



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

**Разработка и применение комплекса дидактических средств при
подготовке специалистов среднего звена в 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:
69,91 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

« 19 » 06 2024 г.

Зав. кафедрой ППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.


Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1

Ялалова Татьяна Николаевна

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ППОиПМ

Ногина А.А.


Челябинск
2024

Содержание

Введение	4
ГЛАВА 1. Теоретические аспекты разработки и применения комплекса дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла в профессиональной образовательной организации.....	9
1.1. Понятие «комплекс дидактических средств» в психолого-педагогической литературе	9
1.2. Классификация дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла в профессиональной образовательной организации	14
1.3. Применение комплекса дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла в профессиональной образовательной организации.....	17
Вывод по первой главе.....	22
ГЛАВА 2. Опытно-практическая работа по разработке комплекса дидактических средств в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	23
2.1. Анализ использования дидактических средств при изучении дисциплин профессионального цикла в ГБПОУ «Челябинский колледж индустрии питания и торговли».....	23
2.2. Разработка программы практикума по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в условиях учебного процесса.....	32
2.3. Анализ эффективности применения программы практикума как дидактического средства обучения обучающихся по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления,	

оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».....	53
Выводы по второй главе.....	56
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	58
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	60
Приложение А.....	66

ВВЕДЕНИЕ

В современном обществе периодически возникают явления, связанные с изменениями общественного развития. Стремительный рост большого объема постоянно изменяющейся информации создает условия для изменения системы образования. Исходя, из этого уделяется большое внимание профессиональной подготовке будущих специалистов в новых социально-экономических условиях развития общества. В программу профессионального образования вводится качественно новая функция – подготовка специалиста, способного принять активное участие во всех изменениях и преобразованиях общества. В связи с этим перед системой профессионального образования ставится задача подготовки высококомпетентных и постоянно включенных в систему непрерывного образования специалистов.

Важнейшей целью системы профессионального образования в целом и системы среднего профессионального образования, в частности, является подготовка компетентных, творчески мыслящих, конкурентоспособных специалистов, способных адаптироваться к изменяющимся экономическим условиям, оперативно реагировать на требования рынка труда, ориентироваться в потоках информации, готовых к дальнейшему непрерывному профессиональному саморазвитию и самореализации.

Одним из путей развития системы среднего профессионального образования является повышение качества преподавания учебных дисциплин за счет применения дидактических средств, при изучении дисциплин профессионального цикла.

Необходимым компонентом правильно построенного учебно-воспитательного процесса являются дидактические средства.

Применение дидактических средств обучения при проведении занятий имеет важное значение, для повышения качества усвоения информации, развития психики обучающимся, и расширения педагогических

возможностей преподавателя при проведении занятий.

На сегодняшний день современные дидактические средства обучения используются для изложения учебного материала преподавателем, в ходе самостоятельной деятельности обучающихся по приобретению знаний и формированию умений или навыков с помощью контроля над усвоением информации. Однако, чрезмерное использование и избыточность таких материалов могут привести к негативным последствиям. Именно этот фактор и определяет выбор современных дидактических средств для проведения занятий, а также их оптимизацию и сочетание с другими педагогическими средствами.

Многие вопросы, касающиеся проблемы использования средств обучения в контексте повышения эффективности учебного процесса на основе дидактических средств обучения в системе среднего профессионального образования изучались многими отечественными учеными, среди которых можно выделить: Е.Е. Вяземского, И.В. Гладкого, С.П. Гуляеву, Н.В. Немову, Т.Г. Новикову, А.Д. Хуторянскую, А.Ю. Пентина, С.Н. Чистякову и других.

Однако, несмотря на общую разработанность проблемы, недостаточно рассмотрен вопрос о теоретических и практических основах разработки и применения дидактических средств обучения при проведении занятий в системе среднего профессионального образования.

Особого внимания заслуживают такие теоретические аспекты в изучении проблемы, как: история появления и развития дидактических средств, их функции и классификация, разработка комплекса дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла, применение практикума как основную форму организации профессионального обучения.

Стоит отметить, что анализ образовательного процесса в организациях среднего профессионального образования свидетельствует о наличии сложившихся противоречий:

1) не достаточной обоснованностью влияния средств обучения на качество результатов подготовки и неэффективным их использованием в практике подготовки в системе среднего профессионального образования или же полной невозможностью их использования ввиду отсутствия применения разработанных комплексов дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла;

2) требованиями нормативных документов к обеспечению высокого уровня качества обучения и фактическим его состоянием, зависимым от разработки и использования комплекса дидактических средств по отдельно взятым дисциплинам в системе среднего профессионального образования;

3) необходимостью комплексного подхода к проектированию и использованию дидактических средств и его фактической реализацией в процессе преподавания специальных дисциплин в организациях среднего профессионального образования.

Стоит отметить, что научного исследования требует вопрос обоснования целесообразности использования дидактических средств как средства совершенствования качества результатов профессиональной подготовки обучающихся в системе среднего профессионального образования по дисциплинам профессионального цикла.

Исходя из всего вышесказанного вытекает актуальность выбранной темы исследования.

Цель исследования: теоретически обосновать и разработать комплекс дидактических средств (программу практикума по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента) при подготовке специалистов среднего звена в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Объект исследования – профессиональная подготовка обучающихся колледжа при изучении дисциплин профессионального цикла.

Предмет исследования – разработка и применение комплекса

дидактических средств по дисциплине ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Задачи исследования:

- 1) изучить исторический аспект возникновения и развития дидактических средств обучения;
- 2) рассмотреть классификацию и функции дидактических средств;
- 3) изучить применение комплекса дидактических средств на занятиях как основную форму организации профессионального обучения;
- 4) осуществить анализ использования дидактических средств при изучении специальных дисциплин в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;
- 5) разработать программу практикума по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;
- 6) разработать методические указания по использованию комплекса дидактических средств.

Теоретико-методологическая основа исследования. Дидактические и методические основы дидактических средств представлены в трудах А. И. Алексеева, Н. Д. Андреева, И. И. Барина, В. В. Николина;

теория реализации активных методов обучения представлена в работах Г. Блумера, Д. М. Болдуина, Г. Зиммеля, Ч. Кули, Дж. Г. Мида; теория интерактивного обучения в работах Л. К. Гейхмана, М. В. Кларина, Д. А. Махотина, Т. А. Мясода, В. П. Соломина и др.

Методы исследования. теоретические – анализ литературы, анализ

современных документов, анализ понятийно-терминологической системы, синтез, индукция и дедукция; эмпирические – наблюдение, беседа. Методы педагогического проектирования, контроля результатов обучения дисциплины.

Практическая значимость исследования заключается в разработке комплекса дидактических средств по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», который будет способствовать повышению качества обучения студентов в системе СПО.

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (ГБПОУ «ЧГКИПиТ»).

Структура исследования. Выпускная квалификационная работа состоит из введения, первой и второй глав, выводов по двум главам, заключения, списка литературы и приложений.

ГЛАВА 1. Теоретические аспекты разработки и применения комплекса дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла в профессиональной образовательной организации

1.1 Понятие «комплекс дидактических средств» в психолого-педагогической литературе

Необходимым компонентом правильно построенного процесса обучения являются дидактические средства. Как подчеркивает В. Оконь, хотя дидактические средства не оказывают решающего влияния на конечные результаты учебно-воспитательной работы, тем не менее, обогащая используемые методы обучения, они содействуют росту их эффективности. Правильно подобранные и умело включенные в систему используемых преподавателем методов и организационных форм обучения дидактические средства облегчают преподавателем реализацию принципа наглядности. Благодаря этому, они не только улучшают условия непосредственного познания действительности обучающихся, но и дают материал в форме впечатлений и наблюдений, на который опирается косвенное познание, мыслительная деятельность, а также различные виды практической деятельности.

Дидактические средства – это материальные или идеальные объекты, которые используются в обучении как источники получения знаний и формирования умений и навыков.

Понятие «дидактические средства» употребляется в широком и узком смыслах. При употреблении этого понятия в узком смысле под дидактическими средствами понимают учебные и наглядные пособия, демонстрационные устройства, технические средства и другие. Широкий смысл предполагает, что к ним относится все то, что способствует достижению целей образования, т.е. вся совокупность методов, форм, содержания, а также специальных средств обучения.

Дидактические средства призваны облегчить непосредственное и косвенное познание мира. Они, как и методы обучения, выполняют образовательную, воспитывающую и развивающую функции, а также служат для побуждения, управления и контроля учебно-познавательной деятельности обучающихся.

В настоящее время в теории педагогики нет единого понимания сущности понятия «дидактического обеспечения». Чтобы разобраться в сущности данных понятий, рассмотрим ряд интерпретаций данных понятий различными авторами. Г.С. Итпекова рассматривает понятие «дидактическое обеспечение» как комплекс взаимосвязанных по дидактическим целям и задачам образования и воспитания разнообразных видов содержательной учебной информации на различных носителях, с учетом требований психологии, педагогики, информатики и других наук.

Автор И.Н. Булдакова под «дидактическим обеспечением» понимает педагогическую, личностно-ориентированную технологию, основанную на выявленных закономерностях, принципах и условиях её реализации, которая включает: цель и её обоснование, дидактический инструмент, уровневый дидактический материал, адаптированный к индивидуальным особенностям обучающихся, а также методические рекомендации для преподавателя, с целью творческого развития обучающихся.

Под «дидактическим обеспечением» автор А.Г. Шабанов понимает учебно-методический комплекс для формирования информационной культуры личности, построенный на основе современных достижений в области дидактики, психологии, эргономики, информатики и других наук. Он включает в себя совокупность взаимосвязанных по целям и задачам образования и воспитания разнообразных видов педагогически полезной содержательной информации на бумажном или магнитном учебной носителях [20].

Наиболее полно и понятно раскрыла понятие «дидактическое обеспечение» Г.С. Итпекова. Из её определения можно сделать вывод, что

дидактическое обеспечение – это комплекс взаимосвязанных по дидактическим целям и задачам образования и воспитания разнообразных видов содержательной учебной информации на различных носителях, разработанный с учетом требований психологии, педагогики, информатики и других наук, и используемый для дистанционного образования [16].

С помощью дидактических средств обучения осуществляются те или иные приемы или методы: инструкционно – технологические карты, карточки - задания, карты учета успеваемости, таблицы, наглядные пособия, образцы, раздаточный материал, технические, электронные средства обучения и пр.

После подбора учебного материала, анализа его содержания в соответствии с целями, определяется тип урока, форма его организации, методы и приемы обучения; продумываются все логические связи переходов от одного вида деятельности к другому, предусматриваются формы организации работы обучающихся, возможность индивидуальной помощи, в случае необходимости. После чего начинается подбор и разработка дидактических средств обеспечения данного урока.

При этом важна методика выбора дидактических средств, которые бы способствовали наиболее эффективной организации процесса обучения на уроках.

Научные исследования показали, что люди усваивают и запоминают более 50 % услышанного и увиденного одновременно. Поэтому использование дидактических средств при преподавании технологии представляется неременным условием эффективности учебно - воспитательного процесса.

Дидактическими средствами являются предметы, которые, предоставляя обучающимся сенсомоторные стимулы, воздействующие на их зрение, слух, осязание и т.д., облегчают им непосредственное и косвенное познание действительности. Слово «предмет» в приведенном определении относится как к предметам реальной действительности, так и к их

модельным, образным, словесным или символическим заменителям.

Понимаемые таким образом дидактические средства выполняют в процессе обучения следующие функции:

- 1) служат непосредственному познанию определенных фрагментов действительности (познавательная функция);
- 2) являются средством развития познавательных способностей, а также чувств и воли обучающихся (формирующая функция);
- 3) представляют собой важный источник знаний и умений, облегчают закрепление проработанного материала, проверку гипотез, проверку степени овладения знаниями и т.п.

Перечисленные функции дидактических средств пересекаются между собой и дополняют друг друга. Качество проведения занятий в учебной организации зависит от изложения, от использования средств наглядности, от умения преподавателя сочетать живое слово с образами, используя разнообразные технические средства обучения (ТСО), которые обладают следующими дидактическими возможностями:

- 1) являются источниками информации;
- 2) рационализируют формы подачи учебной информации;
- 3) повышают степень наглядности, конкретизируют понятия, явления, события;
- 4) организуют и направляют восприятие;
- 5) обогащают круг представлений обучающихся, удовлетворяют их любознательность;
- 6) наиболее полно отвечают научным и культурным интересам и запросам обучающихся;
- 7) создают эмоциональное отношение обучающихся к учебной информации;
- 8) усиливают интерес к учебе путем применения оригинальных, новых конструкций, технологий, машин, приборов;
- 9) делают доступным для обучающихся такой материал, который без

ТСО не доступен;

10) активизируют познавательную деятельность, способствуют сознательному усвоению материала, развитию мышления, пространственного воображения, наблюдательности;

11) являются средством повторения, обобщения, систематизации и контроля знания;

12) иллюстрируют связь теории с практикой;

13) создают условия для использования наиболее эффективных форм и методов обучения, реализации основных принципов целостного педагогического процесса и правил обучения (от простого к сложному, от близкого к далекому, от конкретного к абстрактному);

14) экономят учебное время, энергию преподавателя и обучающихся за счет уплотнения учебной информации и ускорения темпа.

Все это достигается благодаря определенным дидактическим особенностям ТСО, к которым относятся:

1) информационная насыщенность;

2) возможность преодолевать существующие временные и пространственные границы;

3) возможность глубокого проникновения в сущность изучаемых явлений и процессов;

4) показ изучаемых явлений в развитии, динамике;

5) реальность отображения действительности;

6) выразительность, богатство изобретательных приемов, эмоциональная насыщенность.

Эффективность технических средств воспитания и обучения определяется их соответствием конкретным учебно-воспитательным целям, задачам, специфике учебного материала, формам и методам организации труда преподавателя и обучающихся, материально - техническим условиям и возможностям.

Таким образом, дидактическими средствами являются предметы,

которые, предоставляя обучающимся сенсомоторные стимулы, воздействующие на их зрение, слух, осязание и т.д., облегчают им непосредственное и косвенное познание действительности.

1.2 Классификация дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла в профессиональной образовательной организации

Существует множество различных классификаций дидактических средств. Обобщая результаты исследования различных классификаций дидактических средств, можно сказать, что и классификация функций, и классификация средств не отвечают жестким требованиям разделения. Отдавая себе отчет в том, что этот недостаток действительно есть, наиболее целесообразно выбрать классификацию, основания которой связаны с характером воздействия дидактических средств на обучающегося. В соответствии с этим критерием дидактические средства по дисциплинам профессионального цикла подразделяются на:

- 1) визуальные (зрительные), к которым относятся естественные предметы, модели подвижные и неподвижные, цветные и черно-белые, схемы, символы (слова, буквы и цифры) и т. п.;
- 2) аудиальные (слуховые), включающие аудиозаписи, пластинки, магнитофонные ленты;
- 3) аудиовизуальные (зрительно-слуховые), к которым относятся кинофильмы, диафильмы, видеозаписи.

Визуальные средства обучения обеспечивают зрительную информацию. В процессе обучения дисциплин профессионального цикла явления действительности можно демонстрировать с помощью карт, чертежей, изображения, схемы, графики, диаграммы и другими визуальными средствами обобщающего характера.

Эти средства позволяют подчеркнуть причинно-следственные,

функциональные и другие зависимости (графики и схемы), продемонстрировать действительность с помощью условных визуальных знаков (карты).

Аудиальные средства обучения – это звуко-технические средства (аудиозаписи), позволяющие осуществлять все виды звуковой наглядности при обучении, обладающие возможностью представлять учебную информацию в естественной речевой форме, а также способствующие интенсификации учебного процесса.

Аудиальные средства. Формам звуковых инструментов образования является учебная информация, которая может быть передана вербальным путем. Эти средства оказывают педагогу неоценимую помощь на занятиях. Аудио - учебники обладают дидактическими возможностями при передаче информации по дисциплинам профессионального цикла. Объем звукозаписи, предназначенной для занятия, зависит от характера материала, формы его подачи и учебных целей. Продолжительность большинства из них не должна быть более 20 минут учебного времени.

Аудиовизуальные средства обучения используются как для предъявления учебной информации в пределах заданного этапа обучения (лекция, цикл лекций), так и для усиления наглядности изучаемой информации при различных формах учебной деятельности. По дисциплинам профессионального цикла это учебное кино и учебное телевидение, видеозаписи.

Учебные фильмы используют в качестве источника знаний. Зрительный ряд диафильма должен дополнять учебник, дублируя рисунок, помещенный в нем, лишь в тех случаях, когда изображение необходимо раскрыть в нескольких кадрах, акцентируя внимание на отдельных деталях. Учебный фильм – наиболее удобный инструмент для передачи знаний теоретического характера. Целостность, логическая обоснованность содержащейся в учебных фильмах делают их весьма серьезным инструментом управления познавательной деятельностью студентов[27].

Видеозаписи находят все большее применение в практике профобразования. Сама по себе видеозапись может зафиксировать лишь внешнюю сторону объектов и процессов по заранее разработанному сценарию. Это дает значительный педагогический эффект, когда надо проанализировать действие студентов. Видеозаписями с изложением теоретического материала и другой информацией, полезно воспользоваться во внеурочное время, если студенты недостаточно хорошо поняли материал на занятии или пропустили занятия [23].

Установлено, что особое благоприятное влияние на внимание студентов и соответственно качество усвоения учебного материала оказывает демонстрация коротких кинофрагментов (прослушивание коротких звукозаписей в сочетании со статическими кадрами из диафильмов, слайдов [19].

Труд, выполняемый на уровне послепроизвольного внимания, увлекает человека своим формам и способом выполнения, доставляет наслаждение своеобразием сплетения физических и интеллектуальных сил. Этим объясняется высокая продуктивность и воспитательная сила такого труда. Все это повышает интерес к избранной специальности[7].

Применение технических средств обучения на занятиях обеспечивает внутреннюю готовность студентов к восприятию новых знаний, мобилизует внимание.

Польский ученый И. Зборовский предложил классифицировать дидактические средства в соответствии с тем, какие функции выполняют они в процессе образовательного процесса:

- 1) служат непосредственному познанию учениками определенных фрагментов действительности (познавательная функция);
- 2) являются инструментом развития познавательных способностей, а также чувств и воли студентов (формирующая функция);
- 3) представляют собой важный источник знаний и умений, приобретаемых учащимися, облегчают закрепление проработанного

материала, проверку степени овладения знаниями и т. п. (дидактическая функция).

Перечисленные функции дидактических средств пересекаются между собой и дополняют друг друга. Вместе с тем значительное расширение обучающих средств за счет современных технических новшеств (использование компьютерной техники, цифровых видеосредств и др.) вызвало, по мнению ряда ученых (Р. Фуш, К. Кроль и др.), и расширение функций.

Дидактическим средствам нового поколения соответствуют такие функции:

- 1) мотивационная (значительно повышается интерес к предмету);
- 2) информационная (актуализируется передача знаний);
- 3) оптимизационная (становится возможным достижение лучших дидактических результатов с меньшей затратой сил и времени).

Таким образом, мы рассмотрели подробную классификацию дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла в профессиональной образовательной организации.

1.3 Применение комплекса дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла в профессиональной образовательной организации

Под применением комплекса дидактических средств авторами педагогической литературы понимается разное. Для одних авторов это существование таких комплексов в целом и их реализация в процессе обучения. Предназначены они для достижения определённого уровня образованности обучающихся.

Для других это совокупность таких комплексов и средств для достижения совместной работы обучающихся, в процессе которой они достигают новые дидактические возможности [1].

По нашему мнению, наиболее точной является первая интерпретация понятия. Комплексность понятия прямо зависит от конкретных дидактических целей преподавателя и от планирования применения такого комплекса.

В сфере преподавания курса использование информационных и коммуникативных технологий открывает новые дидактические возможности, связанные с визуализацией материала, его

«оживлением», возможностью представить наглядно те явления и процессы, которые невозможно продемонстрировать иными способами используя классические дидактические средства.

В обучении дисциплинам профессионального цикла применяются различные дидактические средства:

- 1) как словесное средство изучения занятия применяются учебные пособия, учебники, электронные учебники и методические пособия;
- 2) как аудиовизуальные средства используются видеосюжеты;
- 3) как инструмент визуального оформления занятия, здесь применяются слайды, подготовленные преподавателем в программе PowerPoint или готовые CD носители с информацией;
- 4) как создание информационных проектов (презентации, WEBсайты, буклеты и т.д.)

Особенностями сетевого ресурса при изучении дисциплин профессионального цикла являются:

- 1) образовательный ресурс по дисциплинам профессионального цикла дифференцирован, систематизирован и обобщен по уровням – основного содержания и дополнительного (углубляющего, конкретизирующего, иллюстрирующего примерами и т.д.), представленного системой гиперссылок;
- 2) ресурс содержит комплекс учебных заданий, предполагающих работу с педагогически неадаптированными источниками информации –

нормативно – экономических актов, первоисточников, их критического восприятия и осмысления, формулирование на этой основе своих собственных суждений (вопросы домашних заданий), решение проблемных задач;

3) комплекс проблемных, практикческих вопросов, апеллирующих к личному опыту студентов колледжа, содержащихся в материалах занятий по исследуемой дисциплине, а также рубрики «Проблемный вопрос», может служить основой для организации дискуссий на форумах, требующих отстаивания и аргументации своей позиции, оппонирования иному мнению, и способствует становлению опыта коммуникаций;

4) система заданий и кейсов служит основой для организации учебно- исследовательских работ по проблематике основ экономики, разработки индивидуальных и групповых студенческих проектов;

5) в качестве дополнительных источников информации, к которым может при желании обратиться обучающийся, выступают материалы рубрик:

- «Словарь терминов и понятий», «Глоссарий»;
- «Персоналии и Институты» (содержит биографическую справку и описание творчества известных авторов);
- «Это интересно» (включает материал, стимулирующий познавательный интерес студентов в области профессиональной сферы);
- «Информация к размышлению» (представляющую собой углубляющую, конкретизирующую информацию, которая в частности может служить основой для обсуждения, дискуссии);

При всем разнообразии дидактических средств по дисциплинам профессионального цикла, которые созданы для изучения дисциплин профессионального цикла, перед преподавателем стоит сложная задача — отобрать к занятию наиболее эффективные из них для данного учебного материала. При этом необходимо иметь в виду, что «...ни одно из

инструментов образования, взятое в отдельности, не может обеспечить успех образовательного процесса, и только их правильное сочетание, отвечающее специфике изучаемого вопроса, познавательной задаче и специфике познавательной деятельности студентов дает возможность достигнуть оптимальных результатов»[18].

На занятиях по дисциплинам профессионального цикла с использованием дидактических средств педагог:

- 1) выделяет основные демонстрируемые объекты и явления, раскрывает их сущность;
- 2) сосредотачивает внимание обучающихся на содержании информации, получаемой посредством дидактических средств;
- 3) обращает внимание обучающихся на какую-то сторону или детализуемого объекта;
- 4) активизирует, стимулирует мыслительную деятельность обучающихся;
- 5) создает проблемную ситуацию, включая обучающего в активный познавательный поиск;
- 6) устанавливает связи между содержанием дидактических пособий и темой занятия;
- 7) подводит обучающихся к выявлению сложных внутренних связей и закономерностей;
- 8) вызывает воспроизведение запечатленных ранее образов.

Необходимость комплексного использования дидактических средств образования объясняется и тем, что полнота представлений зависит от того, сколько органов чувств участвует или участвовало в восприятии объектов, представление о которых формируется на занятии.

Образные представления возникают и формируются, прежде всего, на основе тех знаний, которые студент получает из иллюстративных инструментов образования.[17].

Поэтому при отборе дидактических средств к занятию необходимо

исходить из темы и целей образовательного процесса, а также учитывать подготовленность студентов к изучению данного материала. В первую очередь необходимо провести детальный анализ учебного материала, выделить понятия, которые следует формировать, затем определить дидактических средств процесса, учитывая их возможности, которые помогут формированию понятий, место этих средств на занятии, методы и приемы работы с ними [37].

Элемент комплекса дидактических средств выполняет информационную функцию. В ее выполнении особенно важен начальный этап процесса усвоения знаний – ощущения и восприятия. «Все сигналы, воспринимаемые через органы чувств и ставшие фактором сознания, подвергаются логической обработке, попадают в сферу абстрактного мышления. В итоге «чувственные образы» включаются в суждения и умозаключения» [35].

Более полное использование зрительных и слуховых анализаторов создает основу для более успешного протекания следующих этапов процесса усвоения. Большие возможности этот элемент комплекса дидактических средств оказывает

и на запоминание. Он позволяет усилить полученные знания в образах, выделить главное и путем создания ярких опорных моментов запечатлеть логическую нить учебного материала. На восприятие, осмысление и запоминание будет оказывать влияние подбор учебно-наглядных пособий, определенная последовательность, логика их подачи, т.е. применение разнообразных управляющих воздействий [17].

Таким образом, использование того или иного средства образовательного процесса в области экономики будет эффективным для реализации целей образовательного процесса, если будут учитываться его педагогические свойства и соответственно функции, что зависит от умений преподавателя, от знания им дидактических свойств и функций.

Вывод по первой главе

В первой главе выпускной квалификационной работы мы рассмотрели содержание и особенности «дидактических средств» при обучении обучающихся профессиональной образовательной организации, теоретические аспекты разработки комплекса дидактических средств по специальным дисциплинам, практикум как основную форму организации профессионального обучения.

Мы пришли к следующим выводам:

1) дидактическими средствами являются предметы, которые, предоставляя обучающимся сенсомоторные стимулы, воздействующие на их зрение, слух, осязание и т.д., облегчают им непосредственное и косвенное познание действительности;

2) в условиях современного общества, активное внедрение компьютера и мультимедиа технологий в образовательный процесс значительно увеличивает дидактические возможности средств обучения, обеспечивая наглядность, видео поддержку и контроль, что в целом способствует повышению качества образовательного процесса;

3) комплекс дидактических средств обучения должны удовлетворять потребности обучающихся и соответствовать реальным условиям работы.

ГЛАВА 2 ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗРАБОТКЕ КОМПЛЕКСА ДИДАКТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ В ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

2.1 Анализ использования дидактических средств при изучении дисциплин профессионального цикла в ГБПОУ «Челябинский колледж индустрии питания и торговли»

Среднее профессиональное образование является качественно определенным уровнем системы профессионального образования, занимающим значительное место в удовлетворении образовательных потребностей личности и общества.

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, среднее специальное профессиональное учреждение реализует основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и дополнительные профессиональные образовательные программы среднего профессионального и начального профессионального образования [5].

Согласно положению статьи 23 Закона «Об образовании» среднее профессиональное образование (СПО) призвано готовить специалистов среднего звена, удовлетворять потребности личности в углублении и расширении образования на базе основного общего, среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Оно может быть получено в средних профессиональных учебных заведениях или на первой ступени образовательных учреждений высшего профессионального образования [1, 2].

В нашем случае речь пойдет о конкретном учебном заведении ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» – это современное образовательное учреждение, осуществляющее образовательную деятельность по программам среднего профессионального образования (образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, а также образовательные программы подготовки специалистов среднего звена). На базе колледжа проходят подготовку более 1000 студентов очной и заочной формы обучения.

Колледж был образован путем слияния «Профессионального училища №82» г. Челябинска и «Профессионального лицея №102» г. Челябинска согласно Постановлению Правительства Челябинской области №183-П от 19.06.2008 г. «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования».

Образовательная деятельность колледжа направлена на повышение качества знаний и уровня профессиональных компетенций выпускников за счет разработки, создания и внедрения инновационных образовательных технологий. Преимуществом колледжа является учебно-производственный цех, в стенах которого обучающиеся ежедневно изготавливают кондитерскую и кулинарную продукцию, что плодотворно влияет на развитие профессиональных компетенций. Высокое качество учебного процесса обеспечивает коллектив опытных преподавателей и мастеров производственного обучения.

Обучение студентов осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера, профессионального обучения педагоги дополнительного образования.

Немаловажное значение в подготовке квалифицированного специалиста имеют конкурсы профессионального мастерства. За период с 2021 года обучающиеся ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» занимают только призовые места в

областных конкурсах профессионального мастерства, активно участвуют в кулинарных фестивалях города.

Выпускники колледжа трудоустраиваются сразу после получения диплома, потому что имеют все условия для уверенного старта в профессиональной деятельности, многие выпускники совмещают работу и продолжают обучение по программам высшего профессионального образования.

Стратегической целью развития колледжа является – подготовка квалифицированного работника соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособного на рынке труда, компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, способного к эффективной работе, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

По состоянию на 2023 год в колледже реализуются основные профессиональные программы подготовки специалистов среднего звена по следующим направлениям подготовки:

- 43.01.09 Повар, кондитер;
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;
- 43.02.13 Технология парикмахерского искусства;
- 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям);
- 15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям).

Образовательное учреждение среднего профессионального образования, имеющее государственную аккредитацию, выдает выпускникам,

освоившим соответствующую образовательную программу в полном объеме и прошедшим итоговую государственную аттестацию, диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

При планировании и организации практических занятий в средних профессиональных образовательных учреждениях необходимо учитывать требования следующей нормативно-правовой документации:

1) Закон РФ «Об образовании» – это нормативный акт, регулирующий общественные отношения в области образования [1].

2) Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении)», которое регулирует деятельность государственных и муниципальных образовательных учреждений среднего профессионального образования (средних специальных учебных заведений) [5].

3) Государственный Образовательный Стандарт Среднего Профессионального Образования (ГОС СПО) [4].

4) Учебный план среднего профессионального образования.

5) Учебная программа.

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), к основным видам учебных занятий отнесены лабораторные работы и практические занятия, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений. Практическое обучение в колледже является главным компонентом при профессиональной практической подготовке специалистов.

При разработке содержания практических занятий учитывается весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирована данная дисциплина, а в совокупности по всем учебным дисциплинам

охватывается вся профессиональная деятельность, к которой готовится специалист.

При организации и проведении практических занятий также необходимо учитывать Государственные требования к минимуму содержания основной профессиональной программы и уровню подготовки выпускников по конкретной специальности.

Практическая деятельность при написании настоящей выпускной квалификационной работы опирается на изучение и анализ реализации специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является неотъемлемой и одной из самых важных частей программы по овладению профессии СПО «Поварское и кондитерское дело».

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Педагог, обучая данному разделу, передает важные знания и практический опыт своим обучающимся, без которых они не смогут в полной мере овладеть своей специальностью. Этот раздел, по мере его изучения, поможет закрепить уже имеющиеся знания, полученные на других дисциплинах, провести междисциплинарные связи для лучшего понимания и усвоения учебных материалов. Всё вышперечисленное будет малоэффективным без применения современных дидактических средств

обучения, в связи с быстрым темпом развития производства и технологии в целом. Можно сказать, что именно современные дидактические средства обучения в данной дисциплине могут положительно влиять на итоговые знания и умения, обучающихся колледжа.

Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Для успешной деятельности специалисту по поварскому и кондитерскому делу необходимо обладать следующими профессионально-важными качествами:

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение);
- склонность к анализу и прогнозу;
- наглядно-действенное мышление, образная память;
- творческие способности;
- эстетический вкус;
- аккуратность;
- требовательность;
- коммуникабельность.

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» данной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями (таблица 1):

Таблица 1 - Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,

ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
---------	--

На освоение профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» отводиться всего 254 часа, из них: МДК 03.01 – 36 часов, МДК 03.02 – 74 часов, на учебную практику – 36 часов, производственную практику – 108 часов.

Структура профессионального модуля ПМ.03 из рабочей программы представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Структура и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов									
				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов					Нагрузка по практике, часов			
					Нагрузка на МДК, часов								
					Всего учебных занятий	в том числе, часов				Учебная	Производственная	Консультации	Промежуточная аттестация
Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ	Учебная	Производственная								
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1	Раздел 1. МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	4	32	22	10	-	-	-	-	-	*
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7	Раздел 2. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	74	2	64	34	0	30	-	-	-	2	6*
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Учебная практика	36	36							36	-	-	Зачет
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Производственная практика	108	108							-	108	-	Зачет
	ПОЭ по ПМ.03	0	8									2	6
	Всего по ПМ.03	254	262	6	96	56	10	30		144		4	12

Проанализировав профессиональный модуль ПМ.03 мы пришли к выводу, что у педагога не предусмотрены и не разработаны практические

работы по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», соответственно, актуально разработать и апробировать программу практикума по профессиональному модулю ПМ.03 в условиях учебного процесса.

2.2 Разработка программы практикума по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в условиях учебного процесса

Междисциплинарный курс «МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» входит в профессиональный модуль «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и предусматривает изучение следующих тем: Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Обучение проходит по рабочей программе, согласно которой на их изучение отводятся теоретические и практические занятия.

Фрагмент рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента» с указанием тем практических работ по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» приведен в таблице 3.

Таблица 3 - Содержание обучения по междисциплинарному курсу

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	6
Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2
	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Практическое занятие	4
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода	2
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания	2
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	6

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Характеристика, последовательность этапов	2
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения	2
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	10
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Практическое занятие	6
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	2

	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2

Для программы практикума нами были взяты практические занятия в рамках междисциплинарного курса МДК.03.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента». Для работы по восприятию и усвоению нового материала обучающимися, был разработан практикум из 5 практических работ по темам курса из фрагмента рабочей программы.

Практическая работа №1

по теме: «Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода»

Методика технологических расчетов массы отходов при кулинарной обработке сырья

Цель работы:

1. Изучение методики технологических расчетов массы отходов при кулинарной обработке сырья.
2. Приобретение навыков технологических расчетов.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.
4. Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме и методики расчетов произвести технологический расчет массы

отходов при механической кулинарной обработке заданного количества сырья.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, разделочная доска, набор ножей, овощи.

Время выполнения работы: 1 учебный час.

Теоретические основы методики выполнения расчетов:

Суточное количество продуктов определяется по формуле:

$$G_1 = \frac{g_p * n}{1000}$$

где G_1 – количество продуктов данного вида, кг

g_p – норма продукта на один полуфабрикат по сборнику рецептур, г

n – количество полуфабрикатов, производимых за смену, шт

Расчет производится для каждого продукта в отдельности. Общее количество продукта определяется по формуле:

$$G_{\text{общ}} = G_1 + G_2 + \dots + G_n$$

После расчета количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость по форме:

Таблица 2 - Сводная продуктовая ведомость

Наименование продуктов	Наименование полуфабриката и его количество			
	Норма на одно изделие, г.	Количество продуктов, кг.	Норма на одно изделие, г	Количество продуктов, кг

Процесс приготовления пищи начинается с механической кулинарной обработки ряда продуктов: овощей, рыбы, мяса и птицы. Для определения выхода полуфабриката из имеющегося количества сырья необходимо рассчитать количество отходов и потерь.

Определение массы нетто продуктов, исходя из массы брутто, производится при использовании стандартного сырья кондиций, не предусмотренных в нормативных справочниках, а также при использовании способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах.

Определение массы брутто продуктов, исходя из массы нетто, производится в тех случаях, когда необходимо установить количество израсходованного сырья. Такие расчеты производятся при снятии остатков продуктов на производстве.

Для решения задач на расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сырья требуется найти установленный процент отходов с учетом дополнительных факторов, имеющих значение для данного вида сырья, по таблицам, помещенным в сборниках рецептов следующим образом:

1. Массу брутто (M_b) принять за 100%;
2. Найти в таблице процент отходов ($\%_{отх}$), установленный для данного вида сырья с учетом дополнительных факторов;
3. Чтобы найти процент от числа (от величины M_b), составить пропорцию:

$$\frac{M_b}{100\%} = \frac{X \text{ (масса отходов)}}{\%_{отх}}$$

В любой пропорции произведение ее крайних членов равно произведению средних членов: если $a:b=c:d$, то $ad=bc$.

В данном случае:

$$M_b * \%_{отх} = X \text{ (масса отходов)} * 100.$$

С помощью основного свойства пропорции можно найти неизвестный член пропорции, т.е. рассчитать массу отходов ($M_{отх}$) по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_b * \%_{отх}}{100\%}$$

Образец решения задачи:

Исходные данные:

№ п/п	Наименование сырья и способы кулинарной обработки	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1	Условный продукт	0,234	X

Формулируем задачу:

Определить массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,234 кг условного продукта, если по данным таблицы нормативное количество отходов для данного продукта составляет 35%.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано: $M_b=0,234$ кг, $\%_{отх} = 35$, $M_{отх} = x$.

Решение: $M_{отх} = M_b * \%_{отх} : 100$

$$M_{отх} = 0,234 * 35 : 100 = 0,08 \text{ кг.}$$

Ответ: масса отходов 0,08кг.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

Исходные данные:

№ п/п	Наименование сырья; Способы кулинарной обработки	Масса сырья Брутто, кг	Месяц	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1	Картофель сыройочищенный	1000	Март	X

Формулируем задачу:

Определить количество отходов при обработке 1000кг картофеля в марте. Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано: $M_6=1000\text{кг}$, $\%_{\text{отх}}(\text{март}) = 40\%$, $M_{\text{отх}} = X$

Решение: $M_{\text{отх}} = M_6 * \%_{\text{отх}} : 100$

$$M_{\text{отх}} = 1000 * 40 : 100 = 400 \text{ кг.}$$

Ответ: масса отходов 400кг

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести технологические расчеты согласно заданию.
5. Оформить отчет о проделанной работе.
6. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчетов.

Контрольные вопросы:

1. От чего зависят нормы отходов овощей?
2. В каких случаях определяют массу брутто продуктов исходя из массы нетто?
3. Методика определения количества отходов при механической кулинарной обработке продуктов.

Задание на дом: повторить тему: «Приготовление сложных бутербродов».

Практическая работа №2

по теме: «Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания»

Методика технологических расчетов сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.

Цели работы:

1. Изучить методику технологических расчетов сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.
2. Приобретение навыков технологических расчетов.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.
4. Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме и методики расчетов: произвести технологический расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор.

Время выполнения работы: 1 учебный час.

Теоретические основы методики выполнения расчетов

Образцы выполнения расчетов

Ситуационная задача №1:

Произвести расчет продуктов для приготовления каши рисовой рассыпчатой в количестве 85кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $85 * 0,357 = 30,35$ кг. Учитывая, что для рассыпчатых каш расходуется 10гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $30,35 * 0,010 = 0,30$ кг.

Количество жидкости определяется аналогично расчетам количества крупы: $85 * 0,75 = 63,75$ литра.

Ситуационная задача №2:

Произвести расчет соли для приготовления каши ячневой вязкой в количестве 120кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $120 * 0,222 = 26,64$ кг. Учитывая, что для вязких каш расходуется 5гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $26,64 * 0,005 = 0,133$ кг.

Ситуационная задача №3:

На производство поступило 90кг свеклы в феврале-месяце. Определить количество припущенной свеклы, если потери при тепловой обработке составляют 8%.

Решение:

Пользуясь таблицей «Нормы отходов овощей» определяем количество очищенной свеклы: $90 * 75 = 67,500$ кг. Учитывая потери при тепловой

обработке, определяем количество отварной моркови: $67,500 \cdot 92$ (масса нетто) = 62 кг.

Ситуационная задача №4:

Произвести расчет крупы для приготовления каши манной вязкой в количестве 150 кг

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $150 \cdot 0,222 = 33,3$ кг.

Ситуационная задача №5:

Произвести расчет количества каши гречневой рассыпчатой, приготовленной из 18 кг крупы.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество каши: $18 \cdot 3 = 54$ кг.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести технологические расчеты согласно заданию.
5. Оформить отчет о проделанной работе.
6. Сделать выводы

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчетов.

Контрольные вопросы:

1.Методика технологических расчётов.

Практическая работа №3

по теме: «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Бутерброды и банкетные закуски

Цели работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления холодных банкетных сложных блюд.

Задачи работы: Освоить технологию приготовления и оформление банкетных сложных блюд; уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Время выполнения работы: 4 учебных часа.

Материально-технические средства: оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрическая мясорубка, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, поднос, противни, лотки. сырье: помидоры, яйцо, зелень петрушки, майонез, сыр, масло сливочное, сельдь соленая, лук, зеленый горошек, хлеб, мясная гастрономия.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие холодные банкетные блюда:

канапе с мясными гастрономическими продуктами, помидоры фаршированные

сыром, яйцо, фаршированное сельдью и луком.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных холодных банкетных блюд.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. Промыть и очистить овощи.

3. Промыть яйцо, сварить, очистить от скорлупы.

4. Яйцо разрезать вдоль, удалить желток.

5. Очистить соленую сельдь, разделать на чистое филе без кожи и костей

6. Нарезать лук мелким кубиком

7. Приготовить фарш для фарширования яиц: желток, филе сельди, лук, масло сливочное пропустить через мясорубку. Полученную массу заправить $\frac{1}{2}$ частью майонеза, затем уложить в белок яйца вместо желтка. Полить оставшимся майонезом. Рядом с яйцом уложить гарнир из зеленого горошка.

8. Верхнюю часть помидора частично подрезать в виде крышечки. В нижней части помидора сделать углубление для фарша, вынув мякоть. Помидоры посыпать солью и перцем.

9. Приготовить фарш для фарширования помидор: сыр натереть на мелкой терке, соединить с зеленью петрушки, мякотью помидора, заправить $\frac{1}{2}$ частью майонеза, добавить рубленый чеснок. Заполнить углубление помидора фаршем. Украсить майонезом и зеленью.

10. Нарезать хлеб полосками толщиной 0,5см и шириной 5-6см, подсушить.

11. Очистить колбасу от шкуры, нарезать наискось по 2-3 куса на бутерброд.

12. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Укладывают мясные гастрономические продукты, и нарезают на бутерброды различной формы. Украшают зеленью.

13. Оформить отчет и сдать работу.

14. Заполнить таблицу «Требования к качеству».

15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Бутерброды канане с мясными гастрономическими продуктами:

Внешний вид – продукты уложены ровным слоем по куску хлеба, имеют гладкую поверхность;

Цвет и запах – характерны используемым продуктам.

Помидоры фаршированные сыром:

Внешний вид – помидоры плотные, без трещин, фарш равномерно распределен, не выходит за края;

Цвет и запах – характерны используемым продуктам.

Яйцо фаршированное сельдью и луком

Внешний вид – яйцо плотное, без трещин, фарш равномерно распределен, не выходит за края;

Цвет и запах – характерны используемым продуктам.

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления холодных блюд.

2. Составить технологические карты на холодные блюда по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.

3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить

холодные банкетные блюда).

4. Составить технологические схемы приготовления холодных блюд.
5. Ответить на вопросы.
6. Заполнить отчет

Форма отчета о выполнении практической работы.

В тетрадях для практических работ ответить на вопросы и оформить отчет по образцу.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения холодных блюд.
2. Виды бутербродов и их классификация.
3. Подготовка овощей, яиц для фарширования.
4. Технология приготовления холодных блюд из овощей, из яиц.
5. Составить технологические схемы приготовления холодных блюд
6. Определить выход готовых холодных блюд.
7. Сравнить выход готовых холодных блюд: фактический и по Сборнику рецептур.
8. Результаты взвешивания занести в таблицу № 1.
9. Заполнить таблицу требования к качеству № 2.

Таблица 1 – Результаты взвешивания

№	Вид полуфабриката	Выход фактический	Выход по Сборнику рецептур
1	Канapé с мясными гастрономическими продуктами		
2	Помидоры фаршированные сыром		
3	Яйцо фаршированное сельдью и луком		

Таблица 2 – Требования к качеству

№	Вид холодного блюда	Внешний вид	Цвет	Запах	Выход

Сроки и форма отчетности: отчет о проделанной работе сдается в конце занятия, или на следующий день.

Практическая работа №4

по теме: «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»

Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Цели работы: научить обучающихся организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.

Задачи работы: освоить подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для практических работ.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Задания:

1. Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

- ассорти рыбное;
- салат «Оригинальный»;
- салат «Аргентинское танго»;
- ассорти мясное;
- заливное из дичи.

2. Дать характеристику рабочих мест согласно заданию № 1.

3. Подберите инвентарь в соответствии с перечнем заданий согласно таблице 1:

- набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов.
- набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд.
- набор инвентаря для приготовления бутербродов
- набор инвентаря для приготовления овощных салатов
- набор для приготовления сладких блюд.

Таблица 1 – Наименование инвентаря, инструмента

№	Наименование инвентаря, инструмента
1	Карбовочный нож
2	Хлебный нож
3	Сырный нож
4	Гастрономический нож
5	Ручной маслоделитель
6	Приспособление для украшений из овощей
7	Яйцерезка
8	Портативная взбивалка
9	Формочки для желе, муссов
10	Яблокорезка
11	Ножи поварской тройки
12	Скребок для масла
13	Форма для заливных блюд

4. Подбор оборудования для холодного цеха.

5. Подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок.

– фарфоровые и металлические блюда предназначены для подачи _____

– селедочницу используют для подачи _____

– стеклянные вазы для подачи _____

– икорницы для подачи _____

– салатники для подачи _____

– розетки для подачи _____

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.

2. Изучить рабочее место.

3. Получить задание у преподавателя.

4. Произвести подбор инвентаря согласно заданию.

5. Оформить отчет о проделанной работе.

6. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель задание, подробный ход подбора инвентаря, посуды, выводы о проделанной работе.

Сроки и форма отчетности: отчет о проделанной работе сдается в конце занятия.

Практическая работа №5

по теме: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»

Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Цели работы: формирование ПК и ОК необходимых при организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.

Задачи работы: освоить подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для практических работ.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Задания:

Решить производственные ситуации

1. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил салаты из сырых овощей и отварных овощей и все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре – 10 С. Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

2. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическим продуктами и соленой рыбой все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре + 16 С . Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

3. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическим

продуктами, салаты из свежих овощей, салаты из морепродуктов , закуски с соленой рыбой все вместе поставил для хранения в холодильник ШХ-0,6. Общий вес продуктов составил - 135 кг. Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

4. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. По окончании рабочего дня остались нереализованными несколько порций жареной рыбы. Повар оставил их для реализации на следующий день в холодильной камере при температуре - 12 С Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

5. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он подготовил продукты для оформления салатов и оставил их храниться на производственном столе разрешается хранить в течение 2 часов. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

Контрольные вопросы:

1. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
2. Дайте определение – холод.
3. Что называется холодильной машиной?
4. Какие бывают виды хладоагентов в холодильных машинах.
5. Для чего применяют теплоизоляционные материалы

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Получить задание у преподавателя.
3. Решить ситуационные задачи и ответить на вопросы.
4. Оформить отчет о проделанной работе.
5. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель задание, подробный ход работы, выводы о проделанной работе.

Сроки и форма отчетности: отчет о проделанной работе сдается в конце занятия.

Также программа практикума включает в себя методические рекомендации по выполнению практических работ (Приложение А).

Разработанный нами практикум по профессиональному модулю ПМ.03. предназначен для закрепления теоретических знаний, полученных при изучении данного профессионального модуля, и приобретения практических навыков у студентов при производстве и исследовании продукции общественного питания, а также ознакомление обучающихся с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Таким образом, рассмотрев методику организации практических занятий, можно сказать, что такие занятия придают теоретическому материалу профессиональную направленность. Позволяют обучающимся самостоятельно усвоить теоретическую информацию и трансформировать полученные знания в умения и навыки. Задача педагога – подготовить содержательную и материальную часть работы для успешного осуществления учебного процесса.

2.3 Анализ эффективности применения программы практикума как дидактического средства обучения обучающихся по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

В рамках написания настоящей выпускной квалификационной работы мною была разработана программа практикума по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

Для анализа эффективности применения разработанной программы практикума нами были выбраны группа III курса ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» ПиКД-316, студенты которой обучаются по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». В образовательный процесс данной учебной группы была внедрена разработанная программа практикума в период с 09.01.2023 по 25.05.2023.

В процессе внедрения разработанной программы практикума четко выступали три стадии, имеющие свои конкретные цели: констатирующая, формирующая и итоговая.

Основной целью первой стадии являлось определение начального уровня подготовки студентов по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента». Для определения начального уровня подготовки студентов, мною был разработан тест второго уровня, который включал в себя десять вопросов по дисциплине.

Для оценки уровня усвоения знаний, мною была использована формула для расчета коэффициента усвоения (K_y), который определяется по формуле:

$$K_y = M / N,$$

где M – общее число правильно названных элементов ответа в задании;

N – общее число правильных элементов ответа в задании.

Ниже представлен фрагмент используемого теста

Выберите правильный ответ

1. Крошечные бутерброды массой 60-80 г, толщиной 0,5-0,7 см называются:

А) валованы;

Б) канапе;

В) таргалетки;

Г) все ответы верны.

2. Срок хранения паштетов составляет:

А) 20 часов;

Б) 24 часа;

В) 26 часов;

Г) 28 часов.

3. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

А) температурой подачи;

Б) оформлением;

В) ингредиентами;

Г) весом.

4. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

А) 8-10°C;

Б) 10-12°C;

В) 12-14°C;

Г) 14-16°C.

5. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- А) холодные закуски;
- Б) горячие закуски;
- В) бутерброды;
- Г) салаты.

По результатам проведенного тестирования были сделаны выводы об уровне усвоения материала у обучающихся группы ПиКД-316 ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». Средний балл по итогам тестирования составил 4,4.

В рамках формирующей стадии непосредственно осуществлялась работа со студентами по разработанной программе практикума. Проводилось наблюдение за реакцией обучающихся, появлением недостатков и затруднений в организации процесса, а также проводились промежуточные срезы знаний.

Завершающей являлась итоговая стадия, в процессе которой был проведен контрольный срез знаний по междисциплинарному курсу, произведен анализ уровня усвоения материала и сделаны выводы об эффективности внедряемой программы практикума.

По результатам проведенного анализа было выявлено, что средний балл по итогам контрольного среза вырос и составил 4,8.

При изучении полученных данных был сделан вывод, что обучающиеся с большей заинтересованностью выполняют практические работы по разработанной программе. Выполнение предложенных заданий позволяет обучающимся более осознанно и целенаправленно усваивать теоретический материал. Работая с каждым заданием самостоятельно, у обучающихся появляется возможность максимально раскрыть свой потенциал для его выполнения, что так же способствует более качественному усвоению и закреплению уже изученного материала. Это говорит об эффективности применения программы практикума в процессе изучения профессионального модуля.

Выводы по второй главе

Анализ учебной деятельности ГБПОУ «Челябинский колледж индустрии питания и торговли», позволил заключить, что учреждение обладает необходимым потенциалом для подготовки специалистов по образовательным программам среднего профессионального образования, в частности при формировании общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Подводя итоги практической части работы, можно отметить следующие выясненные обстоятельства.

1. Методика организации практических занятий направлена на то, чтобы придать теоретическому материалу профессиональную направленность с тем, чтобы обучающийся мог эту информацию самостоятельно усвоить и трансформировать теоретические знания в умения и навыки.

2. Задача педагога – подготовить содержательную и материальную часть практической работы для успешного осуществления учебного процесса. Организовать занятие так, чтобы на всем его протяжении студенты были заняты напряженной творческой работой, поисками правильных и точных решений, чтобы каждый получил возможность раскрыться, проявить свои способности. Выступить в роли консультанта, способного вовремя оказать необходимую помощь, не подавляя самостоятельности и инициативы студента.

3. Немаловажным процессом является разработка методических рекомендаций по проведению практических занятий. В методических рекомендациях преподавателем указываются порядок разработки учебно-методических материалов, состав учебных групп, последовательность смены рабочих мест. Кроме того, в них определяются организация подготовки обучающихся и учебных точек к занятию, методика проверки знаний, указываются рациональные методы работы.

Результаты проведенного эксперимента свидетельствуют о том, что организованная по представленной нами модели работа позволяет не только значительно повысить интерес студентов к дисциплине, но и актуализировать для студента мотивированный процесс познания материала.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Изучение психолого-педагогической литературы позволило сформулировать ряд общих выводов.

В современном обществе периодически возникают явления, связанные с изменениями общественного развития. Стремительный рост большого объема постоянно изменяющейся информации создает условия для изменения системы образования. Исходя, из этого уделяется большое внимание профессиональной подготовке будущих специалистов в новых социально-экономических условиях развития общества. В программу профессионального образования вводится качественно новая функция – подготовка специалиста, способного принять активное участие во всех изменениях и преобразованиях общества. В связи с этим перед системой профессионального образования ставится задача подготовки высококомпетентных и постоянно включенных в систему непрерывного образования специалистов.

В настоящее время качество современного образования во многом определяется тем, насколько у выпускников профессиональных образовательных учреждений развиты компетенции.

В первой главе выпускной квалификационной работы мы рассмотрели содержание и особенности «дидактических средств» при обучении обучающихся профессиональной образовательной организации, теоретические аспекты разработки комплекса дидактических средств по специальным дисциплинам, практикум как основную форму организации профессионального обучения.

Определено, что для комплексного методического обеспечения учебного процесса необходима оптимальная система учебно-методической документации и дидактических средств обучения, включающих учебные планы, программы, нормативы оснащения учебных кабинетов и лабораторий, учебники и пособия, пособия по методике преподавания,

частные методики, справочники, сборники задач, наглядные пособия, тренажеры, технологическая документация и многое другое.

Приведены требования к проектируемому комплексу дидактических средств по преподаванию специальных дисциплин в системе среднего профессионального образования, которые позволят на научной основе построить эффективный процесс обучения обучающихся организаций среднего профессионального образования.

В рамках выполнения настоящей выпускной квалификационной работы была разработана и апробирована программа практикума по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

В результате апробации была доказана эффективность внедрения разработанной программы практикума в образовательный процесс.

Таким образом, следует считать, что задачи работы полностью выполнены и цель исследования достигнута.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар.

В настоящее время, профессия повар и кондитер считается очень востребованной на рынке труда и занимает 17 место в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования (приказ Минтруда России от 2.11.2015 г.).

Многие фирмы и многие предприятия нуждаются в квалифицированных специалистах в этой области, потому как отрасль развивается быстро, а специалисты еще только получают образование.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Айсмонтас, Б.Б. Теория и практика обучения: использование дидактических средств [Текст] / Б.Б. Айсмонтас. – М.: ВЛАДОС-ПРЕСС, 2012. – 176 с.
2. Арефьев, О.Н. Система профессионального образования: цели, принципы, технологии, дидактические средства [Текст]: учебное пособие / О.Н. Арефьев, Н.М. Кропотина. – Екатеринбург: Изд-во Рос.гос.проф.-пед.ун-та, 2013. – 286 с.
3. Базаев, А.В. Профессиональное образование [Текст] / А.В. Базаев // Высшее образование в России. 2008. – № 12. – С. 30-35.
4. Батышев, С.Я. Развитие профессионального образования в России [Текст] / С.Я. Батышев // Педагогика, 2008. – № 6. – С. 54–56.
5. Безрукова, В.С. Педагогика профессионального обучения [Текст] / В.С. Безрукова. – Екатеринбург, 2012. – 341 с.
6. Бим-Бад, Б.М. Педагогический энциклопедический словарь [Текст] / Б.М. Бим-Бад. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2013. – 528 с.
7. Большой энциклопедический словарь [Текст] / Гл. ред. А.М. Прохоров. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Большая российская энциклопедия; Норинт, 2010. – 1456 с.
8. Бутова, В.Н. Разработка дидактических средств обучения [Текст] / В.Н. Бутова // Среднее профессиональное образование, 2011. – № 1. – С. 11– 15.
9. Вишнякова, С.М. Словарь «Профессиональное образование»: ключевые понятия, термины, актуальная лексика [Текст]. – М.: НМЦ СПО, 2009. – 538 с.
10. Горбунова, Т.В. Современные средства обучения [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Горбунова. – Калуга: КГПУ им. К.Э. Циолковского, 2008. – 118 с.

11. Гершунский, Б.С. Образовательно-педагогическая дидактика: теория и практика [Текст]: учеб. пособие / Б.С. Гершунский. – М.: Флинта: наука, 2007. – 768 с.
12. Гребенкина, Л.К. Педагогическое мастерство и педагогические технологии [Текст]: учебное пособие. – М., Педагогическое общество России, 2010. – 127 с.
13. Громкова, М.Т. Психология и педагогика профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие для вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. – 415 с.
14. Гузеев, В.В. Образовательная технология: от приема до философии [Текст]. – М.: Сентябрь, 2006. – 112 с.
15. Гусев, Р.П. Методическая готовность преподавателей к созданию комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса [Текст] / Р.П. Гусев // Среднее профессиональное образование, 2013. – № 3. – С. 14–16.
16. Джурицкий, А.Н. Развитие образования в современном мире [Текст]: учебное пособие. – М., Владос, 2013. – 196 с.
17. Дидактическое обеспечение качества среднего профессионального образования в условиях формирования многоуровневого образовательного пространства [Текст]: Сб. статей / Н.С. Селезнева, Н.Г. Алексеева, С.В. Зотова; МОиН Челяб. обл., ЧелИРПО. – Челябинск, 2014. – 121 с.
18. Ерецкий, М.И. Совершенствование дидактических средств в колледже [Текст]: учеб.метод. пособие. – М.: Высш.шк., 2007. – 245 с.
19. Ерецкий, М.И. Система методических комплексов [Текст] / М.Н. Ерецкий, М. А. Чекулаев // Среднее специальное образование. – 2004. – № 7. – С. 15–17.
20. Журавлева, Г.П. Педагогика [Текст]: учебник. – М.: Юристъ, 2011. – 57 с.

21. Загвязинский, В.И. Теория обучения. Современная интерпретация [Текст]. – М., 2011. – 187 с.
22. Коджаспирова, Г.М. Педагогика [Текст]: учебник. – М.: Гардарики, 2014. – 528 с.
23. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь [Текст] / Г.М. Коджаспирова, А. Ю. Коджаспиров. – М.: «Академия», 2010. – 176 с.
24. Коменский, Я.А. Педагогическое наследие [Текст] / Я.А. Коменский, Д. Локк, Ж.-Ж. Руссо, И. Г. Песталоцци. – М.: Педагогика, 2009. – 416 с.
25. Корзин, А.Б. О дидактическом обеспечении образовательного процесса [Текст] / А.Б. Корзин // Среднее профессиональное образование в России, 2012. – №5. – С. 15–16.
26. Краевский, В.В. Проблемы применения дидактических средств: Методологический анализ [Текст] / В.В. Краевский. – М.: Просвещение, 2007. – 26 с.
27. Кубрушко, П.Ф. Содержание профессионального образования [Текст] / П.Ф. Кубрушко. – М.: Высш.шк., 2009. – 236 с.
28. Лейбович, А.Н. Структура и содержание ФГОС СПО [Текст] / А.Н. Лейбович. – М.: Высш. шк., 2004. – 280 с.
29. Лихачев, Б.Т. Педагогика среднего профессионального образования [Текст] / Б.Т. Лихачев: курс лекций. – М.: Юрайт-М, 2011. – 607 с.
30. Макаров, А.В. Учебно-методический комплекс: модульная технология разработки [Текст]: учеб. пособие / А.В. Макаров, З.П. Трофимова, В.С. Вязовкин, Ю.Ю. Гафарова. – Минск. РИВШ БГУ, 2011. – 118 с.
31. Маркина, Н.Ю. Проектирование дидактических средств [Текст] // Среднее профессиональное образование, 2011. – №3. – С. 11–14.

32. Методические указания по разработке дидактических средств [Текст] / А.А. Кириллина, Е.Н. Павлова. – Якутск, Изд-во Якутского университета, 2017. – 125 с.
33. Моисеенко, О.И. Учебно-методические комплексы в обучении специальным дисциплинам [Текст] / О.И. Моисеенко // Высшая школа, 2002. – № 5. – С. 19–21.
34. Никитина, Н.Н. Основы профессионально-педагогической деятельности в системе среднего профессионального образования [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.Н. Никитина, О. М. Железнякова, М. А. Петухов. – М.: Мастерство, 2002. – 224 с.
35. Новиков, А.М. Научно-экспертная работа в образовательной организации [Текст] / А. М. Новиков. – М.: АПО, 2006. – 129 с.
36. Общая и профессиональная педагогика [Текст]: учеб. пособие / Г.Д. Бухарова, Л.Н. Мазаева, М.В. Полякова. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос проф.-пед.ун-та, 2014. – 298 с.
37. Оконь, В. Введение в дидактику [Текст] / Пер. с польск. Л.Г. Кашкуревич, Н. Г. Горонин. – М.: Высш. шк., 2013. – 382 с.
38. Педагогика: педагогические теории, системы, технологии [Текст]: учеб. для студ. высш. и сред. пед. учеб. заведений / С.А. Смирнов, И.Б. Котова, Е.Н. Шиянов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 512 с.
39. Педагогика: учеб. пособие для студентов пед. вузов и пед. колледжей [Текст] / Под. ред. П.И. Пидкасистого. – М., 2011. – 640 с.
40. Педагогика профессионального образования [Текст]: учеб. пособие / Под. ред. Ю. К. Бабанского. – М.: Просвещение, 2014. – 608 с.
41. Педагогическая деятельность в организациях среднего профессионального образования: учеб. пособие / М.Т. Громкова. – М.: НПЦ «Профессионал-Ф», 2011. – 115 с.

42. Педагогическое мастерство и педагогические технологии: учеб. пособие для пед. организаций ВО / К.С. Гребенкина, Л.А. Байкова. – М.: Пед. о-во России, 2018. – 249 с.
43. Подласый, И.П. Педагогика [Текст]: учеб. пособие для вузов / И.П.Подласый. – М.: ВЛАДОС-пресс, 2014. – 365 с.
44. Реализация программ среднего профессионального образования: сборник нормативных специальных документов [Текст] / Под ред. П.Ф. Анисимова. – М.: ИПР СПО, 2012. – 410 с.
45. Рябов, В.М. Учебно-методические комплексы в системе СПО: теория, проектирование, применение [Текст] / В.М. Рябов. – Брянск.: БГТУ, 2013. – 155 с.
46. Садовников, В.А. Аналитические работы в колледже [Текст] / В.А. Садовников // Среднее профессиональное образование, 2012. – №5. – С. 23–25.
47. Семушина, Л.Г. Содержание и технологии обучения в средних профессиональных образовательных организациях: учеб. пособие для преподавателей учреждений СПО [Текст] / Л. Г Семушина, Н. Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2011. – 272 с.
48. Проблемы совершенствования среднего профессионального образования [Текст] / Ю.Ф. Тимофеева. – М.: Высшее образование России, 2014. – № 2.
49. Сластенин, В.А. Психология и педагогика [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / В.А. Сластенин, В.П. Киширин. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 480 с.
50. Столяренко, Л.Д. Педагогическая психология [Текст] / Л.Д. Столяренко. – Ростов н/Д: Феникс, 2013 – 544 с.
51. Федоров, В.А. Теории, эмпирика, практика профессиональнопедагогического образования [Текст] / В.А. Федоров. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос проф.-пед.ун-та, 2011. – 330 с.

52. Философский словарь [Текст] / Ред.-сост. Е.Ф. Губский, Г.В. Кораблева. В.А. Лужченко. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 1576 с.
53. Харламов, И.Ф. Педагогика профессионального образования [Текст] : учеб. Пособие / И.Ф. Харламов. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Гардарики, 2013. – 519 с.
54. Чайникова, З.Н. Роль и место недели специалиста в подготовке профессионала [Текст] / З.Н. Чайникова // Среднее профессиональное образование в России, 2012. – №9. – С. 15–16.
55. Чельшкова, М.Б. Теория и практика дидактических средств [Текст]: учеб. Пособие / М.Б. Чельшкова. – М.: Логос, 2012. – 432 с.
56. Шалунова, М.Г. Практические задания по методике профессионального обучения [Текст]: учеб. пособие / М.Г. Шалунова, Н.Е. Эрганова. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос.проф.-пед. ун-та, 2006. – 67 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Методические рекомендации по проведению практических занятий по междисциплинарному курсу «МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с нормами действующего законодательства Российской Федерации.

Методические рекомендации определяют планирование, организацию и проведение практических занятий по междисциплинарному курсу профессионального модуля (далее практических занятий) основных профессиональных образовательных программ (далее - ОПОП) профессий/специальностей среднего профессионального образования.

Практические занятия относятся к основным видам учебных занятий и составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

Выполнение обучающимся практических занятий направлено на:

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

Методические рекомендации разработаны с целью единого подхода к организации и проведению практических занятий. В предлагаемых материалах даны понятия практическим занятиям, рассмотрены их основные дидактические цели, формируемые умения и навыки, содержание. Раскрыта структура проведения практического занятия.

Данные материалы могут быть использованы преподавателями для совершенствования своего педагогического мастерства, администрацией для руководства по контролю за организацией и проведением практических занятий.

Организация и проведение практических занятий

Практическое занятие — это форма организации учебного процесса, направленная на выработку у обучающихся практических умений для изучения последующих дисциплин (модулей) и для решения профессиональных задач.

Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). Продолжительность занятия не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Дидактические цели практических занятий: формирование умений (аналитических, проектировочных, конструктивных), необходимых для изучения последующих дисциплин (модулей) и для будущей профессиональной деятельности.

Формируемые умения и навыки (деятельность обучающегося):

– пользоваться измерительными приборами, аппаратурой, инструментами;

- работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками;
- составлять техническую документацию;
- выполнять чертежи, схемы, таблицы;
- решать разного рода задачи;
- выполнять вычисления;
- определять характеристики различных веществ, предметов, явлений;
- формировать интеллектуальные умения — аналитические, проектировочные, конструктивные, связанные с необходимостью анализировать процессы, состояния, явления и др., проектировать на основе анализа свою деятельность, намечать конкретные пути решения той или иной практической задачи, конструировать по заданному алгоритму, диагностировать тот или иной процесс, анализировать различного рода производственные ситуации и т.д.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике.

Содержание практического занятия определяется перечнем профессиональных умений по конкретной учебной дисциплине (модулю), а также характеристикой профессиональной деятельности выпускников, требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы:

- изучение нормативных документов и справочных материалов, анализ производственной документации, выполнение заданий с их использованием;

- анализ производственных ситуаций, решение конкретных производственных, экономических и других заданий, принятие управленческих решений;
- решение задач разного рода, расчет и анализ различных показателей, составление и анализ формул, уравнений, реакций, обработка результатов многократных измерений;
- изучение устройства машин, приборов, инструментов, аппаратов, измерительных механизмов, функциональных схем;
- ознакомление с технологическим процессом, разработка технологической документации.

Структура проведения практического занятия

Вводная часть:

- организационный момент;
- мотивация учебной деятельности;
- сообщение темы, постановка целей;
- повторение теоретических знаний, необходимых для работы с оборудованием, осуществления эксперимента или другой практической деятельности;
- выдача задания;
- определение алгоритма проведения эксперимента или другой практической деятельности;
- инструктаж по технике безопасности (при необходимости);
- ознакомление со способами фиксации полученных результатов;
- допуск к выполнению работы.

Самостоятельная работа обучающегося (студента):

- определение путей решения поставленной задачи;

- выработка последовательности выполнения необходимых действий;
- проведение эксперимента (выполнение заданий, задач, упражнений);
- составление отчета;
- обобщение и систематизация полученных результатов (таблицы, графики, схемы и т.п.).

Заключительная часть:

- подведение итогов занятия: анализ хода выполнения и результатов работы обучающихся (студентов),
- выявление возможных ошибок и определение причин их возникновения;
- защита выполненной работы.

Педагогическое руководство:

- четкая постановка познавательной задачи;
- инструктаж к работе (осмысление обучающимися сущности задания, последовательности его выполнения);
- проверка теоретической и практической готовности обучающихся к занятию;
- выделение возможных затруднений в процессе работы;
- установка на самоконтроль;
- наблюдение за действиями обучающихся, регулирование темпа работы, помощь (при необходимости), коррекция действий, проверка промежуточных результатов.

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ и практических занятий рекомендуется:

- разработка сборников задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями, применительно к конкретным специальностям;

- разработка заданий для автоматизированного тестового контроля за подготовленностью студентов к лабораторным работам или практическим занятиям;
- подчинение методики проведения лабораторных работ и практических занятий ведущим дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;
- использование в практике преподавания поисковых лабораторных работ, построенных на проблемной основе;
- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение полного объема работ;
- проведение лабораторных работ и практических занятий на повышенном уровне трудности с включением в них заданий, связанных с выбором студентами условий выполнения работы, конкретизацией целей, самостоятельным отбором необходимого оборудования;
- подбор дополнительных задач и заданий для студентов, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия.

График выполнения практических занятий

Количество часов, отводимых на практические занятия, фиксируется в учебном плане образовательной программы по конкретной профессии СПО и далее отражается в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Тематика и количество часов, отводимых на практические занятия, фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей.

Состав заданий для практического занятия должен быть спланирован с расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством студентов.

Методика подготовки и проведения практических занятий

Выполнению практических занятий предшествует проверка знаний студентов — их теоретической готовности к выполнению задания.

По каждому практическому занятию должны быть разработаны и утверждены методические указания по их проведению.

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

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

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

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

Формы организации студентов на практических занятиях: фронтальная, групповая и индивидуальная.

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

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

При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Содержание практических занятий

При планировании состава и содержания практических занятий следует исходить из того, что практические занятия имеют разные ведущие дидактические цели.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений - профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решать задачи по экономике, статистике, математике, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам. Практические занятия занимают преимущественное место при изучении дисциплин профессионального цикла и МДК.

Состав и содержание практических занятий должно быть направлено на реализацию требований Федеральных государственных образовательных стандартов.

Содержанием практических занятий является:

- решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функций в деловых играх и т.п.);
- выполнение вычислений, расчетов, чертежей;

- изучение, заполнение, разработка инструкционных и технологических карт;
- работа с измерительными приборами, оборудованием;
- самостоятельное выполнение технологических операций;
- работа с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками;
- составление технической и специальной документации и др.

При разработке содержания практических занятий следует учитывать, чтобы в совокупности они охватывали весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирован данный МДК.

На практических занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе выполнения курсовых работ, учебной и производственной практики.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Контроль и оценка выполнения практических занятий

Оценивание практических работ проводится дифференцированно (по пятибалльной системе) и при определении оценок за семестр рассматривается как один из основных показателей текущего учета знаний.

Обучающимся, не выполнившим своевременно какую-либо из практических работ, преподавателем по согласованию с заместителем директора по НМР устанавливается индивидуальный срок ее выполнения. При наличии практических заданий, за которые не поставлена дифференцированная положительная оценка, обучающемуся не

выставляется положительная оценка по междисциплинарному курсу за семестр.