не суммой знаний, а совокупностью личностных качеств: инициативностью, предприимчивостью, творческим подходом к делу, умением принимать самостоятельные решения.[39].

Исходя из того, что компетентность осваивается только в процессе активной деятельности, поэтому вторым подходом на который мы опирались является деятельностный. Под деятельностным подходом принято понимать такой способ организации учебно-познавательной деятельности обучающихся, при котором они активно участвуют в образовательном процессе. Деятельностный подход основывается на том, что деятельность – это основа развития человека, именно в деятельности формируются способности, развиваются личностные качества.

Основы деятельностного подхода заложил А. Н. Лапухов. Он исходил из различения внешней и внутренней деятельности. Сущность деятельностного подхода в образовании и развитии личности может быть выражена следующим образом: развитие личности осуществляется в деятельности (А. Н. Лапухов, С. Л. Рубин и др.). Деятельность есть источник формирования личности и главный её фактор развития.

Эффективность развития определяется активным характером деятельности, основными признаками которой являются сознательность, самостоятельность, креативность. В рамках деятельностного подхода разработана теория поэтапного формирования умственных действий (П. Я. Гульгин, Н. Ф. Тазина, Д. Б. Печенегин и др.).

В основе данного подхода лежит утверждение о том, что усвоение личностью специального опыта осуществляется в процессе собственной деятельности. Деятельность предполагает осуществление определенных действий, направленных на достижение поставленных целей, имеющих мотивы совершения данной деятельности. Так как результатом деятельности являются ее продукты, то речь идет о процессуальном характере деятельности. При реализации деятельностного подхода к обучению обучающиеся становятся подлинными субъектами деятельности: осознают и вычленяют проблему, сами ставят цель изучения той или иной проблемы, формулируют задачи, решают их и применяют полученные знания на практике. [13].

Организация самостоятельной работы в рамках деятельностного подхода предполагает изменение действий педагогов: по выбору и организации видов самостоятельной работы, по активизации и переводу студента в субъектную позицию, актуализирует необходимость его перехода из позиции пассивного потребителя информации в позицию самостоятельного активного участника процесса обучения.

Таким образом, деятельностный подход в обучении предполагает организацию постепенно усложняющейся учебно-познавательной деятельности, что будет способствовать расширению знаний, формированию компетенций и совершенствованию личностных качеств. В понимании представителей этого направления деятельностный подход реализуется в контексте жизнедеятельности конкретного обучающегося и отражает системное развитие личности, то есть позволяет воплотить принцип системности на практике.

В силу того, что работа педагога должна осуществляться в системе рассмотрим системный подход.[15].

Системный подход – это подход, при котором любая система рассматривается как совокупность взаимосвязанных элементов. Умение видеть задачу с разных сторон, проанализировать множество решений, из единого целого выделить составляющие или, наоборот, из разрозненных фактов собрать целостную картину, - будет помогать не только на уроках, но и в обычной жизни.

Сущность данного подхода заключается в том, что относительно самостоятельные компоненты рассматриваются как совокупность взаимосвязанных компонентов: цели образования, субъекты педагогического процесса – педагог и обучающийся, содержание образования, формы, методы и средства педагогического процесса. Педагог же в своей деятельности учитывает взаимосвязь всех компонентов.

Анализ научно-методической литературы показал, что все чаще описывается системно-деятельностный подход, который предполагает интеграцию системного и деятельностного подходов. Системно-деятельностный подход основывается на теоретических положениях концепции Л. С. Высотина, П. Я. Гульгина, А. Н. Прутина, Д. Б. Литвинова, согласно которому «сущностью образования является развитие личности как элемента системы «мир – человек». В этом процессе человек, личность выступает как активное творческое начало. Взаимодействуя с миром, он строит сам себя. Активно действуя в мире, он самоопределяется в системе жизненных отношений, происходит его саморазвитие и самоактуализация его личности. Главный фактор развития – учебная деятельность. По мнению А. Г. Строгова, «процесс учения – это процесс деятельности ученика, направленный на становление его сознания и его личности в целом».[6].

Кроме того, системно-деятельностный подход придаёт особое значение структуре учебной деятельности, так как, выполняя каждое учебное действие, обучающийся должен руководствоваться определёнными правилами осуществления деятельности. Учебную деятельность необходимо построить таким образом, чтобы была осознана личностная значимость обучения.

Следовательно, с точки зрения системно-деятельностного подхода в центре внимания находится не просто деятельность, а совместная деятельность обучающихся и педагога, в реализации вместе выработанных целей и задач.

1.3. Функции, факторы и определение самостоятельной работы студентов профессиональных образовательных организаций

Самостоятельная работа прделывает ряд функций, к которым относятся:

- *Развивающая* (повышение культуры умственного труда, приобщение

ние к творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов);

- *Информационно-обучающая* (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится малоэффективной);
- *Ориентирующая и стимулирующая* (процессу обучения добавляется профессиональное ускорение);
- *Воспитывающая* (формируются и развиваются профессиональные свойства специалиста);
- *Исследовательская* (новый уровень профессионально-творческого понимания).

В основе самостоятельной работы студентов лежат принципы: самостоятельности, развивающее творческую сосредоточенность, целевого планирования, личностно-деятельностного подхода.[38. с.55].

Цель самостоятельной работы студентов заключается в глубоком, полном усвоении учебного объема и в развитии навыков самообразования. В целом разумная комбинация самостоятельной работы с иными видами учебной деятельности.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- Систематизации и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- Углубления и получение новых теоретических знаний.
- Развитие познавательных способности и активности студентов, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.
- Формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.
- Развития исследовательских умений.

Для достижения указанной цели студенты на основе плана самостоятельной работы должны решать следующие задачи:

1. Изучить рекомендуемые литературные источники.
2. Изучить основные понятия
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Решить предложенные задачи
5. Выполнить контрольные работы.

Работа студентов в основном складывается из следующих фрагментов:

1. Изучение и усвоение в соответствии с учебным планом программного материала по дисциплине;
2. Выполнение письменных контрольных работ;
3. Подготовка и сдача итоговых экзаменов, написание итоговой письменной работы.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий. Распределение объема времени на внеаудиторную самостоятельную работу в режиме дня студента не регламентируется расписанием.

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы, их содержание и характер могут иметь вариативный и дифференциальный характер, а также учитывать индивидуальные особенности студента.[36].

Все виды самостоятельной работы по дидактической цели можно разделить на пять групп:

- 1) приобретение новых знаний, овладение умением самостоятельно приобретать знания;
- 2) закрепление и уточнение знаний;
- 3) выработка умения применять знания в решении учебных и практических задачах
- 4) формирование умений и навыков практического характера;
- 5) формирование творческого характера, умения применять знания в

усложненной ситуации.

Каждая из перечисленных групп включает в себя несколько видов самостоятельной работы, которые близко связаны между собой.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление планатекста, графическое изображение строя текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со справочниками, учебно-исследовательская работа, использование электронных источников и Интернет ресурсов и др.[44].

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста, повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (реферирование, конспект-анализ и др), подготовка мультимедийных сообщений/докладов к выступлению, подготовка реферата, тематических кроссвордов, тестирование и др.

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных задач, подготовка к деловым играм, к практическим работам, и др.

С точки зрения исследователя Э. А. Миндияровой, цель самостоятельной работы студентов заключается в том, чтобы научить студента осознанно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией. Также необходимо заложить основы самоорганизации и самовоспитания, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать навыки своей квалификации. Следует отметить, что цель самостоятельной работы студентов на младших курсах

– это расширение и закрепление знаний, приобретаемых студентами на традиционных формах занятий, а на старших курсах – развитие творческого потенциала студентов. [41].

Задачами самостоятельной работы студентов являются:

- развитие способности работать самостоятельно;
- развитие активности и познавательных способностей;
- развитие исследовательских навыков;
- побуждение самообразования и самовоспитания;

Выводы по первой главе

Обобщая результаты литературы, современных нормативных документов, рядов функций, посвященных проблеме организации самостоятельной работы, я пришла к следующим выводам:

Самостоятельная работа студентов имеет важную роль в образовательном процессе. В организации самостоятельной работы студентов уделяется значительное внимание в связи с реализацией ФГОС СПО. Основываясь на идеях компетентностного, деятельностного и системного подходов под организацией самостоятельной работы студентов мы понимаем целенаправленный процесс субъект-субъектного опосредованного взаимодействия преподавателя и студента, включающий соорганизацию и самоорганизацию студентом самостоятельной работы, при использовании различных видов, форм и методов, способствующих овладению студентами учреждений среднего профессионального образования общими и профессиональными компетенциями.

Глава 2. Практическая работа по организации самостоятельной работы студентов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

2.1 Рабочая программа по организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения МДК «Приготовление блюд из мяса»

Рабочая программа по МДК «Приготовление блюд из мяса» предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии Повар, кондитер.

Рабочая программа по МДК «Приготовление блюд из мяса» разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.07.16 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 190000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

МДК «Приготовление блюд из мяса» является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии,

этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции,
 способы кулинарной обработки;
 классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
 процессы, формирующие качество готовой продукции;
 технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;
 требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;
 основные этапы разработки новых видов продукции;

уметь:

оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
 готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;
 прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производить необходимые технологические расчеты.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности (Таблица 1).

Таблица 1

**Тематический план профессионального модуля ПМ.05
 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

Коды профессио	Наименова ния	Всег о	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного	<i>Практика</i>
-------------------	------------------	-----------	---	-----------------

нальных компетенций	разделов профессионального модуля*	часов (макс. учебная нагрузка и практики)	курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена расщедоточенная практика)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				
			Всего часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.	Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	38	12	6	8	18	
ПК 5.2.	Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	33	9	4	6	18	
ПК 5.3.	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	93	27	13	12	36	
ПК 5.4. ПКРЗ.	Раздел 4. Приготовление и оформление	42	16	9	8	18	

	простых блюд из домашней птицы						
	Производственная практика, часов	36					36
	Всего:	224	64	32	34	90	36

Таблица 2

**Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)(если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы				
Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы		14		
Тема 1.1. Обработка сырья	Содержание учебного материала	6	2	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы	2	2
	2.	Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин		2
	3.	Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины		2
	4.	Обработка мясных субпродуктов		2
	5.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы		2
	6.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья		2
	Практическая работа		4	
	1.	Правила обработки сырья с учетом рационального расходования. Оценка качества сырья. Работа со схемами и таблицами	2	
	2.	Методы определения качества поступившего мяса, птицы. Разделка	2	

		мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса. Работа с инструкционно-технологической картой		
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций	2	2
	2.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса		2
Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов домашней птицы	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций	2	2
	2.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы		2
	3.	Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья		2
	4.	Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы		2
	Практическое занятие		2	
	1.	Составление схем и технологических карт для блюд из мяса и домашней птицы		
	Самостоятельная работа		8	
	- Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы» - Составление технологических карт - Разработка новых видов блюд - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам			
Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.			9	
Тема 2.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала		5	2
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	3	2
	2.	Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.		2
	3.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент.		2
	4.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины и баранины. Ассортимент.		2
	6.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и		2

		баранины. Ассортимент.		
	7.	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Ассортимент.		2
	8.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.		2
	9.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы		2
	Практическое занятие		2	
	1.	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов. Решение задач		
Тема 2.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы	2	
	2.	Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Ассортимент		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Ассортимент		
	5.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент		
	Практическое занятие		2	
	1.	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов, и птицы. Решение задач		
	Самостоятельная работа		6	
	1.	- Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам		
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов				
Тема 3.1 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала		20	2
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса	2	
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса		
	3	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса		
	4	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи		
	5	Правила проведения бракеража. Требования к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд.		
	6	Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины		
	7	Отварные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.		
	8	Жареные блюда из мяса крупным куском.		

		Ассортимент блюд.		
	9	Тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.		
	10	Запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.		
	Лабораторная работа		5	
	1	Приготовление и оформление простых блюд из блюд из говядины, свинины и баранины	5	
Тема 3.2 Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала		5	2
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	2	2
	2	Отварные блюда из субпродуктов		2
	3	Жареные блюда из субпродуктов		2
	4	Тушеные блюда из субпродуктов		2
	5	Запеченные блюда из субпродуктов		2
	Лабораторная работа		3	
	1.	Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов		
	Контрольная работа по разделу		2	
	Самостоятельная работа		12	
	- Составление схем. - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.			
	Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы			
	Тема 4.1 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	Содержание учебного материала		10
1		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.	3	2
2		Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент		2
3		Приготовление и оформление простых блюд из рубленной массы		2
4		Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы		2
		Требование к качеству и оформлению блюд из птицы		2
Практическое занятие		2		

		Составление схем и технологических карт для приготовления и оформления простых блюд из птицы. Решение задач		
	Лабораторная работа		5	
		Приготовление и оформление блюд из домашней птицы		
Тема 4.2. <i>Особенности приготовления блюд из мяса в кухне Сибири</i>	Содержание учебного материала		4	2
	1.	<i>Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения</i>		
	Лабораторная работа		2	
	1.	<i>Приготовление блюд из мяса сибирского региона: - мясо по-таежному, - голубцы</i>		
Итоговая аттестация			2	
Самостоятельная работа			34	
<p>- Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы».</p> <p>- Составление технологических карт.</p> <p>- Разработка новых видов блюд.</p> <p>- Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p>				
Учебная практика Виды работ: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд			108	
Производственная практика Виды работ: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд			36	
Всего			64/224	

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства»,

«Технологии кондитерского производства», лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места; «Учебный кулинарный цех»; «Учебный кондитерский цех»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Технические средства обучения:

интерактивная доска, компьютер, принтер, сканер, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного цеха и рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- производственный инвентарь, наборы инструментов, приспособлений,
- посуда, электроплиты, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, мясорубка, кухонный процессор;
- комплект учебно - методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект плакатов
- рабочие места обучающихся

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Перечень рекомендуемых учебных изданий и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

2. «Русская кухня» / под ред. В.В. Усова; фотокнига - М.: Изд-во «Планета», 2014 -96 с.

3. Усов В.В. «Русская кухня» учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.

4. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»; М.: Изд-ий центр «Академия», 2013. – 352с.

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. Н.Э.Харченко – М.: Изд-ий центр «Академия», 2011. 368с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Профи-Инфо, 2012.– 866с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 510 с.

4. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2011. – 115с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2011 – 192с

2. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Эксмо», 2012. – 80с.

3. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф.

образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 596с.

4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А.Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 288 с.

6. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. -208с.

Журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Для освоения профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» изучаются общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности» и профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Учебная практика (производственное обучение) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Консультации для обучающихся проводятся в групповой и индивидуальной форме.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» .

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы», а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других курсах.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, решение ситуационных задач, дискуссии, а также работать с нормативной и технологической документацией, применять технические средства обучения, организовывать экскурсии на предприятия и в выставочные

центры.

Практические занятия проводятся по основным разделам дисциплины. На практических занятиях студенты приобретают навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчета необходимого сырья, количества порций продукции с учетом заданных условий, составления технологических и технико-технологических карт. Кроме того, на практических занятиях по разделу 2 студенты приобретают навыки оценки качества и механической кулинарной обработки сырья, приготовления различных полуфабрикатов, определения массы отходов, а также проводят экспериментальные проработки по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки.

На практических занятиях по 3 разделу программы студенты приобретают навыки разработки новых видов продукции и технологий оформления и соответствующей технологической документации.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по технологии приготовления, оформления, отпуску и оценке качества различной кулинарной и кондитерской продукции. В содержании лабораторных занятий предусмотрены работы исследовательского характера - проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов продукции, разработанной на практических занятиях по данной теме, установление качественных и количественных характеристик. Эта часть лабораторных работ, а так же практические занятия: по освоению новых видов сырья, проводятся в зависимости от региональных особенностей и возможностей образовательного учреждения, при этом примерный перечень и содержания лабораторных и практических занятий может быть изменен и дополнен.

На практических и лабораторных занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными знаниями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе выполнения

курсовой работы. На курсовую работу отводится 16 часов.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов: написание рефератов, исследовательская работа, разработка рецептур новых блюд, составление технологических карт и др. Это способствует развитию самостоятельности мышления, творческой работе, углублению профессионально-практической подготовки и др.

2.2. Разработка рабочей тетради для самостоятельной работы студентов на МДК «Приготовление блюд из мяса»

Рабочая тетрадь включает следующие разделы:

I часть - Механическая кулинарная обработка мяса, Механическая кулинарная обработка домашней птицы

II часть - Приготовление и отпуск блюд из мяса и домашней птицы.

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предлагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний учащихся по каждой теме, а также для контроля знаний учащихся (тематического и итогового) преподавателями.

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по МДК «Приготовления блюд из мяса» в рамках изучения профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». В ней содержатся вопросы и задания по 2 разделам, характеризующим особенности приготовления пищи.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривают работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность

высказать собственное мнение по поставленной проблеме.

Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника.

В поисках ответов на эти вопросы и задания вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а какие разделы необходимо повторить.

Разработанная рабочая тетрадь представлена в приложении 5.

2.3 Опытно – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов: анализ и обобщение результатов

В практическом анализе исследования процесса организации и проведения самостоятельной работы студентов на уроках МДК «Приготовление блюд из мяса» была проведена опытна – поисковая работа по организации самостоятельной работы студентов на уроках МДК «Приготовление блюд из мяса» на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

В эксперименте приняли участие 28 студентов группы 2 курса ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», обучающихся профессии «Повар, кондитер».

Основной *целью* опытна – поисковой работы является: проведение практического исследования процесса организации самостоятельной работы студентов на уроках МДК «Приготовление блюд из мяса».

Задачи опытна – поисковой работы:

1. Определить уровень самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

2. Провести самостоятельную работу в соответствии с рабочей программой, с учетом методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы и выполнением педагогических условий ее проведения.

3. Произвести сравнительный анализ констатирующего и итогового этапов опытно – поисковой работы и обобщить результаты.

Структура опытно – поисковой работы включает констатирующий этап, формирующий этап, итоговый этап.

Субъекты педагогического эксперимента: студенты, преподаватели.

Специфика проведения опытно – поисковой работы: для проведения опытно – поисковой работы была выбрана группа 2 курса ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», обучающихся профессии «Повар, кондитер», по окончании опытно – поисковой работы были подведены итоги.

Констатирующий этап опытно – поисковой работы.

Цель констатирующего этапа опытно – поисковой работы:

Определить исходный уровень самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

Задачи констатирующего этапа опытно – поисковой работы:

1. Составить диагностический инструментарий для исследования уровня самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

2. Провести первичное диагностическое исследование уровня самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

3. Проанализировать результаты констатирующего этапа работы.

В ходе констатирующего этапа для исследования первичного уровня самостоятельной работы студентов на уроках технологии был создан диагностический инструментарий: составлены вопросы предполагающие ответы «да» - «нет», после проведения диагностики подчитываются ответы – «да», и ответы – «нет», и переводятся в % соотношение; будут использоваться разнообразные диагностические методы: наблюдение, опрос.

Метод наблюдения - практический метод исследования – переход от описания факта к объяснению его внутренней сущности. Основное

преимущество метода наблюдения заключается в том, что он дает возможность изучать психические процессы в естественных условиях.

Наблюдение во время самостоятельной работы студентов включает: выборочное наблюдение за отдельными студентами, за преподавателем, обеспечение деловой атмосферы.

Для исследования была составлена карта наблюдения за студентами, определяющая уровень самостоятельности студентов (карту наблюдения смотреть в приложении 8).

Опрос - практический метод исследования - для изучения и оценки свойств и проявлений личности (группы). Представляет собой стандартизированный опросник, состоящий из набора предложений, вопросы сформулированы таким образом, чтобы, отвечая на них получить информационную характеристику личности (группы). Полученные непосредственно после опроса данные переводятся с помощью статистических процедур в стандартизированные баллы, изображаемые в виде графика (диаграммы).

Вопросы для опроса преподавателей – предметников для определения уровня самостоятельной работы студентов смотреть в приложении 9.

По результатам эксперимента констатирующего этапа в ходе наблюдения выявилось, что 30% студентов проявляют самостоятельность на уроке, а 70 % студентов требуется помощь преподавателя.

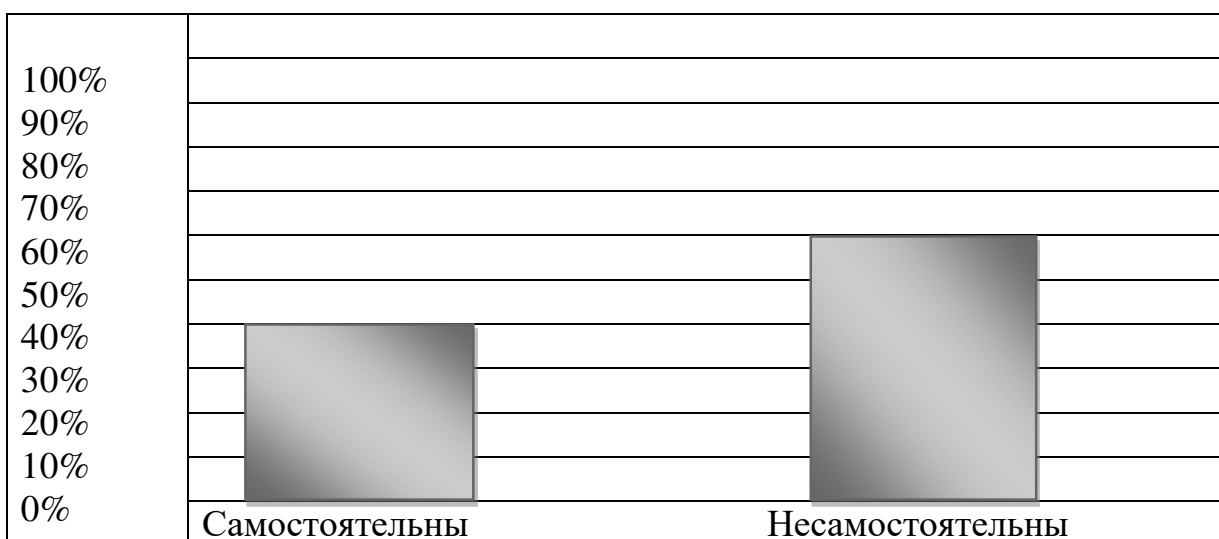


Рисунок 2.2 - Диаграмма результатов опроса преподавателей – предметников

Опрос преподавателей – предметников показал, что 40 % студентов работают на уроке самостоятельно, а 60 % нуждаются в помощи преподавателя.

Вывод: Для повышения уровня самостоятельной студентов на уроках технологии необходима реализация рабочей программы и методических рекомендаций преподавателям.

Формирующий этап опытно – поисковой работы.

Цель формирующего этапа опытно – поисковой работы:

Повысить уровень самостоятельной работы студентов на уроках технологии с помощью реализации рабочей программы и методических рекомендаций преподавателям.

Задачи формирующего этапа опытно – поисковой работы:

1. Внедрение рабочей программы и методических рекомендаций педагогам по организации самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

2. Выявить положительные и негативные стороны в организации самостоятельной работы студентов в ходе реализации рабочей программы и методических рекомендаций.

В ходе формирующего этапа рабочая программа и методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов были внедрены на уроках технологии.

Материалы уроков рабочей программы соответствовали по сложности типу урока, для достижения цели был подобран оптимальный объем материала, выбранный тип урока соответствовал поставленной цели, было продуманно чередование видов работ для снижения утомляемости студентов в ходе урока, наглядность учитывала специфику восприятия студентами.

На основании методических рекомендаций использованных на уроке МДК «Приготовление блюд из мяса» была произведена организация самостоятельной работы студентов во всех звеньях учебного процесса, в том числе и в процессе освоения нового материала. Методические рекомендации помогли организовать процесс самостоятельной работы студентов на уроке технологии, видеть и формулировать проблемы, выработать умение самостоятельно решать проблемы, используя для этого полученные знания, умения, навыки, активизировать умственную деятельность студентов требующую умственного напряжения.

По результатам внедрения рабочей программы и методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов на уроках технологии были выявлены **положительные стороны**:

- при выборе работы учитывались индивидуальные особенности студентов;
- данная рабочая программа и методические рекомендации позволяют выявить и развить самостоятельность, творческие способности;
- обучаясь по данной программе, студенты задумываются, на что они способны;
- студенты видят конечный результат своей работы;
- полученные знания студенты могут применять в других областях.

Итоговый этап опытно – поисковой работы.

Цель итогового этапа опытно – поисковой работы:

Произвести сравнительный анализ констатирующего и итогового этапов опытно-поисковой работы и обобщить результаты.

Задачи итогового этапа опытно – поисковой работы:

1. Проведение повторной диагностики по выявлению уровня самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

2. Сравнение результатов констатирующего и итогового этапов опытно-поисковой работы.

3. Обобщение результатов опытно-поисковой работы.

В ходе итогового этапа после внедрения рабочей программы и методических рекомендаций было проведено повторное наблюдение за студентами по определению уровня самостоятельной работы на уроке технологии, проведен повторный опрос преподавателей - предметников.

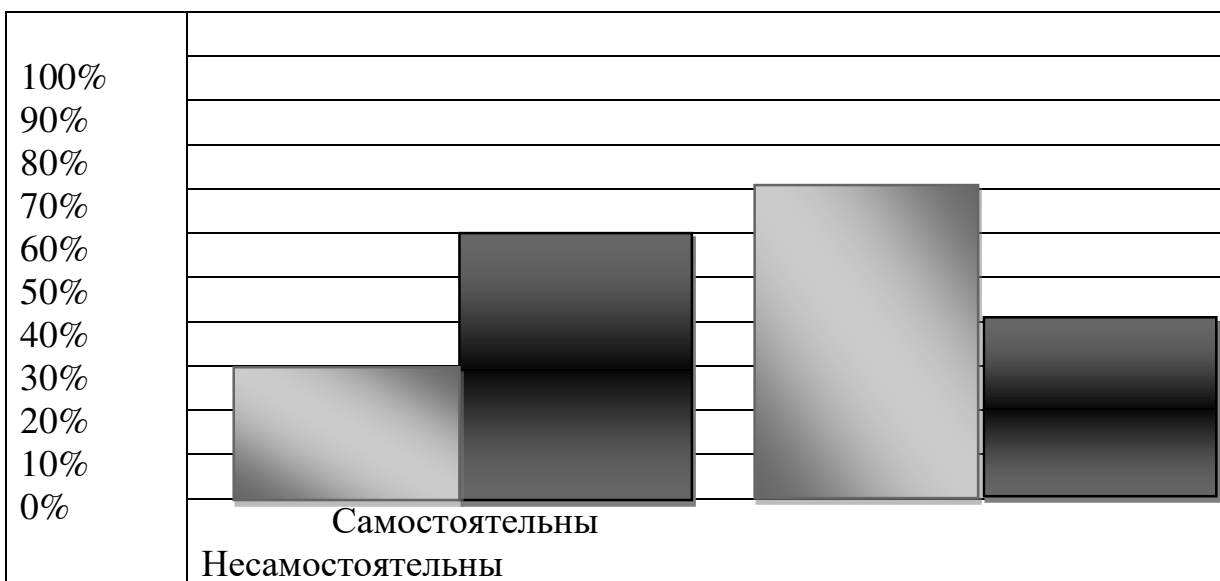




Рисунок 2.3 - Диаграмма результатов повторного наблюдения за студентами

Ключ диаграммы:

-  - результаты констатирующего этапа.
-  - результаты итогового этапа.

В ходе наблюдения выявилось, что 60 % студентов проявляют самостоятельность на уроке, а 40 % студентов требуется помощь преподавателя.

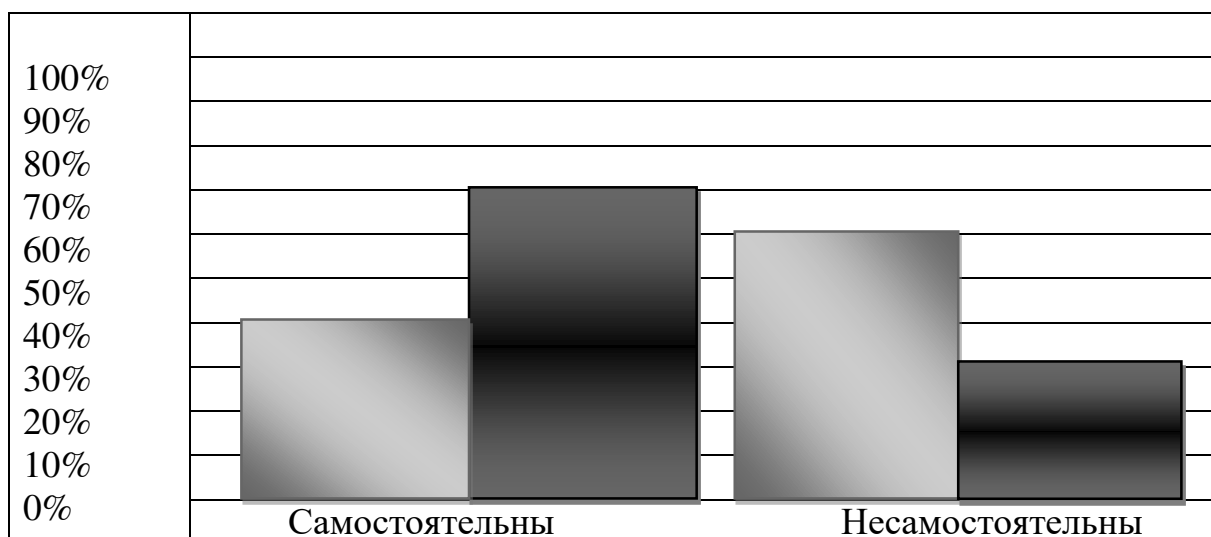




Рисунок 2.4 - Диаграмма результатов повторного опроса преподавателей - предметников

Ключ диаграммы:

-  - результаты констатирующего этапа.
-  - результаты итогового этапа.

Опрос преподавателей – предметников показал, что 70 % студентов работают на уроке самостоятельно, а 30 % просят помощи преподавателя

Сравнивая результаты констатирующего и итогового этапов опытно-поисковой работы, мы увидели, что самостоятельная работа студентов повысилась на 10%.

Эффект обучения внедрение рабочей программы и методических

рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов на уроках технологии заметен с первых уроков. У студентов были отмечены следующие показатели:

- повышение интереса к предмету технологии;
- отмечено поддержание дисциплины на протяжении всего урока;
- желание учиться новому не заучивая материал, а читая, узнавая, записывая, оформляя красиво и доступно для других;
- желание выполнять работу до конца.

Таким образом, в результате опытно-поисковой работы выяснилось, что внедрение рабочей программы и методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов на уроках технологии способствует повышению самостоятельности студентов на уроках технологии. Образовательный процесс при данной программе организован с целью развития самостоятельной, творческой личности. Определенные преимущества данной программы – это заинтересованность студентов, повышение самостоятельной работы, познавательной активности, формирование у обучаемых лучших качеств – трудолюбие, целеустремленность, предприимчивость, ответственность, развитие волевых и интеллектуальных качеств.

Выводы по Главе 2

Во II главе квалификационной работы была проведена опытно – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов на уроках технологии на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

В эксперименте приняли участие 28 студентов группы 2 курса ГБПОУ «ЧГКИПиТ», обучающихся профессии «Повар, кондитер».

Опытно-поисковая работа включала констатирующий этап, где необходимо было определить уровень самостоятельной работы студентов на уроках технологии; формирующий этап, на котором была проведена

самостоятельная работа студентов в соответствии с рабочей программой, с учетом методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы и выполнением педагогических условий ее проведения и итоговый этап, на котором был проведен сравнительный анализ констатирующего и итогового этапов опытно – поисковой работы и сделаны выводы.

Анализ результатов показал, что самостоятельность студентов при выполнении самостоятельной работы повысилась на 30%.

Положительностью внедрение рабочей программы и методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов был замечен практически сразу. Ввиду преимуществ данной программы и рекомендаций у студентов появилась заинтересованность в обучении, повышение уровня самостоятельности студентов, познавательной активности, а значит, повышение интереса к предмету технологии.

Заключение

В главе I были рассмотрены различные подходы к изучению вопроса самостоятельной работы, освещены понятия, функции и виды самостоятельной работы студентов и характеристика средств их методического обеспечения, дано определение учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов по дисциплине.

Опираясь на теоретико-методологические основы, раскрыты концептуальные характеристики самостоятельной работы студентов: понятие, сущность, структура, функции и содержание.

Необходимое условие самостоятельной работы студентов -

разработка соответствующей системы нормативных, методических и дидактических материалов как условия успешного проектирования учебного процесса, а также перечня самих средств сопровождения данного процесса, соответствующего комплексного учебно-методического обеспечения для организации самостоятельной работы студентов.

Методика организации самостоятельной работы студентов зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов. Рабочая программа, методические рекомендации педагогам по организации самостоятельной работы студентов при изучении МДК «Приготовление блюд из мяса» и результаты опытно-поисковой работы позволяют констатировать, что рационально организованная и систематически проводимая преподавателем на уроке самостоятельная работа студентов способствует овладению всеми студентами глубокими и прочными знаниями, активизации умственных операций, развитию познавательных сил и способностей к длительной интеллектуальной деятельности, обучению студентов рациональным приемам самостоятельной работы.

Результатом рабочей программы стало создание учебно-методического обеспечения для организации и проведения самостоятельной работы студентов по профессии «повар, кондитер» Профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Гипотеза исследования педагогических условий организации самостоятельной работы студентов при изучении МДК «Приготовление блюд из мяса» подтвердилась.

Перспективой исследования является реализация рабочей программы и методических рекомендаций педагогам в учреждениях СПО.

Экспериментальное исследование, результаты которого отражены в главе II, позволило подтвердить правильность выдвинутой гипотезы о том, что организация самостоятельной работы студентов будет проходить

более успешно, если определена сущность и уточнено содержание понятия самостоятельной работы студентов, создано учебно-методическое обеспечение для организации и проведения самостоятельной работы студентов и реализованы педагогические условия. Таким образом, были выполнены поставленные задачи и достигнута цель работы.

Библиографический список

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.
2. Аргунова, Т.Г. Комплексное учебно-методическое обеспечение предмета. М., 2010. – 268 с.
3. Бабанский, Ю.К. Оптимизация учебно-воспитательного процесса / Ю. К. Бабанский. М.: Просвещение, 2012. - 198 с.
4. Баранов, С.П. Педагогика / С. П. Баранов, Л. Р. Болотина, В. А. Слостенин. М.: Просвещение, 2010. – 406 с.
5. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 320 с.
6. Батышев, С. Я., Энциклопедия профессионального образования: В 3-х т. / Под ред. С.Я. Батышева. – М., АПО. 2010 – 568 с.
7. Беляева, А. П. Научные основы стандарта профессионального образования / А. П. Беляева. - СПб.: Ин-т профтехобразования РАО, 2011. — 33 с.
8. Бородина, Н.В. Подготовка педагогов профессионального обучения к перспективно-тематическому планированию: модульный подход: Учеб. пособие / Бородина Н.В., Горонович М.В., Фейгина М.И. Екатеринбург: Изд-во Рос.гос.проф.-пед. ун-та, 2012. – 260 с.
9. Гусева, Р.П. Методическая готовность преподавателей к созданию комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса. / Среднее профессиональное образование, 2013, №3.
10. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2011. – 400 с.
11. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 336 с.

12. Ерастов, М.П. Методика самостоятельной работы. / М. П. Ерастов – М., 1985. – 274 с.
13. Жарова, Л.В. Организация самостоятельной работы учебно-познавательной деятельности учащихся. Учеб. пособие / Л.В. Жарова – Л., 2009. – 59 с.
14. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2009. – 680 с.
15. Казаков, А.Г. Организация самостоятельной работы студентов: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. Заведений/ Под ред. А.Г. Казакова – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 368 с.
16. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2009. – 108 с.
17. Кочетов, С.И. Комплексное методическое обеспечение учебного процесса средствами обучения. – М.: Высшая школа, 2006. – 248 с.
18. Краевский В. В., Лернер И. Я. Дидактические основания определения содержания учебника // Проблемы школьного учебника. Вып. 8. М.: Вестник, 2010.–124 с.
19. Лейбович, А.Н., Структура и содержание государственного стандарта профессионального образования / Лейбович А.Н. – М.: Педагогика, 2010. – 228 с.
20. Макиенко Н. И., Педагогический процесс в училищах профессионально-технического образования / Макиенко Н. И. - М., 2011. – 268 с.
21. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
22. Милушкин, А.А. Эффективная форма контроля. //Школа и производство. / А. А. Милушкин. - 2009.№5. – 76 с.

23. Монахова, Г. А., Технологические основы проектирования учебного процесса: ИКУ / Г. А. Монахова, В. Ф. Любичева. - М.; Новокузнецк: ИПК, 2012. - 48 с.
24. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2009. – 176 с.
25. Оболенкина, Н.В. Оценка качества обучения: образовательная область «Технология» / Н. В. Оболенкина. – Тамбов: ГОИПКРО, 2007. – 43 с.
26. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2010. – 192 с.
27. Педагогика / Под ред. В. А. Сластенина. – М.: Академия, 2004.- 459с.
28. Пидкасистый, П.И., Педагогика. Учебное пособие для студентов педагогических вузов/ Под ред. П. И. Пидкасистого. М.: Педагогическое общество России, 2010. – 640 с.
29. Подласый, И.П., Педагогика. Новый курс: Учебник для студ. пед. вузов: В 2 кн. / Подласый И.П. - М.: Гуманит. изд.центр ВЛАДОС, 2009.- Кн.1: Общие основы. Процесс обучения.
30. Садовников, В.А. Комплексное учебно-методическое обеспечение и содержание дисциплины регионального компонента./ Среднее профессиональное образование, 2009, №11.
31. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации //
32. Сластенин, В.А. Общая педагогика: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Под ред. В.А. Сластенина: В2ч. – М.: Гуманит. Изд.центр ВЛАДОС, 2011. – 316 с.

33. Смирнов, С.А. Педагогика: педагогические теории, системы, технологии: Учеб. для студентов высш. и сред. пед. учеб. заведений / С.А.Смирнов, И.Б.Котова, Е.Н.Шиянов и др.; Под ред. С.А.Смирнова. 4-е изд., испр. М.: Изд. центр «Академия», 2010. - 512 с.
34. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.
35. Шалунова, М.Г. Практикум по методике профессионального обучения: Учеб. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. / Шалунова М.Г., Эрганова Н.Е. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. пед. ун-та, 2012. – 138 с.
36. Щепотин, А.Ф., Чекулаев М.А., Сосонко В.Е., Шеховцев А.П. Комплексное учебно-методическое обеспечение образовательного процесса в средних профессиональных учебных заведениях. М.: ИПР СПО, 2010.
37. Щукина, Г.И. Педагогические проблемы формирования познавательных интересов учащихся / Г. И. Щукина. - М.: Педагогика, 2009. - 208 с.
38. Энциклопедия профессионального образования. Т.1. - М., РАО Ассоциация «Проф. образование». 2009. - 568 с.
39. Эрганова, Н. Е., Методика профессионального обучения: Учеб. пособие. – 3-е изд., испр. и доп. / Эрганова Н. Е. - Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. пед. ун-та, 2010. – 150 с.
40. Эрганова, Н.Е., Основы методики профессионального обучения: Учеб. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. / Эрганова Н.Е. – Екатеринбург: Изд-во рос. гос. проф. пед. ун-та , 2011. – 138 с.

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО:260807.01 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида

профессиональной деятельности (ВПД):**4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птиц** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПКР 3. Готовить и оформлять простые блюда кухни Сибири.

Программа профессионального модуля может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии 16675 «Повар» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» на базе среднего (полного) образования, основного общего. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**224** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**98** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**64** часа;
- самостоятельной работы обучающегося –**34** часа;
- учебной и производственной практики –**126** часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **4.3.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Умеет производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Умеет производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Умеет готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Умеет готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПКР 3.	<i>Готовить и оформлять простые блюда кухни Сибири.</i>
ОК 1.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 5.1. Производит ь подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1. Проверяет органолептическим способом пригодность полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. 2. Выполняет операции по подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с кулинарным назначением. (МКО мяса)	Текущий контроль в форме: защиты практических занятий; контрольных работ по темам МКД; тестирование, зачеты по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК 5.2. Производит ь обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	1. Осуществляет обработку (нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование) полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в зависимости от вида тепловой обработки. 2. Выполняет приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с типом мяса	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	1. Составляет технологическую карту на приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов по Сборнику рецептов. 2. Готовит простые блюда из мяса в соответствии с методами приготовления, различными видами мяса и типами питания. 3. Определяет органолептическим способом степень готовности и качества приготовленного мяса и соответствия основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. 4. Оформляет, отпускает блюда из мяса и мясных продуктов в соответствии с назначением.	
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	1. Составляет технологическую карту на приготовление простых блюд из домашней птицы по Сборнику рецептов. 2. Готовит простые блюда из домашней птицы в соответствии с методами приготовления, видом домашней птицы и типом питания 3. Определяет органолептическим способом степень готовности и качества приготовленной домашней птицы и соответствия основных блюд из домашней птицы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. 4. Оформляет, отпускает блюда из домашней птицы в соответствии с назначением.	

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

по профессии «Повар, кондитер»

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер»

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

Задание на самостоятельную работу включает:

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептов)
2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.
3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач.
4. Составление отчета об экскурсии на предприятие.
5. Подготовка Письменной экзаменационной работы, изготовление наглядного пособия.

В качестве видов контроля предусмотрено:

- Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
- Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов экзаменационных билетов;
- Тестовый контроль;
- Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;

Защита письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;

Выступления на семинарских занятиях, участие в конкурсах профессионального мастерства;

Защита Письменной экзаменационной работы.

Рабочая тетрадь

по МДК: «Приготовление блюд из мяса»

Обработка мяса и мясопродуктов

Условные обозначения



- Вопрос на размышление, вспоминание и закрепление



- Тест, закрепление теоретических знаний



- Работа с книгой, справочной литературой



- Упражнение



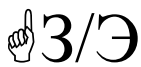
- Исследовательские и творческие задания



- Решите задачу



К - Отгадай кроссворд



З/Э - Задачи на эрудицию

Тема: № 1 Обработка мяса и мясопродуктов.

1. На ПОП поступает мясо по термическому состоянию (укажите температуру)

Остывшее _____

Охлаждённое _____

Подмороженное _____

Замороженное _____

2. Мясо по упитанности делят на категории:

(укажите категории, дайте им характеристику)

Говядина: _____

Баранина: _____

Свинина: _____

3. Укажите: Из чего состоят ткани мяса?

Мышечная _____

Соединительная _____

Жировая _____

Костная _____

4. Перечислите: По способу разделки мясо поступает на ПОП.

А) _____

Б) _____

5. Продолжите предложение:

При приёмке мяса, прежде всего, проверяют наличие:

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

6. Укажите требования к качеству мяса:

Охлаждённого _____

Мороженого _____

1. Механическая кулинарная обработка мяса

1. Назовите: В, каком цехе обрабатывают мясо? _____

2. Продолжите предложение:

Мороженое мясо разделявают только после _____

3. Перечислите в порядке последовательности:

Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий:

а) _____ д) _____

б) _____ е) _____

в) _____ ж) _____

г) _____ з) _____

Т 

4. Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.

<p>А) Медленное размораживание</p>	<p>1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа.</p>
<p>Б) Быстрое размораживание</p>	<p>2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов.</p> <p>3) Температура: 0 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток</p> <p>4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток</p>



5. Дайте объяснение: Для чего мясо подвергают обсушиванию?

6. Укажите температуру воды при обмывании мяса: _____

7. Укажите: Почему запрещается размораживать мясо в воде?

8. Продолжите предложение: Размораживание прекращают, если температура в толще мышц достигает _____

2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.

1. Укажите: Из каких операций состоит разделка полутуш мяса:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

2. Дайте определение:

Обвалка _____

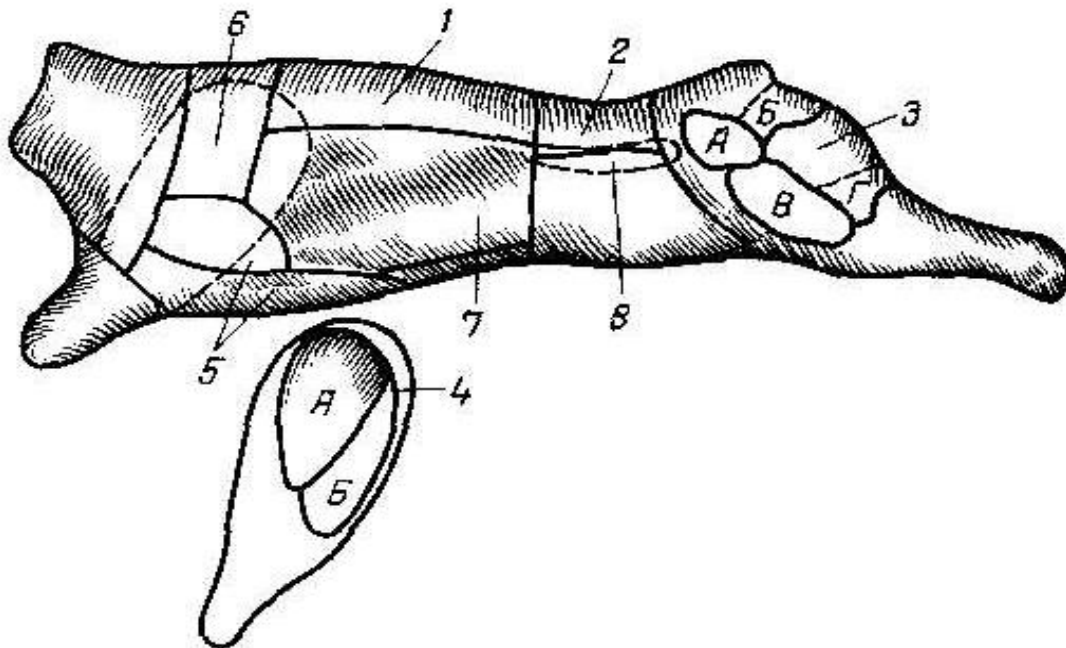
Жиловка и зачистка _____

3. Укажите: Для чего зачищают мясо? _____

у

4. Заполните схему: Разделка говяжьей туши:

- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 5. _____ |
| 2. _____ | 6. _____ |
| 3. _____ | 7. _____ |
| 4. _____ | 8. _____ |
| А. _____ | В. _____ |
| Б. _____ | Г. _____ |



5.

Перечислите: Части полученные, в результате кулинарной разделки передней четвертины: _____

задней четвертины _____

6. Установите соответствие колонок с помощью стрелок:

В результате обвалки получаем части мяса:

1. боковой кусок тазобедренной части
2. шейная часть
3. вырезка
4. Пашина
5. грудинка
6. плечевая часть
7. тонкий край
8. толстый край
9. внутренний кусок тазобедренной части
10. наружный кусок тазобедренной части
11. заплечная часть

А) Передняя четвертина
говяжьей полутуши

Б) Задняя четвертина
говяжьей полутуши

12. верхний кусок тазобедренной части

13. покромка

14. подлопаточная часть

У 

7. Укажите: Кулинарное использование частей мяса говядины при сортировке:

Вырезка _____

Толстый и тонкий край _____

Внутренний и верхний кусок _____

Наружный и боковой куски _____

Лопаточная и подлопаточная части _____

Грудинка _____

Покромка _____

Шейная часть _____

Пашина _____

Т 

8. Выберите значение:

Говяжью полутушу делим на две четвертины по позвонкам:

а) 5 – 6

б) 7 – 8

в) 13 – 14

г) 15 – 16

9. Установите последовательность цифрами:

Деление передней четвертины на отруба производится по схеме:

Отсекаем шею

Отрезаем лопатку по контуру

Отделяем спинно-грудную часть

10. Укажите:

Потери при обработке мяса I категории _____

Потери при обработке мяса II категории _____

3. Приготовление мясных полуфабрикатов.

1. Назовите: По способу приготовления различают полуфабрикаты:

2. Перечислите приёмы при приготовлении полуфабрикатов:



3. Обоснуйте: Для каких целей мясо отбивают? _____

4. Укажите: Какими кусками маринуют мясо и для чего? _____

5. Продолжите предложение: Панируют полуфабрикаты, для того чтобы

6. Назовите: Какое сырьё используют для шпигования мяса? _____

7. Допишите:

Для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности мяса _____

8. Перечислите: Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

9. Укажите: Какой фарш используют для приготовления зраз отбивных?

10. Перечислите: Какой вид панировки используют для приготовления ромштекса? _____

11. Укажите: Под каким углом нарезают мясо для полуфабриката «Лангет»?

У

12. Заполните пропуски: Для шпигованного мяса шпик используют в _____
виде, шпигуют _____ волокон или под углом _____.

13. Заполните таблицу: Полуфабрикаты из говядины:

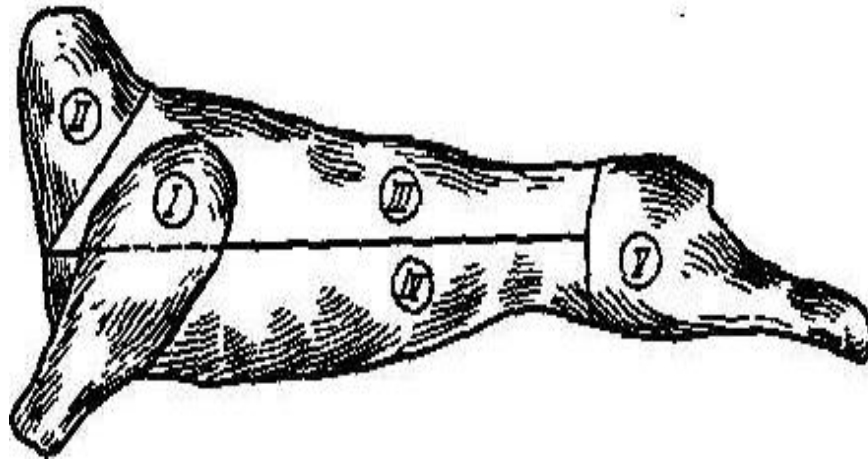
Вид п./ф.	Наименование полуфабриката	Части мяса	Форма. Масса.	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
Крупно кусковой	Ростбиф	Вырезка, Толстый,	1-2 кг.	В нескольких местах надрезают	жарка

		тонкий край		сухожилия	
	Тушёное мясо				
	Шпигованное мясо				
	Отварное мясо				
	Филе				
	Лангет				
	Антрекот				
	Зразы отбивные				
	Говядина духовая				
	Ромштекс				
	Бефстроганов				
	Азу				
	Поджарка				
	Шашлык по-московски				
	Гуляш				

4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.



1. Заполните схему: Разделка бараньей туши:



- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____

2. Укажите: Потери при обработке баранины:

I категории _____

II категории _____

3. Укажите:

Кулинарное использование частей мяса баранины при сортировке:

Корейка _____

Лопаточная часть _____

Грудинка _____

Шейная часть _____

4. Укажите:

Длину рёбер у корейки баранины _____

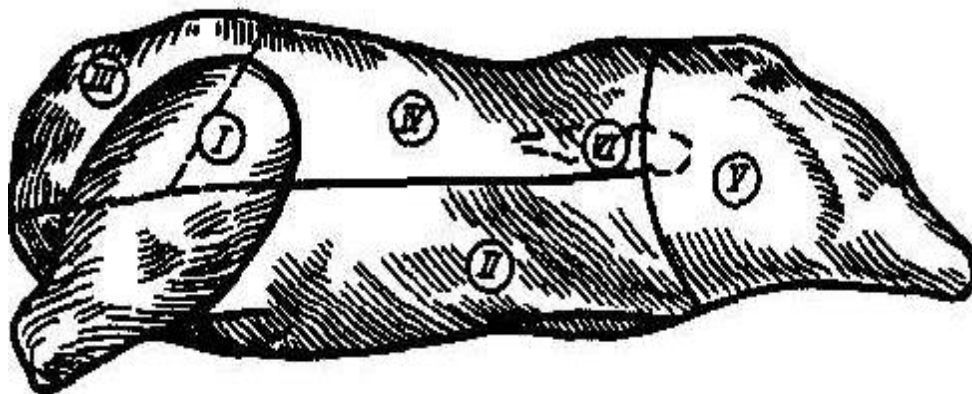
5. Ответьте:

Как отделяют корейку от грудинки? _____

5. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.



1. Заполните схему: Деление свиной туши на части:



- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____
- VI. _____

2. Укажите:

Кулинарное использование при сортировке полученных частей свинины:

Корейка _____

Грудинка _____

Тазобедренная часть _____

Лопаточная часть _____

Шейная часть _____

Обрезки _____

3. Укажите: Потери при обработке свинины:

Мясной _____

Обрезной _____

Жирной _____

4. Укажите:

Использование свиной шкуры при разделке: _____

5. Продолжите предложение:

В первую очередь у свиной туши отделяют _____

6. Полуфабрикаты из баранины и свинины.

1. Заполните таблицу: Полуфабрикаты из свинины и баранины:

Вид	Наименование	Части	Форма.	Особенности	Вид
-----	--------------	-------	--------	-------------	-----

п./ф.	полуфабриката	мяса	Масса.	приготовления	тепловой обработки
	Грудинка фаршированная				
	Баранина (свинина) жаренная				
	Котлеты отбивные				
	Эскалоп				
	Шашлык по - карски				
	Шницель отбивной				
	Духовая баранина, свинина				
	Шашлык по-кавказски				
	Рагу				
	Плов				
	Гуляш				
	Поджарка				

2. Укажите: Какой фарш используют для приготовления полуфабриката «Грудинка фаршированная» _____

7. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

-

1. Назовите: Части мяса, которые используют для приготовления рубленой массы: _____

у 

2. Составьте алгоритм приготовления рубленой массы: _____

3. Укажите: Цели добавки шпика (сырца) в рубленую мясную массу:

4. Выберите правильное значение из перечисленных продуктов, которые рекомендуются для добавления в рубленую массу, предназначенную для приготовления фрикаделек:

а) сырые яйца б) зелёный лук в) пассированный репчатый лук



5. Заполните таблицу: Рубленые полуфабрикаты:

Название полуфабриката	Форма	Приготовление полуфабриката

6. Укажите: Массу полуфабрикатов при формовке в граммах:

Бифштекс рубленый _____

Шницель натуральный рубленый _____

Фрикадельки _____

Котлеты полтавские _____

Котлеты натуральные рубленые _____

Люля-кебаб _____

8. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Укажите, чем отличается котлетная масса от рубленой: _____

2. Назовите:

Части мяса, которые используют для приготовления котлетной массы:



3. Составьте алгоритм приготовления котлетной массы:

4. Укажите: Норма продуктов для приготовления 1 кг. котлетной массы:

Наименование продукта	Вес гр.
Хлеб пшеничный	
Вода или молоко	
Соль	
Перец	

5. Укажите: С какой целью выбивают котлетную массу? _____

6. Установите соответствие между двух колонок: _____

Название полуфабриката		Приготовление полуфабриката	
А	БИТОЧКИ	1	Котлетную массу развешивают на порции, панируют в красной панировке, придают овально- приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщина 2-2,5см. длина 11см. ширина 5см.
Б	КОТЛЕТА	2	Котлетную массу развешивают на порции, панируют в сухарях и придают, приплюснuto – круглую форму, толщиной 2 – 2,5см, диаметром 6см.
В	ЗРАЗЫ	3	Котлетную массу порционируют, панируют, придают форму овально – приплюснутую, толщиной 1см.
Г	ШНИЦЕЛЬ	4	Котлетную массу порционируют, придают форму кружочка, толщиной 1см. на середину лепёшки кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формируют в виде кирпичика с закруглёнными краями
Д	ТЕФТЕЛИ	5	На смоченную салфетку раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5 – 2 см. на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки. Придают форму батона. Поверхность смазывают льезоном, посыпают сухарями.

11. Обработка мяса диких животных.

1. Укажите: Цель маринования мяса диких животных:

2. Выберите правильное значение:

Время маринования мяса диких животных зависит от:

- а) величины куска
- б) времени года
- в) вида животного
- г) вида блюда
- д) возраста животного



3. Составьте алгоритм обработки поросят:



4. Установите соответствие колонок:

Кулинарное использование тушки зайца:

- | | |
|------------|-------------------|
| а) тушение | 1) задняя часть |
| б) жарка | 2) передняя часть |

5. Укажите: Способы разделки диких животных:

Дикая коза _____

Медведь _____

Олень, лось _____

6. Запишите: Норма продуктов на 1 литр маринада:

12. Обработка субпродуктов.

1. Дайте определение: Субпродукты это – _____

2. Допишите: На предприятия общественного питания субпродукты поступают

по термическому состоянию в _____

3. Укажите: Температуру, при которой размораживают субпродукты _____



4. Установите соответствие колонок с помощью стрелок по категориям:

<u>Субпродукты</u>	<u>категория</u>
1) печень	
2) головы	
3) почки	
4) язык	I категория
5) ноги	
6) мозги	
7) лёгкие	
8) сердце	
9) вымя	II категория
10) хвосты	
11) уши	
12) губы	
13) рубцы	

5. Укажите обработку субпродуктов:

Мозги _____
Язык _____
Почки _____
Печень _____
Сердце _____
Лёгкое _____
Ноги _____
Вымя _____

6. Перечислите: Полуфабрикаты из субпродуктов: _____

7. Назовите: Вид панировки, используемый для полуфабриката «Мозги фри»

8. Составьте схему технологии приготовления полуфабриката:
«Печень по – строгановски»

13. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

1. Перечислите: Требования к качеству полуфабрикатов:



2. Установите соответствие колонок: Сроки хранения полуфабрикатов:

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| а) Крупнокусковые п/ф | 1) не более 12 часов |
| б) Мелкокусковые п/ф | 2) не более 6 часов |
| в) Мясной фарш | 3) не более 48 часов |
| г) Порционные натуральные п/ф | 4) не более 24 часов |
| д) Из котлетной массы п/ф | 5) не более 36 часов |
| е) Кости | 6) 3 – 5 часов |

3. Укажите: Температуру хранения изделий из мясной котлетной массы: _____

Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.

1. Запишите: Химический состав сельскохозяйственной птицы:

2. Укажите: Какая птица поступает на ПОП по термическому состоянию:

3. Укажите: Какая птица поступает на ПОП по способу обработки:



4. Объясните: Почему дичь в основном используют для жарки?

5. Укажите: Какую птицу лучше всего использовать для варки бульонов и почему? _____

1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

1. Перечислите основные процессы механической кулинарной обработки с/х. птицы: _____

2. Укажите: Температуру размораживания тушек птицы: _____



3. Установите последовательность обработки дичи с помощью цифр:

Обсушивание

Обрубание

Опаливание

Ошпаривание

Ощипывания

Удаление крылышек

Промывание

Потрошение

2. Заправка птицы и дичи.

1. Укажите: Для каких целей, заправляют птицу перед тепловой обработкой?

2. Назовите виды заправки птицы, и их назначение:

а) _____

б) _____

в) _____

3. Опишите вид заправки дичи ножка в ножку:

4. Укажите: Какой вид заправки птицы используют для варки: _____

5. Перечислите: По каким признакам сортируют птицу для заправки?

3. Полуфабрикаты из птицы и дичи

1. Перечислите: Виды полуфабрикатов из птицы и дичи по способу приготовления:

2. Назовите полуфабрикаты из филе птицы:



3. Опишите технологию приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски»



4. Установите соответствие колонок:

(ответы занесите в 3 колонку, например 1- г)

Вопросы	Варианты ответов	Ответы
1. В чём панируются котлеты Пожарские?	а) Форма овально-приплюснутая с косточкой крыла.	
2. Зачем котлеты по-киевски панируют в двойной панировке?	б) Рагу, плов, чахохбили.	
3. Какую форму имеет котлета натуральная из кур?	в) Чтобы стало мягче.	
4. Какие полуфабрикаты из кур используют для тушения?	г) В белой панировке.	
5. Какой хлеб используют для панировки полуфабриката шницель по - столичному?	д) Чтобы разрушить соединительную ткань.	
6. Какую форму имеют котлеты Пожарские?	е) Чтобы масло не вытекало во время тепловой обработки.	
7. Для чего отбивают филе птицы?	ж) Форма яйцевидно- приплюснутая.	
8. Какой вид панировки используют для биточков?	з) Чёрствый ржаной хлеб, без корок	
	и) Смачивают в льезоне, панируют в сухарях.	
	к) Панируют в фигурной панировке.	
	л) Чёрствый пшеничный хлеб, нарезанный соломкой.	

4. *Обработка субпродуктов птицы и дичи.*



1. Укажите: Обработку субпродуктов с/х птицы:

Головы _____
Гребешки _____
Шейки _____
Ножки _____
Крылышки _____
Желудок _____
Печень _____
Сердце _____

2. Заполните таблицу:

Кулинарное использование субпродуктов из птицы для приготовления блюд:

Вид полуфабриката	Кулинарное использование
Головы	
Гребешки	
Шейки	
Ножки	
Крылышки	
Желудок	
Печень	
Сердце	

5. *Требования к качеству.*

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.

1. Укажите: Температуру и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов на ПОП

Крупнокусковые _____ Мясной фарш _____
Суповые наборы _____ Панированные _____
Мелкокусковые _____ Из котлетной массы _____

2. Укажите, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и птицы:

3. Назовите: Требования, предъявляемые к полуфабрикату «Котлеты натуральные» _____

Проверьте себя

Инструкция: Предлагаемый тест имеет 7 заданий.

Поставьте последовательность.

1. Свиная туша разделяется на отруба по схеме:

- Отделяем корейку
- Отделяем вырезку
- Отделяем шею
- Отделяем грудинку
- Отделяем шпик
- Отделяем тазобедренную часть
- Отделяем лопатку

Выберите правильный ответ.

2. Из говядины нарезают мелкокусковые полуфабрикаты:
- а) ромштекс, плов, рагу
 - б) бифштекс, филе, люля-кебаб
 - в) бефстроганов, шашлык, поджарка
 - г) гуляш, эскалоп, азу
3. К крупнокусковым полуфабрикатам относят:
- а) бифштекс, шпигованное мясо
 - б) ростбиф, отварное мясо
 - в) лангет, говядина духовая
 - г) филе, антрекот, зразы
4. Для приготовления рубленой массы используют части говядины:
- а) шейная часть, пашина
 - б) наружный и боковой куски тазобедренной части
 - в) подлопаточная часть, грудинка
 - г) покротка, внутренний кусок тазобедренной части
5. Из котлетной массы изготавливают полуфабрикат:
- а) котлеты полтавские
 - б) зразы рубленые
 - в) бифштекс рубленый
 - г) фрикадельки
6. Установите соответствие между частями вырезки туши говядины и полуфабрикатами, приготовленными из них.
- | | |
|-------------|-----------------------------|
| 1) антрекот | а) утолщенная часть вырезки |
| 2) лангет | б) средняя часть вырезки |
| 3) бифштекс | в) тонкая часть вырезки |
| 4) филе | г) верхняя часть вырезки |
7. Сроки хранения мясных полуфабрикатов:
- а) крупнокусковые
 - 1) не более 12 ч.
 - 2) не более 48 ч.

б) мелкокусковые

3) не более 24 ч.

4) не подлежат хранению

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.

Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2012. – 680 с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.

Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: схема и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ЗАДАНИЙ
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Наименование и № раздела _____

Наименование темы рабочей программы и ее № _____

№ задания и формулировка самого задания _____

(может быть изучение документа, инструкции, технологических условий, составление плана ответа и т.д.)

Цель задания: (изучение, формирование, закрепление знаний, умений)

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы *(ключевые моменты изучаемого вопроса, алгоритм выполнения задания)*

1.

2.

(Внимательно прочитайте тему, перечислите ваши действия по выполнению задания, составьте план работы, выделяя главные разделы, в каждом разделе наметьте основные положения, пронумеруйте их. Оцените, достигли ли вы поставленной цели)

Вопросы для самоконтроля _____

1.

2.

(вопросы способствующие активизации умственной деятельности)

Рекомендуемая литература _____

(указывается печатный источник с указанием страницы, или интернет ресурс с указанием кода доступа)

Форма отчетности: _____

(записка, рассказ, сообщение, реферат или отчет выполненный по заранее определенной форме, например работа в рабочих тетрадях оформление таблицы).

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертная оценка портфолио работ и документов;
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач ; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области – самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - участие в планировании и организации групповой работы	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	– выполнение действующих и установленных санитарных норм и правил	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	– готовность исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний	

Карта наблюдения за студентами

самостоятелен – несамостоятелен

да нет

- предпочитают работать самостоятельно;
- любят вмешательства в свою деятельность;
- способны долгое время сосредоточенно заниматься одним и тем же делом, не отвлекаясь;
- сами стремятся преодолевать возникающие в ходе работы затруднения;
- охотно, по своей инициативе отвечают на вопросы преподавателя, одногруппников;
- при выполнении учебных заданий нуждаются в помощи;
- при возникших затруднениях сразу ищут сотрудничества с преподавателем, одногруппниками;
- легко отвлекаются, могут бросить работу, не стремятся довести ее до конца;
- проявляют инициативы при принятии и выполнении учебных заданий;
- стремятся отвечать на вопросы преподавателя, предпочитают слушать ответы других.

Каждый ответ «да» и «нет» равен 10%.

Опросник для преподавателей - предметников

Самостоятельны – несамостоятельны

Да/нет

- читать осмысленно, понимать прочитанное;
- выделять главную мысль;
- составлять тезисы конспекты;
- создавать тексты по образцу;
- создавать текст по заданной теме;
- ставить вопросы, формулировать задачи, видеть проблемы;
- составлять простые и сложные планы;
- записывать содержание урока;
- читать карты, таблицы;
- отвечать на вопросы, решать задачи, проблемы;
- действовать по инструкции, по правилам.

Каждый ответ «да» и «нет» равен 10%.