



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

**КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК**

**«Разработка методических рекомендаций для проведения лабораторно-
практических работ по профессиональному модулю «Организация
процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

Выпускная квалификационная работа

по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение(по отраслям)»

Направленность программы бакалавриата

«Производство продовольственных продуктов»

Оценка оригинальности: *61,4*

Работа *КоржукOVA*
рекомендована/ не рекомендована к защите

«*16*» *06* 20*18* г.

зав. кафедрой ПППОиПМ
(название кафедры)

Корнеева Н.Ю. *[Signature]*

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ОФ-409\083-4-1
Коржукова Ольга Андреевна

Научный руководитель:

к.п.н., доцент кафедры ПППОиПМ
Савченков Алексей Викторович

**Челябинск
2018 год**

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Глава 1. Теоретико-методические аспекты реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических занятий	6
1.1 Понятие лабораторно–практических работ в психолого – педагогической и методической литературе	6
1.2 Методическое обеспечение процесса формирования профессиональных компетенций при проведении лабораторно–практических занятий обучающихся в профессиональной образовательной организации.....	12
1.3 Особенности учебно-методического обеспечения для проведение лабораторно–практических работ студентов в профессиональных образовательных организациях.....	14
Выводы по 1 главе.....	22
Глава 2. Опытнo–практическая работа по реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».....	23
2.1 Характеристика опытнo–практической работы по внедрению методических рекомендаций для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».....	23
2.2 Разработка методического обеспечения лабораторно–практических работ для формирования профессиональной компетенции обучающихся профессиональной образовательной организации	27
2.3 Анализ опытнo–практической работы по реализации методических рекомендаций по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».....	69
Выводы по Главе 2.....	74
Заключение.....	76
Список использованной литературы.....	78
Приложения.....	83

ВВЕДЕНИЕ.

Актуальность исследования. Проблема методического обеспечения образовательного процесса возникла достаточно давно. Она изучалась и обсуждалась многими отечественными и зарубежными педагогами. Среди них имена таких исследователей как: Харламов И.Ф., Сластенин В.А., Исаев И.Ф., Пидкосистый П.И., Зотов Ю. Б., Корлякова С.В., Татарская Л.Л.

Тем не менее, данная проблема остается актуальной и сегодня. Ее актуальность определяется несколькими обстоятельствами. Во-первых, современное образование, в том числе российское, перешло на реализацию новой парадигмы, в основе которой лежит компетентностный подход. Сегодня любому специалисту необходимы не только глубокие разносторонние знания, но и широкий круг компетенций для выполнения своих профессиональных обязанностей. В структуре компетенций важное значение имеют умения и опыт будущего специалиста. Поэтому в практике образовательных организаций проблеме формированию профессионально-важных компетенций будущих специалистов необходимо уделять особое внимание. Во-вторых, к работнику по специальности «Технология продукции общественного питания» предъявляются иные, чем прежде требования т.к. произошло много изменений в области использования технологий обработки, приготовления и подачи блюд. Внедряются зарубежные кухни, которые пользуются спросом у населения. Появились новые продукты питания, в том числе, искусственные. В этом плане от специалиста требуется особая ответственность, хорошие знания и умения. В-третьих, анализ научно-методической литературы, имеющейся в образовательных учреждениях, свидетельствует о том, что она достаточно устарела и требует своего обновления с ориентацией на современные цели и задачи образования.

Таким образом, противоречие между необходимостью обеспечивать образовательный процесс методическими средствами адекватными целям образования и недостаточной их разработанностью вызывает к жизни написание диплома на означенную тему «Разработка методических

рекомендаций для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Целью дипломной работы является: теоретическое обоснование, разработка методических рекомендаций для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Объект: образовательный процесс в профессиональной образовательной организации.

Предмет: методические рекомендации для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Выбор предмета, постановка цели и выделенная гипотеза исследования позволили сформулировать следующие **задачи**:

1. Изучить и проанализировать научно – методическую литературу по проблеме методического обеспечения образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях.

2. Проанализировать функции, структуру методических рекомендаций как педагогического средства, направленного на формирование профессионально-важных умений будущих технологов общественного питания.

3. Разработать методические рекомендации для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

4. Изучить результаты опытно–практической работы по реализации методических рекомендаций по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Методы, использованные при написании дипломной работы:

- теоретические (анализ, сравнение, обобщение);

- эмпирические (тесты, наблюдения, экспертная оценка, эксперимент).

Теоретической базой для исследования проблемы стали работы отечественных и зарубежных авторов и нормативные документы. К ним относятся: Кукушкин В.С., Теплов В.И., Ковалев Н.И., Харламов И.Ф., Слостенин В.А., Исаев И.Ф., Пидкосистый П.И., Зотов Ю. Б., С.В. Корлякова, Татарская Л.Л.

База исследования: опытно–практическая проверка результативности методических рекомендаций проведена на базе профессиональной образовательной организации Челябинский профессиональный колледж.

Дипломная работа состоит из: введения, 2-х глав, заключения, библиографического списка, приложения.

Глава 1. Теоретико-методические аспекты реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических занятий

1.1 Понятие лабораторно–практических работ в психолого – педагогической и методической литературе

В системе работы по восприятию и усвоению нового материала учащимися широкое применение находит метод лабораторно-практических работ. Свое название он получил от лат. laborare, что значит работать. На большую роль лабораторно-практических работ в познании указывали многие выдающиеся ученые. «Химии, - подчеркивал М.В. Ломоносов, - никоим образом научиться невозможно, не видав самой практики и не принимаясь за химические операции». Другой выдающийся русский химик Д.И. Менделеев отмечал, что в преддверии науки красуется надпись: наблюдение, предположение, опыт, указывая тем самым на важное значение опытных (лабораторных) методов познания.

Сущность лабораторно-практической работы заключается в том, что это такой метод обучения, при котором студенты под руководством учителя и по заранее намеченному плану проделывают опыты или выполняют определенные практические задания и в процессе их воспринимают и осмысливают новый учебный материал [42].

Проведение лабораторно-практических работ с целью осмысления нового учебного материала включает в себя следующие методические приемы:

- 1) постановку темы занятий и определение задач лабораторно-практической работы;
- 2) определение порядка лабораторно-практической работы или отдельных ее этапов;
- 3) непосредственное выполнение лабораторно-практической работы учащимися и контроль учителя за ходом занятий и соблюдением техники безопасности;

4) подведение итогов лабораторно-практической работы и формулирование основных выводов.

Лабораторно-практические работы как метод обучения во многом носят исследовательский характер, и в этом смысле высоко оцениваются в дидактике. Они пробуждают у студентов глубокий интерес к окружающей природе, стремление осмыслить, изучить окружающие явления, применять добытые знания к решению и практических, и теоретических проблем. Метод этот воспитывает добросовестность в выводах, трезвость мысли. Лабораторно-практические работы способствуют ознакомлению студентов с научными основами современного производства, выработке навыков обращения с реактивами, приборами и инструментами, создавая предпосылки для технического обучения [28].

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

Задача подготовки такого педагога актуальна во все времена, а тем более сейчас, когда «мировое сообщество своими действиями демонстрирует возрастающий интерес к технологическому образованию, готовящему человека к выполнению новых функциональных производственных требований – реализации творческих задач через появление способности и умения проектировать, принимать решения и выполнять творческую работу».

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

Во-вторых, определяющим фактором повышения технологической культуры студента является содержательная составляющая педагогической деятельности преподавателя, включающая новинки в науке и технике. Формы могут быть различные: пятиминутка на лекции, факультативные беседы, диспуты, реферативный обзор студентами технических журналов. Но, с другой стороны, сколько бы ни были насыщенными новинками технологии лекции преподавателя без сотрудничества со студентами эффекта ожидать не приходится.

Лабораторно–практическая работа необходима для того, чтобы провести экспериментальное подтверждение, а также проверку теоретических законов и зависимостей.

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

Ведущей дидактической целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей) и поэтому преимущественное место они занимают при изучении дисциплин математического, общего естественнонаучного, общепрофессионального и специального циклов [25].

При выборе содержания и объема лабораторных работ следует исходить из сложности учебного материала.

При планировании лабораторно–практических работ следует учитывать, что наряду с ведущей дидактической целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным оборудованием, аппаратурой, которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать,

анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

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 специальным дисциплинам. Практические занятия занимают преимущественное место при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Состав и содержание практических занятий должно соответствовать требованиям Государственных образовательных стандартов.

При разработке содержания практических занятий следует учитывать, чтобы в совокупности по учебной дисциплине они охватывали весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирована данная дисциплина, а в совокупности по всем учебным дисциплинам охватывали всю профессиональную деятельность, к которой готовится специалист.

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

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

отводимых на лабораторно–практические работы и практические занятия фиксируется в рабочих учебных программах.

Самое главное, при составлении лабораторных работ и практических занятий, это помнить, что данные мероприятия могут иметь общие методики, но придерживаются все равно разных целей

Практические занятия необходимы для формирования у студента практических умений - профессиональные навыки, которые, обязательно, пригодятся в будущем. Лабораторно–практические работы дают возможность максимально применить свои знания.

В содержании лабораторно–практических работ главная роль отведена точной проверке формул, методик расчета, проведения уникальных экспериментов в специально оборудованном помещении, определению свойств веществ, их качественных и количественных изменений и много других увлекательных моментов.

Чтобы определиться, какой объем должна иметь лабораторно–практическая работа, следует учесть разнообразие учебного материала и уровень его сложности для нормального усвоения. Здесь нужно отдать предпочтение тем предметам, которые наиболее полно предоставят информацию о будущей профессиональной деятельности.

При планировании лабораторной работы теоретические знания играют не последнюю роль. Ведь если нет представления о том, как обращаться с разными приборами, установками, лабораторной аппаратурой, в общем, тем оборудованием, которое является неотъемлемой частью будущей работы на практике, то вряд ли получится сделать правильно лабораторную работу.

Требования к проведению лабораторно-практических занятий условно можно поделить на четыре группы:

Воспитательные требования. Воспитывать моральные качества, формировать эстетические вкусы, обеспечивать тесную связь обучения с жизнью, ее запросами и требованиями, формировать активное отношение к ней.

Дидактические требования. Обеспечивать познавательную активность на лабораторно-практическом занятии, рационально сочетать словесные, наглядные и практические методы с проблемами, работу с учебником, решение познавательных задач. Реализовывать требования единства обучения, воспитания и развития путем тесной связи теории с практикой, обучения с жизнью, с применением знаний в различных жизненных ситуациях. Необходимо осуществлять систематический контроль за качеством усвоения знаний, навыков и умений и коррекцию их учебных усилий. Постоянное получение обратной связи позволяет влиять на ход учебного процесса, корректировать его. При обнаружении пробелов в знаниях нужно анализировать их причины и находить пути их устранения. Приучать учащихся к самостоятельности и самоконтролю в процессе самостоятельной познавательной деятельности. Постоянное привлечение учащихся к активной познавательной деятельности и выполнению практических заданий на уроке способствует закреплению знаний, навыков и умений.

Психологические требования. Учитель контролирует точность, тщательность и своевременность выполнения учащимися каждого требования. Воля и характер учителя проявляются на уроке во всей его деятельности. Особенно ценится учениками требовательность педагога в сочетании со справедливостью и доброжелательностью, уважением и педагогическим тактом. Учитель должен отличаться самообладанием и самоконтролем, чтобы преодолевать отрицательное психическое состояние на уроке - неуверенность, скованность или, наоборот, излишнюю самоуверенность, игривость, повышенную возбудимость.

Гигиенические требования. Соблюдение температурного режима, надлежащих норм освещения.

В процессе лабораторной работы или практического занятия студенты выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий), одну или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий должно быть направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин математического и общего естественно - научного, обще профессионального и специального циклов;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность творческая инициатива [31].

1.2 Методическое обеспечение процесса формирования профессиональных компетенций при проведении лабораторно–практических занятий обучающихся в профессиональной образовательной организации

Важную роль в нормальном функционировании процесса производственного обучения имеет его учебно-методическое обеспечение. Оно включает две составные части: учебно-методическую документацию и учебно-методические средства обучения.

Основное назначение учебно-методической документации – определение содержания и основ планирования производственного обучения. Учебно-методические средства обучения - это материальные объекты, обеспечивающие оптимальное функционирование производственного обучения.

Ведущим принципом такого обеспечения должен быть принцип комплексности. Методическое оснащение должно постоянно трансформироваться в комплексное методическое обеспечение (КМО). Это

позволит осуществить подлинно научный подход к планированию, разработке, созданию, учету и контролю учебно-методической оснащенности процесса обучения.

Сущность комплексного учебно-методического обеспечения учебного процесса.

Под комплексным учебно-методическим обеспечением учебного процесса следует понимать планирование, разработку и создание оптимальной системы, учебно-методической документации и дидактических средств обучения, необходимых для полного и качественного обучения учащихся. При определении критериев и содержания комплексного учебно-методического обеспечения процесса обучения необходимо исходить прежде всего из рабочей учебной программы, отражающей требования государственного образовательного стандарта, определяющей проект содержания учебного процесса по предмету, профессии в соответствии с современными требованиями [28].

Система учебно-методической документации и средств обучения прежде всего должна охватывать все основное содержание программного материала. Комплексность в данном случае выражается в том, что изучение каждого узлового вопроса содержания обучения по каждой теме (разделу) учебной программы обеспечивается необходимым оптимальным минимумом средств обучения и необходимой документацией, позволяющим качественно осуществлять учебный процесс.

Следующий критерий – учет дидактических возможностей средств обучения. Различные средства обучения имеют различное назначение, различные дидактические функции и возможности. Комплексный подход в учебно-методическом обеспечении процесса обучения предполагает планирование и создание комплекса соответствующих средств обучения с учетом их преимущественных функций и возможностей, а также типичных ситуаций применения.

Комплексный подход к учебно-методическому обеспечению процесса обучения требует также, чтобы средства обучения обеспечивали и обучающую деятельность преподавателя, мастера, и учебную деятельность обучающихся на всех этапах учебного процесса. Применительно к производственному обучению это: формирование ориентировочной основы действий учащихся, формирование (отработка) новых способов действий, применение освоенных способов действия, контроль и оценка формируемых и сформированных умений и навыков студентов.

Процесс обучения выполняет три основные функции: образовательную, воспитательную и развивающую. Комплексный подход к учебно-методическому обеспечению предполагает реализацию всех основных функций педагогического процесса в совокупности [31].

Оснащая учебный процесс средствами обучения и учебно-методической документацией, необходимо учитывать экономический фактор, имея в виду, с одной стороны, экономически обоснованный подход к планированию комплекса средств обучения с учетом массовости и перспективности соответствующих профессий, содержания обучения, организации системы создания таких средств, с другой - выбор и создание таких средств, которые позволяли бы успешно решать учебно-воспитательные задачи при оптимальных затратах на их разработку, изготовление, приобретение, аренду и т. п. Кроме того, средства обучения, входящие в комплекс, должны соответствовать установленным эргономическим, гигиеническим, экологическим требованиям, требованиям безопасности их использования в учебном процессе.

1.3 Особенности учебно-методического обеспечения для проведение лабораторно–практических работ студентов в профессиональных образовательных организациях

Лабораторно–практическая работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях.

Продолжительность – не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами лабораторно–практической работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

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.

Выполнению лабораторно–практических работ предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

По каждой лабораторно–практической работе и практическому занятию образовательным учреждением должны быть разработаны и утверждены методические указания по их проведению.

Лабораторно–практические работы и практические занятия могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер. 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 [33].

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

Формы организации студентов на лабораторных работах и 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.

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 лабораторно–практические работы и практические занятия [32].

Оформление лабораторно–практических работ

Структура оформления лабораторных работ и практических занятий по дисциплине определяется предметными (цикловыми) комиссиями.

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

6. Методические рекомендации по практическим работам

Методические рекомендации – вид методической продукции, раскрывающий порядок, логику и акценты изучения какой-либо темы, проведения занятия, мероприятия. В методических рекомендациях акцент делается не столько на последовательность осуществляемых действий (как в методической разработке), сколько на раскрытие одной или нескольких частных методик, выработанных на основе положительного опыта. Задача методических рекомендаций - пропагандировать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы действий применительно к определенному виду деятельности (в том числе - мероприятию). В методических рекомендациях обязательно содержится указание по организации и

проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих описываемую методику на практике.

Методические рекомендации – это один из видов методической продукции (наряду с методической разработкой, дидактическим материалом, методическим пособием).

Методические рекомендации представляют собой особым образом структурированную информацию, определяющую порядок, логику и акценты изучения какой-либо темы, проведения занятия, мероприятия.

Методические рекомендации содержат в себе раскрытие одной или нескольких частных методик, выработанных на основе положительного опыта. Их задача - рекомендовать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы действий применительно к определенному виду деятельности (в том числе – мероприятию).

В методических рекомендациях обязательно содержится указание по организации и проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих методику на практике.

Методические рекомендации должны иметь точный адрес (указание на то, кому они адресованы: педагогам, родителям, методистам, педагогам-организаторам, классным руководителям и т.д.). Соответственно этому регламентируется терминология, стиль, объем методических рекомендаций.

Организационно-инструктивная продукция предлагает, указывает, разъясняет цели и порядок действия, технологии и методики организации образовательного процесса, проведения мероприятий, акций, демонстрирует возможные приемы и формы организации массовых дел.

Инструктивно-методическое письмо включает указания и разъяснения, вытекающие из нормативного документа вышестоящей организации: определяет круг функций и деятельности педагога или педагогического коллектива по выполнению решений вышестоящих органов, раскрывает более полно содержание нормативных документов, положений, приказов, однако, без разъяснения частных методик и рекомендаций. Как правило,

инструктивно-методическое письмо составляется вышестоящими организациями и адресовано одной или несколькими категориям работников. Руководителям ОУДОД направляются региональные инструктивные письма обычно из государственных органов управления образованием, на основании этих писем может быть разработано учрежденческое инструктивно-методическое письмо для соответствующих категорий педагогических работников.

Методическая записка дает пояснения к методическим материалам, изложенным более сжато (планам, графикам, таблицам, схемам). Методическая записка должна дать ответ на следующие вопросы: какие задачи решаются данной методической работой; кому она адресована; на основании каких документов, фактов, составлена методическая работа; какова система изложения материала.

Методическая памятка содержит краткие, самые важные сведения о выполнении каких-либо операций или осуществлении каких-либо функций. Наиболее распространенный вид методической продукции, позволяющий в сжатой форме дать алгоритм действий, круг обязанностей, перечень советов. Памятка невелика по объему, обычно не более 1 листа, имеет точного адресата в виде краткого обращения или просто названия. Изложение материала лаконично, без повторений, как правило, по пунктам.

Методические рекомендации - методическое издание, содержащее комплекс кратких и четко сформулированных предложений и указаний, способствующих внедрению в практику наиболее эффективных методов и форм обучения и воспитания. Методические рекомендации разрабатываются на основе изучения или обобщения опыта учителей школ или проведенного исследования. Создаются для оказания помощи педагогическому коллективу, педагогу в выработке решений, основанных на достижениях науки и результативного педагогического опыта с учетом конкретных условий и особенностей деятельности данного педагогического коллектива, педагога. Раскрывают одну или несколько частных методик, выработанных на основе

результативного педагогического опыта. Их задача – рекомендовать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы действий, применительно к определенной группе лиц или мероприятий (воспитательных дел, деятельности). В методических рекомендациях обязательно содержится указание по организации и проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих методику на практике. Рекомендации имеют точный адрес.

Примерная схема написания рекомендации:

Вступительная часть – пояснительная записка, где обосновывается актуальность, необходимость данных рекомендаций, дается краткий анализ положения дел по данному вопросу, указывается адрес, разъясняется, какую помощь призвана оказать настоящая работа.

Изложение главного тезиса, что именно рекомендуется сделать по улучшению существующего положения.

Методические указания по решению организационных вопросов. Примерные варианты проведения с советами как лучше сделать, на какие трудные моменты обратить внимание, какие технические и др. средства использовать и т.д. Описание перспективы результатов рекомендованного, какие задачи поможет решить, какое конкретное действие окажет на участников, чему научит. Здесь же дается краткое перечисление других форм работы, способных закрепить образовательный эффект, развить приобретенные навыки.

Методические рекомендации содержат список рекомендованной литературы по данной теме, список использованной литературы при подготовке данной работы, а также Ф. И. О. автора, год написания, внутреннюю рецензию, выданную Методическим советом ОУДОД, группой специалистов и т. Д [28].

Методическая разработка – комплексная форма, включающая в себя рекомендации по планированию, организации и проведению отдельных массовых мероприятий, методические советы, сценарии, планы выступлений,

выставок и т.д. Помогает лучше понять теоретические идеи и практические возможности рекомендованного материала. Примерная схема методической разработки: название разработки; название и форма проведения мероприятия; пояснительная записка, в которой указываются цели и задачи, предлагаемые методы, возраст детей, на которых рассчитано мероприятие, условия для его проведения; оборудование, оформление (технические средства, варианты текстов, плакатов); методические советы на подготовительный период; сценарный план, ход проведения; сценарий, где соблюдаются все композиционные, сюжетные части; методические советы организаторам и постановщикам (на какие особо важные моменты следует обратить внимание, каких ошибок необходимо остерегаться, где лучше проводить и т.д.); методические советы на период ближайшего последствия (как подвести итоги, какие дела провести для закрепления полученного результата и т.д.); список использованной литературы: Ф. И. О. автора разработки, должность, место работы.

7. Методические рекомендации по самостоятельным работам

8. Курсовая работа

Курсовая работа, самостоятельная учебная научно-методическая работа студентов, выполняемая под руководством преподавателя по общенаучным и специальным предметам учебного плана. Имеет целью развитие у студентов навыков самостоятельной творческой работы, овладение методами современных научных исследований, углублённое изучение какого-либо вопроса, темы, раздела учебной дисциплины (включая изучение литературы и источников).

9. Разработка рабочих тетрадей

10. Методички по практики

В процессе обучения студент должен пройти 3 практики:

- учебная;
- по профилю специальности (технологическая);
- преддипломная.

Таким образом, методическое обеспечение образовательного процесса включает в себя большое число различных его форм. В дипломной работе представлены методические рекомендации для организации лабораторно–практических занятий обучающихся.

ВЫВОДЫ ПО 1 ГЛАВЕ

В главе раскрыты теоретико-методические аспекты реализации методических рекомендаций в практике образования в профессиональной образовательной организации.

На основе современных требований стандартов образования представлена характеристика процесса подготовки специалистов по направлению «Технолог предприятия общественного питания», включающая в себя виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, общие требования к образованности выпускника.

Дан анализ научно-методической литературы по проблеме методического обеспечения процесса формирования профессиональных умений будущих выпускников и учебно-методического обеспечения производственного обучения.

Охарактеризована роль и функции одной из важных форм методического обеспечения, а именно методических рекомендаций по лабораторно–практическим работам. Основная функция методических рекомендаций просматривается в том, что они интенсивно влияют на процесс формирования важных профессиональных умений и компетенций будущих выпускников профессиональных образовательных организаций.

Глава 2. Опытнo–практическая работа по реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

2.1 Характеристика опытнo–практической работы по внедрению методических рекомендаций для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

Опытнo–экспериментальная работа проводилась на базе Челябинского профессионального колледжа. Колледж расположен в Советском районе города Челябинска по ул. Сулимова, 67. Уже более 40 лет этот колледж успешно реализует программы подготовки специалистов в рамках начального и среднего профессионального образования. Директор: Чесноков Андрей Николаевич.

Специальности СПО на бюджетной основе

- профессиональное обучение (по отраслям);
- технология продукции общественного питания;
- техническая эксплуатация подвижного состава;
- сварочное производство;
- программное обеспечение вычислительной техники и автоматизированных систем;
- техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта;
- дошкольное образование.

Основными задачами образовательного процесса в учреждении являются:

- Изучение и внедрение в образовательный процесс перспективных педагогических технологий
- Совершенствование методического уровня педагогов
- Переход от методической деятельности к научной
- Реализация программ:

- «Информационно–консалтинговая система колледжа как фактор повышения качества профессиональной подготовки специалистов»
- «Процессы формирования гражданской социализации в колледже»
- «Формирование и внедрение корпоративной культуры в колледже»
- удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с начальным и средним профессиональным образованием;

В экспериментальной ситуации участвовала группа ПО – 202, которая поделена на 2 равные подгруппы по таким признакам как успеваемость, количественный состав, активность. Экспериментальная группа по успеваемости представляет собой следующее: 2 студента учатся на «отлично», 6 – на «хорошо», 5 студентов учатся удовлетворительно. В контрольной группе 2 отличника, 7 хорошистов и 4 студента учатся удовлетворительно.

В экспериментальной группе внедряются методические рекомендации по организации лабораторно–практических занятий по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». Контрольная группа обучается по основной программе без использования методических рекомендаций.

Для изучения результативности использования методического обеспечения лабораторно–практических занятий по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» в профессиональной образовательной организации разработаны критерии и показатели, а также определены методы оценки результатов деятельности студентов.

Выбор методов оценки результатов практической, самостоятельной деятельности студентов ориентирован на такой критерий как адекватность данного метода измеряемому умению. Поэтому использовались следующие

методы: тесты, экспертная оценка, наблюдения. Оценка профессионально важных умений студентов проводилась в ходе выполнения лабораторных работ, упражнений при выполнении трудовых действий, решении задач, выполнении заданий на тренажерах, показа трудовых приемов. В ходе подготовки студентов к наблюдению изолированного показа отдельных элементов, замедления темпа рабочих движений, словесного описания и объяснения показываемого, расчленения трудового процесса, демонстрации наглядных пособий, проверки восприятия с помощью вопросов.

В качестве критериев нами выделены основные умения студентов, которыми они овладевают при выполнении практических и лабораторных работ. Ниже представлена разработанная нами критериально-оценочная таблица.

Таблица 1

Критерии, показатели и методы оценки результативности использования методического обеспечения лабораторно–практических занятий по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

п/п	Критерии	Показатели			Методы
		высокий	средний	низкий	
1	Умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Технология продуктов питания» и выполнении практических работ	Умеет полностью рассчитать сырье, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья, знает и использует соответствующую	Способам и расчета владеет, однако допускает ошибки при расчете количества и вида сырья, необходимого для изготовления полуфабрикатов. Не	Допускает грубые ошибки при расчете количества и вида сырья для изготовления полуфабрикатов. Слабо владеет способами обработки сырья.	<ul style="list-style-type: none"> • тесты • экспертная оценка результата выполненной операции • наблюдение

		щие способы обработки сырья, его кондиции. Точно определяет массы брутто, нетто сырья.	достаточно точно определяет массы брутто и нетто сырья.		
2	Умение разрабатывать новые виды продукции	Умеет подбирать рецептуры, технологические режимы, устанавливает показатели качества, оформлять технологическую документацию на новый вид продукции	При разработке новых видов продукции допускает отдельные ошибки в оформлении технологической документации и установлении показателей качества продукции	Умения разрабатывать новые виды продукции слабо сформированы. Студент не умеет устанавливать показатели качества новой продукции. Допускает ошибки при работе с рецептами	<ul style="list-style-type: none"> • Тесты • Задания для самостоятельной работы • наблюдения

Используя разработанный нами критериально-оценочный аппарат, мы оценивали исходное состояние сформированности профессиональных умений студентов на начало опытно-экспериментальной работы. Умения оценивались методом экспертной оценки результатов выполненных лабораторных работ, тестовых заданий и наблюдения. Экспертами выступили педагоги колледжа, имеющими высокую квалификацию. Результаты размещены в нижеследующей таблице (см.: табл.2)

Таблица 2

Характеристика сформированности профессиональных умений студентов на начало эксперимента (%).

№	Перечень умений	Экспериментальная	Контрольная группа
---	-----------------	-------------------	--------------------

п/п		группа					
		выс.	сред.	низк.	выс.	сред.	низк.
1.	Умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Технология продуктов питания» и выполнении практических работ	7,4	22,2	70,4	14,8	14,8	70,4
2.	Умение разрабатывать новые виды продукции	0	22,2	77,8	0	22,2	70,8

Статистические показатели, размещенные в таблице, свидетельствуют о том, что у значительной части студентов основополагающие умения сформированы на достаточно низком уровне. Отсюда возникает необходимость внедрения методического обеспечения, содействующего процессу формирования профессионально важных умений студентов в образовательном процессе.

2.2 Разработка методического обеспечения лабораторно–практических работ для формирования профессиональной компетенции обучающихся профессиональной образовательной организации

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Таблица 3

Код	Наименование результата обучения

ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.04: максимальная учебная нагрузка – 309 часа, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка – 206 часов; в том числе ЛПЗ –104 часов самостоятельная работа обучающегося – 103 часа; учебная практика– 108 часов; производственная практика –72 часа.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 4

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.04 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 72 часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

Одной из задач дипломной работы являлась разработка методических рекомендаций для проведения лабораторно– практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Структура методических рекомендаций состоит:

1. Перечень лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
2. Самостоятельная работа по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
3. Информационное обеспечение для актуализации профессиональных знаний и умений студентов.

4. Система практических заданий на каждое практическое занятие
Представим методические рекомендации поэлементно.

1. Перечень лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Таблица 5

Раздел, тема	№, наименование лабораторно–практической работы	Количество часов по программе	Контрольно–оценочные средства
Раздел 1. ПМ.04 Классификация сырья и мучных кондитерских изделий			
Тема 1.Классификация мучных кондитерских изделий.	Практическое занятие №1. Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	Составление сравнительной таблицы и ее защита
Тема 2. Сырье: новые виды и требования к качеству	Практическое занятие №2. Составление производственной программы или плана-меню кондитерского цеха	4	Составление сравнительной таблицы и ее защита
Тема 3. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий	Практическое занятие №3. Организация труда в кондитерском цехе	4	Составление сравнительной таблицы и ее защита
Раздел 2.ПМ.04Оборудование и инвентарь для производства мучных кондитерских изделий			
Тема 1.Оборудование и инвентарь.	Практическое занятие №4. Тестоформирующее оборудование: подбор и правила безопасного использования	4	
Раздел 3. ПМ.04 Технология производства мучных кондитерских изделий.			
Тема 1. Основы	Лабораторное занятие	5	Составление

образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий.	№1. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста		отчета и его защита
	Лабораторное занятие №2. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста	5	Составление отчета и его защита
	Лабораторное занятие №3. Технологические процесс приготовления мучных изделий из блинного теста и теста для оладий	5	Составление отчета и его защита
Тема 2 Технология производства печенья, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель.	Лабораторное занятие №4 Приготовление изделий из песочного теста	5	Составление отчета и его защита
	Лабораторное занятие №5. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков	5	Составление отчета и его защита
Тема 3. Технология производства кексов, бисквитных рулетов и ромовых баба.	Лабораторное занятие №6 Приготовление изделий из бисквитного теста	5	Составление отчета и его защита
Тема 4. Технология производства пирожных и тортов.	Лабораторное занятие №7 Приготовление изделий из заварного теста	5	Составление отчета и его защита
	Лабораторное занятие №8.	5	Составление

	Технологический процесс приготовления тортов и пирожных		отчета и его защита
Тема 5. Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания.	Практическое занятие № 5 Решение производственных задач по определению количества сырья на изготовление изделий для диетического питания.	24	Составление отчета и его защита
Тема 6. Санитария и гигиена. Микробиологический контроль.	Практическое занятие №6. Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	8	Составление сравнительной таблицы и ее защита
Тема 7. Пищевые инфекции и пищевые отравления.			
Тема 8. Производственная санитария.			
Тема 9. Дезинфекция, Дезинсекция, Дератизация.			
Тема 10. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства.			
Тема 11. Технохимический контроль производства кондитерских изделий.			
Тема 12. Расчет рецептур мучных	Практическое занятие №7. Расчет расхода сырья для приготовления	6	Составление сравнительной таблицы и ее

кондитерских изделий.	мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопасного теста. Составление ТК, ТТК		защита
Тема 13. Изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий	Практическое занятие №8. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции	4	Составление сравнительной таблицы и ее защита
Тема 14. Стандартизация, Сертификация и метрология в производстве мучных	Практические занятия № 9. Изучение маркетинга, поиск рынков.	4	Составление сравнительной таблицы и ее защита
Тема 15. Перспективы развития современного кондитерского производства.			

2. Самостоятельная работа по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

Таблица 6

Тема	Содержание самостоятельной работы	Количество часов по программе
Раздел 1. ПМ.04 Классификация сырья и мучных кондитерских изделий		
Тема 1.Классификация мучных кондитерских изделий.	Подготовка компьютерных презентаций по национальным хлебобулочным изделиям.	2

Тема 2. Сырье: новые виды и требования к качеству	Подготовить сообщения на темы: «Виды и сорта муки, используемые для приготовления хлебобулочных изделий», «Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки», «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».	4
Тема 3. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий	Оформление технологических карт по приготовлению хлебобулочных изделий	2
Раздел 2. ПМ.04 Оборудование и инвентарь для производства мучных кондитерских изделий		
Тема 1. Оборудование и инвентарь.	Подготовка презентаций «Современные виды оборудования»	2
Раздел 3. ПМ.04 Технология производства мучных кондитерских изделий.		
Тема 1. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий.	<ul style="list-style-type: none"> · Составление таблицы «Способы рыхления теста». · Составление схемы классификация теста. 	4
Тема 2 Технология производства печенья, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель.	Изучение ассортимента печенья, пряников, коврижек производимых в г. Челябинск	2
Тема 3. Технология производства кексов, бисквитных рулетов и ромовых баба.	Подбор и конспектирование литературы по современным видам сырья.	4
Тема 4. Технология	«Шоколадная крошка	4

производства пирожных и тортов.	для декорирования кондитерских изделий» · Выполнение зарисовок (эскизов), элементов и украшений для тортов и пирожных.	
Тема 5. Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания.	· «Подготовка сообщений по детскому питанию». · «Подготовка сообщений по диетическому питанию»	4
Тема 6. Санитария и гигиена. Микробиологический контроль.	Подготовка к контрольной работе	2
Тема 7. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	Составить сравнительную таблицу. Составить схему «виды инфекций»	4
Тема 8. Производственная санитария.	Подготовка сообщения на тему: «Виды и использования пищевых добавок при изготовлении мучных кондитерских изделий».	2
Тема 9. Дезинфекция, Дезинсекция, Дератизация.	Доработка конспекта лекции с применением дополнительной литературы.	2
Тема 10. Санитарно- гигиенический режим и контроль производства.	Составить кроссворд по теме «Санитарно- гигиенический режим и контроль производства»	2
Тема 11. Технохимический контроль	Подготовка сообщений	2

производства кондитерских изделий.		
Тема 12. Расчет рецептур мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> · Составление технологических схем приготовления теста. · Составление технологических карт приготовления основных мучных кондитерских 	4
Тема 13. Изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий	Заполнение таблицы «Недостатки песочного и пряничного теста и причины их возникновения»	2
Тема 14. Стандартизация, Сертификация и метрология в производстве мучных изделий	Подготовка тезисов по теме «Стандартизация, Сертификация и метрология в производстве мучных»	4
Тема 15. Перспективы развития современного кондитерского производства.	Изучение деятельности предприятий по выпуску кондитерских изделий региона	2

3. Информационное обеспечение для актуализации профессиональных знаний и умений студентов.

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,2012

2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2011

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.12 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.:Хлебпродинформ, 2012, 2015.Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2010

5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2011

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.11 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2009

2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2010

3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002

4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4. Система практических заданий на каждое практическое занятие

Практическое занятие №1

Тема: Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цель занятия: закрепить и усвоить теоретические навыки по расчету производственной мощности кондитерского цеха предприятия общественного питания

Задание: определить потенциальное количество потребителей через график загрузки зала; произвести расчет количества кондитерских изделий на предприятии общественного питания на заданное количество посадочных мест; определить оптимальную мощность цеха.

Практическая часть

1. Определить потенциальное количество потребителей предприятия общественного питания, обслуживаемых за 1 час работы, используя формулу (1) и сведения о графике загрузки зала из приложения Б. Полученные результаты привести в табличный вид (таблица 1.1)

Определение числа потребителей через график загрузки зала

Часы работы	Оборачиваемость одного места за час	Средняя загрузка зала, %	Количество потребителей,
-------------	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------

			чел.

2. Рассчитать общее количество потребителей, обслуживаемое на предприятии общественного питания в течение рабочего дня, используя формулу (2)

3. Произвести расчет общего количества блюд, реализуемых предприятием общественного питания в течение одного дня, используя формулу (3).

После расчета общего количества блюд, реализуемых предприятием за день, произвести их разбивку по видам (холодные, первые, вторые и сладкие). При этом учитывается, что коэффициент потребления m – это сумма коэффициентов потребления отдельных их видов.

$$m = m_{\text{хол.бл.}} + m_{\text{первых бл.}} + m_{\text{вторых бл.}} + m_{\text{сл. бл.}} \quad (1.6)$$

$$n_{\text{хол. бл.}} = N_{\text{д}} \cdot m_{\text{хол.бл.}}$$

$$n_{\text{первых бл.}} = N_{\text{д}} \cdot m_{\text{первых бл.}}$$

$$n_{\text{вторых бл.}} = N_{\text{д}} \cdot m_{\text{вторых бл.}}$$

$$n_{\text{сл.бл.}} = N_{\text{д}} \cdot m_{\text{сл.бл.}}$$

Полученные результаты оформить в табличном виде.

Разбивка блюд по видам

Наименование блюд по видам	Количество потребителей	Коэффициент потребления	Кол-во блюд
Холодные			
Первые			
Вторые			
Сладкие			
Итого:			

4. Определить количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба, используя данные приложения Г и формулу (5). Полученные результаты представить в виде таблицы (таблица 1.3).

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба

Наименование	Кол-во	Нормы	Количество	Кол-во
--------------	--------	-------	------------	--------

	потребителей	потребления	потребления в ед. изм.	порций
Холодные напитки				
Горячие напитки				
Кондитерские изделия				
Хлебобулочные изделия				

5. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Практическое занятие №2

Тема: Составление производственной программы или плана-меню кондитерского цеха

Цель занятия: закрепить и усвоить теоретические навыки по составлению плана-меню иди производственной программы кондитерского цеха

Задание: разработать производственную программу кондитерского цеха предприятия общественного питания на заданное количество посадочных мест, рассчитать расход сырья.

Практическая часть

1. Составить ассортимент мучных кондитерских и кулинарных изделий для кондитерского цеха в виде таблицы (таблица 2.1)

Таблица 2.1. Ассортимент кондитерских изделий цеха

Наименование кондитерских	Вес 1 шт. в гр.	Кол-во шт.	№ рецептуры
ИТОГО:			

2. Произвести расчет сырья для приготовления заданного количества кондитерских изделий, используя формулу (2.1). Полученные результаты представить в табличном виде.

Расчет расхода сырья

Наименование сырья	наименование изделия				наименование изделия				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 3 пор	нет 3 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 3 пор	нет 3 пор	

3. Составить наряд-заказ для выполнения производственной программы кондитерского цеха.

Наряд-заказ для кондитерского цеха

№ рецептуры						Итого
Наименование изделия						
Норма выхода,						
Заказано, к-во, шт.						
Необходимое количество сырья в кг						

4

Произвести расчет графика реализации блюд по часам, используя формулы. Полученные данные представить в табличном виде.

Расчет коэффициента пересчета

Часы работы	Оборачива- емость одного места за час	Средняя загрузка зала, %	Количество потребите- ль, чел.	Коэффициент пересчета

График реализации блюд по часам

Наимено	Кол-во	Часы реализации блюд

вание блюдо	блюдо за день	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	
		Коэффициент пересчета												
		Количество блюд, реализуемых в течение часа												

5. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Практическое занятие №3

Тема: Организация труда в кондитерском цехе

Цель занятия: произвести расчет численности работников кондитерского цеха; закрепить знания по организации труда в кондитерском цехе

Задание: рассчитать численности производственного персонала кондитерского цеха, составить график рабочего времени производственного персонала кондитерского цеха.

Практическая часть

1. Составить план-меню кондитерского цеха в табличном виде (таблица 3.1)

План-меню кондитерского цеха

№ рецептуры						Итого
Наименование изделия						
Норма выхода,						
Заказано, к-во, шт.						

Необходимое количество сырья в кг						
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

2. Рассчитать количество производственного персонала кондитерского цеха, используя формулу (3.1). Результаты представить в табличном виде.

Расчет численности производственных работников кондитерского цеха

Наименование изделий	Единицы измерений	Количество изделий	Норма выработки, шт.	Количество работников

3. Рассчитать общую численность работников кондитерского цеха, используя формулу (3.2). Определить профессиональный состав бригады кондитеров на основе установленного процентного соотношения.

Состав производственного персонала

Должность, разряд	Количество работников в смену
Заведующий производством (начальник цеха)	
Повар – кондитер 5 разряда	
Повар – кондитер 4 разряда	
Помощник повара	
Посудомойщица	

4. Составить график рабочего времени производственного персонала в табличном виде (таблица 3.4) и в виде графика зависимости количество персонала от часов рабочего времени.

График выхода на работу

ФИО	Разряд	Дни месяца							Кол-во часов в месяц	
		1	2	3	4	5	6	7		т.д.

5. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Практическое занятие №4

Тема: Тестоформирующее оборудование: подбор и правила безопасного использования

Цель занятия: изучение принципа действия делительно-округлительного оборудования, техники безопасности при работе с механическим оборудованием

- Задание:**
1. Рассмотреть виды тестоформирующего оборудования;
 2. Изучить конструктивные особенности тестоделительной машины Восход ТД-1, принципы эксплуатации;
 3. Рассмотреть конструктивные особенности тестоделителей-округлителей зарубежного производства.
 4. Сделать вывод о проделанной работе.

Практическая часть

1. Составить конструктивную схему тестоделительной машины Восход ТД-1. Укажите основные конструктивные узлы.

2. Зарисовать виды тестоокруглительных механизмов. Описать различия в конструкциях аппаратов.

3. Изучить работу и принцип действия тестоокруглительной машины ХТО-2500. На основе конспект лекций по данной теме составить инструкцию по технике безопасности при работе с тестоокруглительной машиной.

4. Ознакомиться с основными марками делительно-округлительного оборудования российского и зарубежного производства. Отметить существенные различия в конструкциях.

5. По окончании выполнения работы сделать вывод и ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа №5

Тема: Решение производственных задач по определению количества сырья на изготовление изделий для диетического питания

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Диетическое питание».
2. Приобрести навыки расчета количества сырья для производства диетических изделий с использованием ПК

Задание: 1. Изучить ассортимент диетического питания.

2. Заполнить таблицу.
3. Сделать выводы о проделанной работе.

Оснащение - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека, ПК.

Практическая часть:

1. Составить Ассортимент диетических кондитерских изделий.

Наименование изделия	Используемое сырье	Специфика производства	Назначение
----------------------	--------------------	------------------------	------------

2. Заполнить таблицу.
3. Сделать вывод о проделанной работе.

Практическая работа № 6

Тема: Органолептическая оценка качества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов».

Задание: 1. Изучить основные органолептические показатели.

2. Составить и заполнить таблицу.
3. Сделать вывод о проделанной работе.

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Органолептические показатели качества сырья, используемого при производстве хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Наименование сырья	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах

2. Заполнить таблицу.
3. Сделать вывод о проделанной работе.

Практическое занятие №7

Тема: Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК

Цель занятия: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления мучных изделий из дрожжевого опарного теста; произвести расчет сырья для приготовления изделий

Задание: составить технологические схемы приготовления мучных изделий; произвести расчет сырья для приготовления мучных изделий из дрожжевого опарного теста

Практическая часть

1. Составить технологические схемы приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий:

№1052 Пирожки печеные с картофелем и грибами

№ 1053 Пирожки, жареные с повидлом

№1058 Ватрушки с творогом

№1063 Кулебяка со свежей капустой

Указать температурные режимы подготовки сырья, расстойки, выпечки, сроки хранения и реализации.

2. Произвести расчет расхода сырья для приготовления 10 штук каждого вида мучных изделий. Результаты представить в табличном виде.

Расчет расхода сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр	нет	бр	нет	бр	нет	бр	нет	
	1	1	10	10	1	1	10	10	
	по	по	по	пор	пор	пор	пор	пор	
	р	р	р						

3. Рассчитать биологическую и энергетическую ценность 1 шт. мучного изделий, используя данные химического состава продуктов, в виде таблицы.

Расчет энергетической ценности

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, ккал
1						
2						
Итого						

4. По окончании выполнения практических заданий сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

1. Составить технологические схемы приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий:

№1049 Оладьи с творогом

№1042 Блины

ф/б Блины пряженые с медом и фундуком

Указать температурные режимы подготовки сырья, расстойки, выпечки, сроки хранения и реализации.

2. Произвести расчет расхода сырья для приготовления 10 штук каждого вида мучных изделий. Результаты представить в табличном виде.

Расчет расхода сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр	нет	бр	нет	бр	нет	бр	нет	
	1	1	10	10	1	1	10	10	
	по	по	по	пор	пор	пор	пор	пор	
	р	р	р						

3. Рассчитать биологическую и энергетическую ценность 1 шт. мучного изделий, используя данные химического состава продуктов, в виде таблицы.

Расчет энергетической ценности

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, ккал
1						
2						
Итого						

4. По окончании выполнения практических заданий сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Практическое занятие №8

Тема: Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции

Цель занятия: провести оценку качества представленных образцов кондитерских изделий по совокупности показателей, установленных государственными стандартами на данный вид продукции.

Ход работы:

Перед началом работы студент делится на подгруппы, каждая из которых получает определенное количество карамели и печенья и соответствующее задание от преподавателя.

1. Оценка качества печенья по органолептическим показателям

Характеристику ассортимента печенья оформите в виде таблицы:

Наименование изделий	Группа	Сорт муки	Форма	Рисунок на поверхности	Срок хранения, мес.

Органолептическая оценка качества печенья (дегустация)

Оценивая качество мучных кондитерских изделий, отмечают их внешний вид, (цвет, форму, отделку, состояние поверхности), вид в изломе и структуру, вкус и запах.

Внешний вид. Осмотром определяют правильность формы, наличие деформированных изделий, надломов, надрывов, пузырей, трещин, подгорелых изделий.

Вкус и запах. Оценивая вкус и запах изделий, устанавливают наличие неприятных или несвойственных запахов и привкусов, хруста на зубах из-за присутствия минеральных примесей.

Вид в изломе. Оценивая изделия по этому показателю, обращают внимание на прочность изделий, равномерность пор, наличие пустот, непромеса, закала.

При оценке качества печенья обращают внимание на внешний вид с установлением цвета, формы, отделки, состояние поверхности, а также на вид в изломе, структуру, вкус и запах.

Путем осмотра изделий определяют правильность формы, наличие деформированных изделий, надломов, надрывов, пузырей, трещин, подгорелых изделий.

Для того чтобы как можно надежнее и объективнее оценить изменения качества изделий в отдельные промежутки времени, разработана 5-балловая система оценки качества печенья. Балловая оценка качества печенья представлена в виде таблицы:

Органолептические показатели качества печенья

Показатели и их характеристика	Количество
--------------------------------	------------

	баллов
Внешний вид	
Свежий продукт без заметных изменений поверхности	5
Нечеткий рисунок, слабая матовость или мучнистость поверхности	4 3
Стертый рисунок, выраженная матовость и тусклый цвет	
Консистенция	
Продукт хрупкий, средней твердости	5
Ненормальная твердость	4
Ясно выраженная мягкость, излишняя твердость, крошливость	3 2
Тестообразная консистенция	
Запах	
Приятный с хорошо выраженным ароматом	5
Слабовыраженный аромат без постороннего запаха	4
Отсутствие аромата, выраженный запах рецептурных добавок (сметана, молоко)	3 2
Запах прогорклого жира	1
Резкий запах прогорклого жира	
Вкус	
Приятный, характерный для свежего, хорошо пропеченный продукт	5 4
Хороший, без постороннего привкуса	3
Едва уловимый мыльный или салитый вкус	2
Заметный вкус лежалого продукта	1
Резко выраженный вкус прогорклого жира, плесневелый и т.п.	

В соответствии с приведенной таблицей разработана шкала, согласно которой производится оценка качества печенья.

Печенье, получившее 20 – 17 баллов, - отличного или хорошего качества, получившее 12 – 16 баллов, в том числе по вкусу и запаху - по 3 балла, - удовлетворительное по качеству.

Результаты балловой оценки образцов печенья оформите в виде таблицы:

Показатель	Характеристика образцов печенья	Результаты оценки, баллы	Соответствие ГОСТ

--	--	--	--

Практическое занятие №9

Тема: Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья

Цель занятия: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления мучных изделий из бисквитного теста; произвести расчет сырья для приготовления изделий

Задание: составить технологические схемы приготовления мучных изделий; произвести расчет сырья для приготовления мучных изделий из бисквитного теста

Практическая часть

1. Составить технологические схемы приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий:

ф/б Пирожное «Буше»

ф/б Бисквит вишневый

ф/б Печенье «Савоярди» с орехами

Указать температурные режимы подготовки сырья, расстойки, выпечки, сроки хранения и реализации.

2. Произвести расчет расхода сырья для приготовления 10 штук каждого вида мучных изделий. Результаты представить в табличном виде.

Расчет расхода сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр	нет	бр	нет	бр	нет	бр	нет	
	1	1	10	10	1	1	10	10	
	по	по	по	пор	пор	пор	пор	пор	
	р	р	р						

3. Рассчитать биологическую и энергетическую ценность 1 шт. мучного изделий, используя данные химического состава продуктов, в виде таблицы.

Расчет энергетической ценности

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, ккал
1						
2						
Итого						

4. По окончании выполнения практических заданий сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Лабораторное занятие №1

Тема: Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды
4. Воду подогреть до 35-45 °С. Растворить в ней сахар и соль и процедить через сито с ячейками 0,5-1,5 мм.
1. Яйца или меланж процедить через сито с ячейками 2-3 мм.
5. Муку просеять через сито.
6. В кастрюлю с раствором сахара и соли добавить раствор дрожжей и яйца, все перемешать.
7. Добавить просеянную муку. Замесить тесто.
8. Маргарин растопить до консистенции густой сметаны и добавить в тесто.
9. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от рук и стенок кастрюли.

10. Кастриюлю накрыть крышкой и поставить в теплое место для брожения на 2 ч.
11. Первую обминку сделать через 40 мин, затем — еще одну.
12. Определить готовность теста нажатием пальца на поверхность теста. Готовое тесто поднимается медленно и имеет приятный спиртовой запах.
13. Разделка теста, формование изделий.
14. Расстойка изделий, смазка.
15. Выпечка, охлаждение.
16. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
17. Оформить и подать блюдо
18. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
19. Оформить отчет о проделанной работе
20. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста.
2. Приготовить дрожжевое безопарное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из дрожжевого безопарного теста.
6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Лабораторное занятие №2

Тема: Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. Замесить дрожжевое тесто безопарным способом
4. Размягчить масло или маргарин до консистенции густой сметаны.
5. Подготовить кондитерские листы для выпечки изделий, т.е. почистить их и смазать жиром.
6. Включить пекарный шкаф.
7. Готовое дрожжевое тесто охладить в холодильнике до 20—22 °С. Стол подпылить мукой.
8. Охлажденное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1—2 см.
9. 2/3 части пласта теста покрыть размягченным маслом или маргарином. Пласт сложить втрое, так чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Края тщательно защипнуть, чтобы масло не вытекло.
10. Повернуть пласт на 90°, подпылить мукой стол и тесто, снова раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см. Сметкой смести муку с поверхности пласта.
11. Раскатанный пласт сложить вчетверо: соединить два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю. Затем наложить один пласт на другой. Таким образом, в тесте образовалось 8 слоев масла.
12. Раскатать пласт еще раз и сложить можно:
 - вдвое — образуется 16 слоев масла,
 - втрое — 24 слоя,

- вчетверо — 32 слоя масла.
13. Тесто оставить для расстойки на 10—15 мин и можно формировать из него различные изделия.
 14. Выпечка и охлаждение готовых изделий
 15. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуски и дегустации блюд
 16. Оформить и подать блюдо
 17. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
 18. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
 19. Оформить отчет о проделанной работе
 20. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого слоеного теста.
2. Приготовить дрожжевое слоеное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний виз	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из дрожжевого слоеного теста.
6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Лабораторное занятие №3

Тема: Технологические процесс приготовления мучных изделий из блинного теста и теста для оладий

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления блинного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, стол производственный, плита электрическая, сковороды, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, доски разделочные

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. Замесить тесто для блинов и оладий
4. Чугунную сковороду диаметром 24—26 см разогреть на огне и смазать кулинарным жиром.
5. Выпечь блины и оладьи на разогретой сковороде.
6. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
7. Оформить и подать блюдо
8. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
9. Оформить отчет о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления блинного теста.
2. Приготовить блинное тесто и тесто для оладий и изделия из них (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из блинного теста и теста для оладий.
6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Лабораторное занятие №4

Тема: Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные, вафельница

Последовательность операций при выполнении работы:

Тесто для блинчиков:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. Замесить тесто для блинчиков: в кастрюлю вбить яйца, добавить сахар и соль, размешать. Затем влить в кастрюлю холодное молоко

- (50 % нормы), всыпать просеянную муку и взбить до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко.
4. Готовое тесто процедить через сито с крупными ячейками в другую кастрюлю.
 5. Чугунную сковороду диаметром 24—26 см разогреть на огне и смазать кулинарным жиром.
 6. Налить тесто и поворачиванием сковороды распределить ровным слоем по всей поверхности. Обжарить с одной стороны, затем снять блинчик лопаткой и положить в плоскую тарелку. Следующие выпеченные блинчики сложить горкой.
 7. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
 8. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
 9. Оформить отчет о проделанной работе
 10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Пряничное тесто:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. В воде растворить сахар-песок, затем в сироп добавить яйца, патоку, жженку, сухие духи, аммоний и соду.
4. В кастрюлю с жидкими компонентами добавить измельченную крошку и муку и замесить тесто в течение 5—7 мин до однородной вязкой и в то же время рыхлой консистенции.
5. Листы для выпечки пряников смазать смесью жира и теплой воды, чтобы пряники не сдвинулись с места при смазке.
6. Листы с пряниками поставить в пекарную камеру и выпекать при температуре 200—220 °С в течение 7—12 мин до готовности.
7. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
8. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
9. Оформить отчет о проделанной работе

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков.

2. Приготовить пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков и изделия из них (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков
6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Лабораторное занятие №5

Тема: Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из песочного теста

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления песочного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. Сливочное масло нарезать на куски, добавить сахар и взбивать до однородного состояния.
4. В меланже растворить соль и аммоний и влить его во взбиваемую массу постепенно, частями, чтобы масса не отсеклась, затем добавить

- ванильную или ромовую эссенцию. Масса должна быть однородной, пышной, кремообразной. Общая продолжительность взбивания 25 мин.
5. Замесить тесто руками. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции.
 6. Готовое тесто развесить на куски определенной массы. Кусок теста переложить на сухой кондитерский лист, подпыленный мукой. Тесто раскатать скалкой в прямоугольный пласт толщиной 5—6 мм по размеру кондитерского листа. Пласт должен быть ровным по толщине.
 7. Перед выпечкой проколоть пласт в нескольких местах ножом для предотвращения вздутия. Выпекать 10—15 мин в пекарной камере с температурой 220—230 °С. Определить готовность пласта по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком.
 8. Готовые изделия охладить и оформить.
 9. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
 10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
 11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь
 12. Оформить отчет о проделанной работе
 13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления песочного теста.
2. Приготовить песочное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из песочного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из песочного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Лабораторное занятие №6

Тема: Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления бисквитного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

1. В кастрюлю, вбить яйца, добавить сахар и перемешать.
2. Полученную массу подогреть на водяной бане до 45 °С, при этом растворяется жир желтка и масса взбивается легче и быстрее.
3. Подогретую яично-сахарную массу влить в колбу взбивальной машины без следов жира. Включить машину и взбивать яично-сахарную массу 20—25 мин до увеличения ее в объеме в 2,5—3 раза.
4. Кондитерский лист застелить бумагой, на нее установить тортовую форму круглую или овальную.
5. Определить готовность взбитой массы. Для этого нужно выключить машину и провести ложкой по поверхности, если след не затекает, то бисквит готов. Готовая масса не будет стекать с ложки.
6. Снять с корпуса взбивальной машины венчик и колбу. Венчик аккуратно освободить от остатков массы. В колбу всыпать в два приема смесь муки и крахмала и перемешать до однородной массы быстро, но не резко, чтобы тесто не осело и не затянулось.
7. Готовое бисквитное тесто выложить в подготовленную тортовую форму на 2/3 высоты, чтобы оно не перевалилось за борта, так как при выпечке масса увеличивается в объеме.

8. После формования бисквитное тесто сразу поставить в пекарную камеру во избежание оседания. Камера должна быть хорошо прогрета до температуры 200-220 °С.
9. Выпекать бисквит нужно 35 мин. Первые 10— 15 мин выпечки нельзя трогать полуфабрикат, так как при сотрясении он оседает. Готовность бисквита определяют по светло-коричневой корочке и упругости. Слегка надавить пальцами на поверхность, если ямка быстро восстанавливается — бисквит готов.
10. Выпеченный бисквит достать из пекарной камеры и охладить 20—30 мин. затем освободить от формы.
11. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
12. Произвести дегустацию с определением оценки качества изделий. Результаты бракеража блюд занести в таблицу
13. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста.
2. Приготовить бисквитное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из бисквитного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из бисквитного теста.
6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Лабораторное занятие №7

Тема: Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из заварного теста

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления заварного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. В кастрюлю влить воду, добавить соль. Масло сливочное или маргарин нарезать на куски и добавить в воду с солью. Кастрюлю поставить на огонь и нагреть до кипения.
4. Муку просеять и постепенно всыпать в кипящую массу. Тщательно перемешать деревянной лопаткой до получения однородной массы. Проварить заварку 5 мин, постоянно помешивая ее лопаткой, чтобы не пригорела.
5. Включить пекарный шкаф. Установить ручку терморегулятора на температуру 190 °С.
6. Заварку охладить до 65 °С, чтобы яйца не свернулись при дальнейшем соединении их с заваркой. Заварку можно охладить в кастрюле или выложить ее на стол в виде пласта толщиной 3—4 см. Периодически перемешивать заварку лопаткой, чтобы не образовалось корочки.
7. Охлажденную заварку снова поместить в кастрюлю или колбу взбивальной машины. Включить машину на медленный ход и постепенно небольшими порциями добавить сырые яйца или меланж. Если тесто готовят вручную, то яйца следует добавлять по одному при непрерывном перемешивании массы до однородной консистенции.
8. Определить готовность теста: оно должно стекать с лопатки в виде треугольника. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков.
9. Тесто выложить в кондитерский мешок с металлической трубочкой и отсадить на подготовленные листы

10. Выпекание и охлаждение готовых изделий
11. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд. Результаты бракеража блюд занести в таблицу
12. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
13. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь
14. Оформить отчет о проделанной работе

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления заварного теста.
2. Приготовить заварное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из заварного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из заварного теста.
6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Укажите особенности заварного полуфабриката
2. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
3. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.

4. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста

Лабораторное занятие №8

Тема: Технологический процесс приготовления тортов и пирожных

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления тортов и пирожных, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Ход занятия

1. Осуществить приготовление тортов и пирожных (согласно заданию преподавателя)
2. Произвести органолептическую оценку качества

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления высокорецептурных кондитерских изделий
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению высокорецептурных кондитерских изделий
6. Сделать вывод о проделанной работе.

2.3 Анализ опытно–практической работы по реализации методических рекомендаций по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

С целью изучения результативности внедрения методических рекомендаций в образовательный процесс Челябинского профессионального колледжа нами проведено повторное изучение сформированности выделенных в ходе исследования умений студентов. Для этого использован критериально - оценочный аппарат. Для этого использован критериально - оценочный аппарат, помещенный в таблице 2

Результаты повторного изучения отражены в нижеследующей таблице (см.: табл.7).

Таблица 7

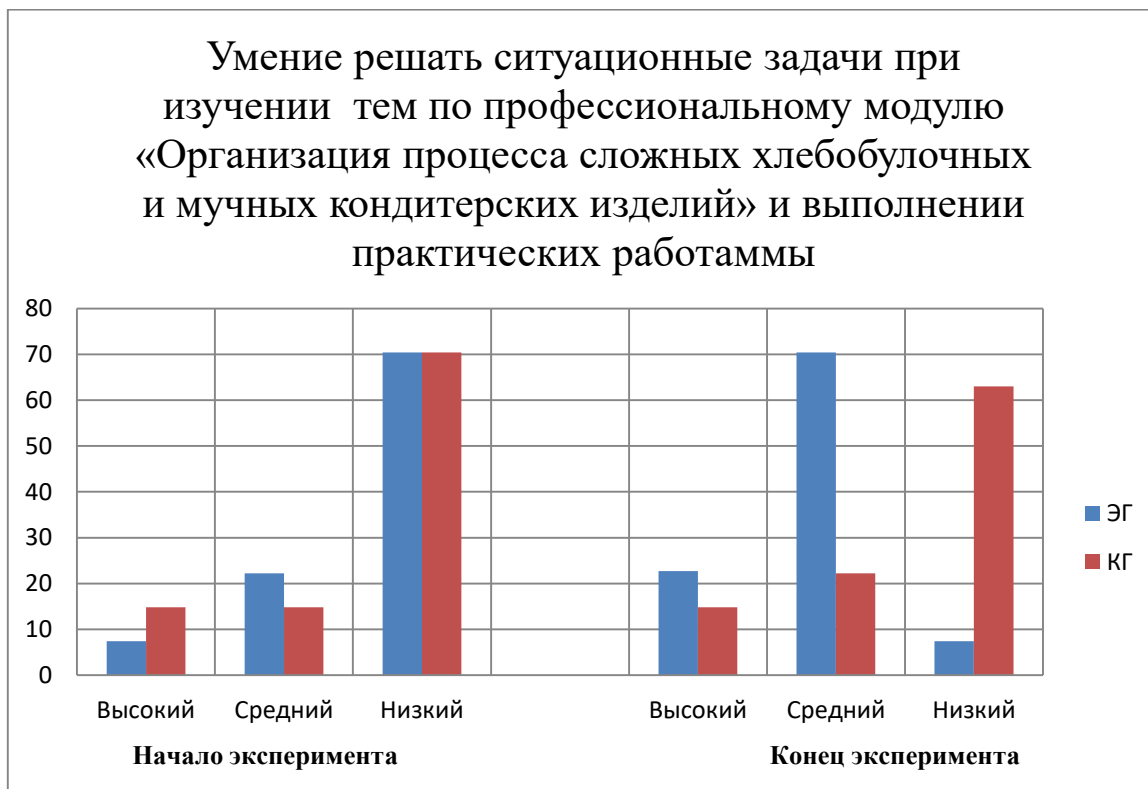
Динамика профессионально–важных умений студентов в процессе и результате эксперимента. (%)

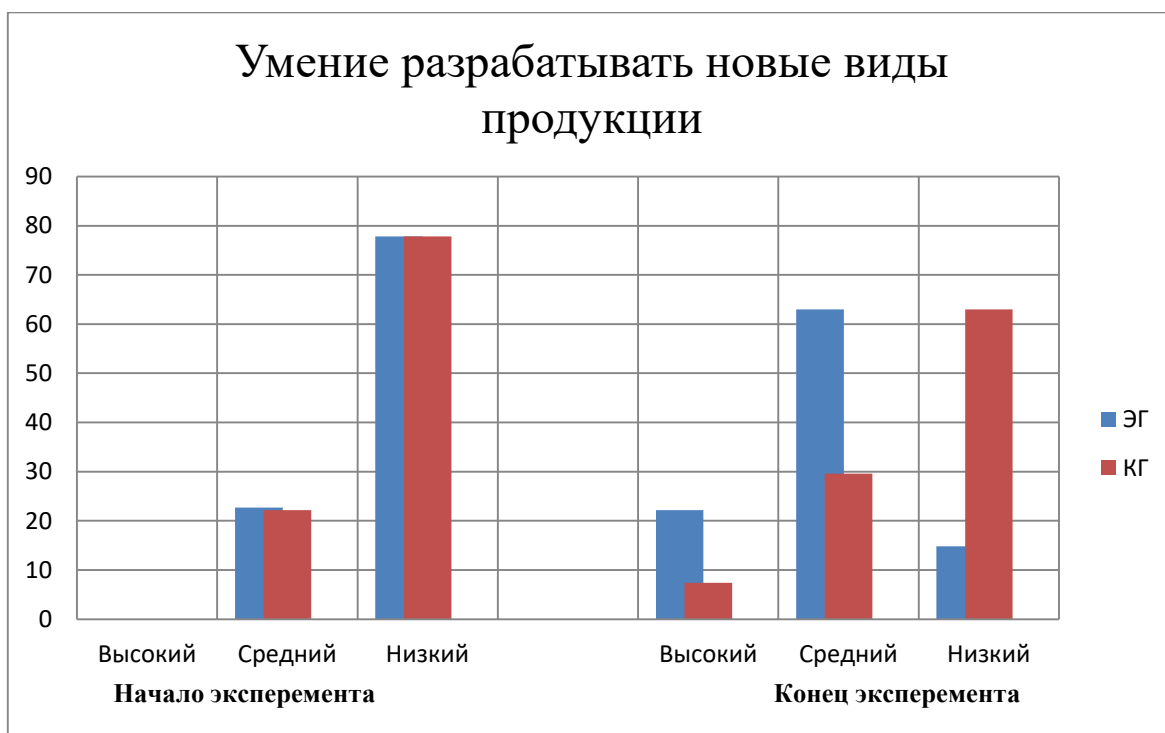
№ п/п	Перечень умений	Начало эксперимента						Конец эксперимента					
		Экспериментальная группа			Контрольная группа			Экспериментальная группа			Контрольная группа		
		Выс.	Сред.	Низ.	выс.	сред.	низ.	выс.	сред.	низ.	выс.	сред.	низ.
1	Умение решать ситуационные задачи при изучении тем по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерс	7,4	22,2	70,4	14,8	14,8	70,4	22,2	70,4	7,4	14,8	22,2	63,0

	ких изделий» и выполнении практических работ												
2	Умение разрабатывать новые виды продукции	0	22,2	77,8	0	22,2	77,8	22,2	63	14,8	7,4	29,6	63,0

Для большей наглядности приведенные значения в таблице 3 переведем в диаграммы.

Диаграмма 1





Сравнительный анализ данных, представленных в таблице и диаграммах позволяет судить о том, что динамика профессиональных умений студентов, выделенных в качестве критериев, более значительна в экспериментальной группе. А именно: 1) на начало эксперимента в экспериментальной группе студентов, демонстрирующих высокий уровень сформированности умения решать ситуационные задачи при изучении по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» и выполнении практических работ, было 7,4%, то на конец эксперимента таковых стало 22,2%, что увеличило результаты в 3 раза, средний балл на начало эксперимента 22, 2%, стал 70,4%, низкий балл на начало эксперимента составлял 70,4%, а стал 7,4% , что в 10 раз улучшило результаты. В контрольной группе незначительно улучшились результаты, т.е. если на начало эксперименты высший балл составлял 14,8%, то наконец

эксперимента он остался неизменным, средний балл был 14,8%, стал 22,2%, а низкий балл на начало эксперимента был 70,4%, а стал 63%.

2) аналогичная ситуация складывалась и с таким умением как «Умение разрабатывать новые виды продукции» в экспериментальной группе высший балл на начало эксперимента составлял 0%, на конец эксперимента 22,2%, результаты улучшились в 3 раза, средний балл был 22,2%, стал 63%, а низкий балл 77,8%, стал 14,8%. В контрольной группе результаты были: высший балл 0%, стал 7,4%, средний балл составлял 22,2%, стал 29,6%, низкий балл составлял 77,8%, а стал 63%

Отсюда следует сделать вывод о том, что использование в образовательном процессе методических рекомендаций для проведения лабораторно–практических занятий по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» позволило обеспечить учебный процесс более эффективно. Дополнительным свидетельством тому, является укрепление интереса студентов к дисциплине и в целом профессии рефлексией каждого урока позволяет констатировать данный факт.

ВЫВОДЫ ПО 2 ГЛАВЕ

Проанализировав научно-методическую литературу и изучив опыт педагогов-практиков следует сделать вывод о том, что методическое обеспечение в образовательном процессе играет важную роль.

В практике образовательной деятельности педагогами используются разнообразные формы методического обеспечения, среди которых методические рекомендации занимают особое место для обеспечения эффективности образовательного процесса. Ибо они являются вспомогательным средством для самостоятельной отработки профессиональных умений и выполнения самостоятельных учебных работ.

В практике методические рекомендации представлены различными структурными элементами (по количественный и содержательный состав). В нашей дипломной работе методические рекомендации имеют следующую структуру:

1. Перечень лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
2. Самостоятельная работа по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
3. Информационное обеспечение для актуализации профессиональных знаний и умений студентов.
4. Система практических заданий на каждое практическое занятие

Для изучения результативности использованных нами методических рекомендаций нами разработаны критерии и показатели, а также методы исследования. В качестве критериев выделены профессионально важные умения: «умение решать ситуационные задачи при изучении профессионального модуля «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», «умение разрабатывать новые виды продукции», «умение

разрабатывать новые виды продукции» , которые изучались на начало и конец экспериментальной работы .

Сравнительный анализ данных на начало и конец эксперимента, позволяет судить о том, что динамика профессиональных умений студентов, выделенных в качестве критериев, более значительна в экспериментальной группе, чем в контрольной.

Использование в образовательном процессе методических рекомендаций для проведения лабораторно–практических занятий по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», позволило обеспечить учебный процесс более эффективно. Дополнительным свидетельством тому, является укрепление интереса студентов к дисциплине и в целом профессии рефлексией каждого урока позволяет констатировать данный факт.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Одной из основных проблем, возникших перед современной индустрией общественного питания, является нехватка высококвалифицированных специалистов отрасли. Стоит отметить, что существующее технологическое образование в сфере общественного питания сводится, как правило, к преподаванию по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», отличающейся преимущественно организационно-производственным содержанием, правильному приготовлению пищи, соблюдению правил санитарии и гигиены, чего явно недостаточно для устойчивого развития ресторанного бизнеса. Однако в образовательных организациях остро ощущается недостаточность обеспечения учебного процесса учебно-методическими материалами.

Таким образом, сегодня, перед педагогической наукой и практикой стоит важная задача – разработка и внедрение научно – методического обеспечения для решение комплекса педагогических и дидактических проблем, возникающих при разработке научно-обоснованных путей становления и развития технологического образования вообще и в сфере общественного питания в частности.

Именно противоречие между необходимостью обеспечивать образовательный процесс методическими средствами адекватными целям, и недостаточной их разработанностью определило тему дипломной работы: «Разработка методических рекомендаций для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

В ходе написания выпускной квалификационной работы: 1) изучена и проанализирована научно – методическая литература по проблеме методического обеспечения образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях; 2) проанализированы функции, структура методических рекомендаций как педагогического средства, направленного

на формирование профессионально – важных умений будущих технологов общественного питания; 3) разработаны и апробированы по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» с целью формирования профессионально-важных умений студентов; 4) изучена результативность апробации методических рекомендаций в практике профессиональной образовательной организации .

Решение вышеозначенных задач позволяет сделать вывод о том, что методические рекомендации для проведения лабораторно–практических работ по профессиональному модулю «Организация процесса сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» имеют практическую значимость в профессиональной образовательной организации и способствуют повышению качества образования. Что, в свою очередь, повысит квалификацию выпускников по специальности «Технология продукции общественного питания», а следовательно работоспособность и качество приготовления пищи, а также снизит нехватку специалистов на рынке труда.

Библиографический список

1. Амренова, М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности [текст]: Учебное пособие/ М.М. Амренова. – М.: Академкнига/учебник, 2008.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2007.
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [текст]: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2009.
6. Архангельский, С.И. О моделировании и методике обработки данных педагогического эксперимента [текст] / С.И. Архангельский, В.И. Михеев, С.А. Машников. - М.: Знание, 2007.
7. Гонеев, А.Д. Основы коррекционной педагогики [текст] / Под ред. В.А. Сластенина, А.Д. Гонеев. – М.: Академия, 2007.

8. Джури́нский, А.Н. История образования и педагогической мысли [текст]: Учеб. пособ. для студентов педвузов / А.Н. Джури́нский. – М.: Гуманит. изд.центр ВЛАДОС, 2008.
9. Жуков, Г.Н. Основы общей и профессиональной педагогики [текст]: / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов, С.Л. Каплан – М.: ГАРДАРИКИ, 2009. – 382 с.
10. Зотов, Ю. Б. Организация современного урока [текст]: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед./Ю.Б. Зотов - М., 2007.
11. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
12. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [текст]: Под ред. Доктора технических наук профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений/ М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский Дом «Деловая литература», Издательство «омега - Л», 2008.
13. Коджаспирова, Г.М. Педагогика [текст] / Г.М. Коджаспирова. - М., 2009
14. Константи́нова И.Г. Мясные и рыбные блюда для здоровья [текст] – М.: РИПОЛ классик, 2008.
15. Корлякова, С.В. Рекомендации по разработке и требования к утверждению учебных программ дополнительного образования детей [текст]: Методическое пособие/ С.В. Корлякова, О.В. Деникаева. - Екатеринбург: Объединение "Дворец молодежи", 2007.
16. Краевский В.В. Общие основы педагогики [текст]: Учеб.для студ.высш. пед. учеб. заведений/ В.В. Краевский. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 256 с.
17. Краевский В.В. Методология педагогики: новый этап [текст]: Учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / В.В. Краевский, Е.В. Бережнова. – М.: Академия, 2009.

18. Кругликов, Г.И. Методика профессионального обучения с практикумом / Г.И. Кругликов. – М.: Академия, 2007. – 286 с.
19. Крючков, В.И. Словарь основных терминов производственного обучения/ В. .И. Крючков Челябинск, 2008.
20. Кукушкин, В.С. Теория и методика обучения/ В.С. Кукушкин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 474, [1] с. – (Высшее образование)
21. Лихачев, Б. Т. Педагогика. - М., 2008.
22. Мальчикова, И.Г. Кулинария [текст]: Учебное пособие/ И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова и др.– М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2007.
23. Мижериков, В.А. Введение в педагогическую деятельность /В.А. Мижериков, Т. А. Юзефовичус.– М.: Роспедагентство, 2009.
24. Никитина, Н.Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика. / Н.Н. Никитина, Н.В. Кислинская.- М.: «Академия», 2009.- 224с.
25. Орлов, А.А. Введение в педагогическую деятельность: Практикум [текст]: Учеб.-метод. пос./ А.А. Орлов, А.С. Агафонова. Под ред. А.А. Орлова. - М.: Академия, 2007.
26. Пидкосистый, П.И. Педагогика [текст]: Учеб. для студентов высших пед.учеб. заведений/ под редакцией П.И. Пидкосистого – М.: Просвящение: Гуманит. Изд. Центр – ВЛАДОС, 2007. – 432с.
27. Питюков, В.Ю. Основы педагогической технологии [текст]: Учебно-методическое пособие/ В.Ю. Питюков – М.: Изд-во «Гном и Д», 2007.
28. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов [текст]: Учеб.пособие для студ.вузов/ И.П. Подласый - М.: ВЛАДОС-Пресс, 2009.

29. Потапова, И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания [текст]: учеб. пособие/ И.И. Потапов – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
30. Пряженцев, Я.П. Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария/ Я.П. Пряженцева – Ростов н/Д: «Феникс», 2008.
31. Роботова, А.С. Введение в педагогическую деятельность/ Роботова А.С., Леонтьева Т.В., Шапошникова И.Г. и др. – М.: Академия, 2009. – 208 с.
32. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии / Г.К. Селевко. – М., 2007.
33. Сериков, В.В. Обучение как вид педагогической деятельности [текст]: учеб. пособие для студ. высш. Учеб. заведений, обучающихся по спец. «Педагогика», «Педагогика и психология» / В.В. Сериков; под ред. В.А. Сластенина, И.А. Колесниковой. - М., 2008. - 255 с.
34. Сластенин, В.А. Педагогика [текст]: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Академия, 2009.
35. Смирнов, В.И. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / В.И. Смирнов.- М.: Логос, 2010.- 304с.
36. Столяренко. А.М. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / А.М. Столяренко.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.- 479с.
37. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [текст]: Учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
38. Теплов, В.И., Бояев В.Е и др. Функциональные продукты питания [текст]: Учебное пособие/ В.И. Теплов, В.Е. Бояев – М.: А-Приор, 2008.

39. Харламов, И.Ф. Педагогика [текст]: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и допол./ И.Ф. Харламов – М.: Высш.шк., 2008. – 576 сф
40. <http://azps.ru> Технология общественного питания
41. <http://nsportal.ru>. Рабочая программа на тему: программа по дисциплине "Технология продукции общественного питания"
42. <http://window.edu.ru> Технология продукции общественного питания. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (базовый уровень)
43. Виды методической продукции. Справочник. - Ярославль: Областной центр работы с детьми и юношеством, 2007.
44. <http://ru.wikipedia.org>
45. <http://kzdocs.docdat.com>
46. http://translate.google.ru/translate_t?
47. <http://nova.rambler.ru/search?query>
48. [http://www. Iprspo.homepage.com](http://www.Iprspo.homepage.com).
49. [http:// yandex.ru/ yandsearch? Text](http://yandex.ru/yandsearch?Text)
50. [http:// yandex.ru/ yandsearch? Text](http://yandex.ru/yandsearch?Text)