



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 ПМ 06 УПРАВЛЕНИЕ
СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ»

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

Проверка на объем заимствований:

60 % авторского текста

Работа машинована к защите

« 10 » 05 20 18 г.

зав. кафедрой ПСИО и ПМ

[Подпись] Корнеева Н.Ю.

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ЗФ-409/083-4-1

Миколок Александра Сергеевна

[Подпись]

Научный руководитель:

К.п.н., доцент

[Подпись] Савченков А.В.

Челябинск
2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ПРОБЛЕМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.....	6
1.1 Особенности организации лабораторно-практических работ в профессионально-образовательных учреждениях.....	6
1.2 Технологии проведения лабораторно - практических работ.....	15
1.3. Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ в профессиональной образовательной организации.....	22
Выводы по первой главе.....	25
2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО МОДУЛЮ «ПМ 06 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ».....	26
2.1 Характеристика модуля «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации».....	26
2.2 Организация лабораторно-практических работ по модулю «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации».....	32
2.3 Методические рекомендации для проведения лабораторно-практических работ для студентов.....	38
Выводы по второй главе.	45
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	46
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	48

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность нашей работы в том, что лабораторно-практические занятия отнесены к основным видам учебных занятий. Лабораторные работы и практические занятия составляют важную часть теоретической и профессиональной подготовки обучающихся, они являются частью основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования реализуемых в колледже. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных умений обучающихся.

Нами будут разработаны методические рекомендации по планированию, организации и проведению лабораторных и практических занятий в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, уставом Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли. Методические рекомендации - учебно-методические издания, содержащие материалы по методике самостоятельного изучения либо практического освоения студентами учебной дисциплины и подготовке к проверке знаний. В методические рекомендации могут быть включены требования к содержанию, оформлению и защите курсовых и дипломных работ. Указания содержат общую характеристику дисциплины, а так же формы, методы и виды самостоятельной работы студентов.

Лабораторно-практические занятия – это такой метод обучения, при котором студенты под руководством учителя (преподавателя) и по заранее намеченному плану проделывают определенные практические задания и в процессе их воспринимают новый учебный материал. Ведущей дидактической целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений.

Основная задача лабораторных занятий – практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемой дисциплины, овладение ими техникой экспериментальных исследований и анализа полученных результатов, привитие навыков работы с лабораторным оборудованием, контрольно-измерительными приборами и вычислительной техники.

Программа среднего профессионального образования исходит из того, что должен знать и уметь обучающийся, а преподаватель базируется на реальной ситуации, на том, что действительно знают и умеют студенты. Следовательно, перед нами двуединая, но противоречивая по своей сути задача с одной стороны, использовать все имеющиеся в нашем распоряжении возможности, что бы развить познавательные интересы обучаемого, вывести его на новый уровень знаний, а с другой, сделать понятным и доступным материал, который опирается на фундаментальные знания.

Целью является теоретическое рассмотрение содержания лабораторно-практических работ обучающихся по модулю «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации» и разработка эффективных методических рекомендаций.

Объектом является процесс подготовки будущих технологов общественного питания.

Предмет – организация лабораторно-практических работ в колледже.

Гипотеза: успешное выполнение лабораторно-практических работ будет возможно при условии, если нами будут разработаны эффективные методические рекомендации для студентов.

Из цели следуют следующие **задачи:**

- 1) изучить специальную литературу о проведении лабораторно-практических работ;
- 2) рассмотреть особенности лабораторно-практических работ в профессиональных образовательных организациях;

3) проанализировать технологию проведения лабораторно-практических работ;

4) разработать методические рекомендации для студентов колледжа по проведению лабораторно-практических работ по технологии.

Теоретическая значимость заключается в том, что в работе проанализированы лабораторно-практические работы в профессиональной образовательной организации.

Практическая значимость заключается в том, что в работе разработаны методические рекомендации для проведения лабораторно-практических работ по модулю «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации», разработанные специально для Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли.

Методы исследования: анализ, синтез, классификация, моделирование, наблюдение, сравнение.

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., Сластенин В.А., Исаев И.Ф., Пидкосистый П.И., Зотов Ю. Б., С.В. Корлякова, Татарская Л. Л.

Практическая значимость исследования состоит в разработке и внедрении в образовательный процесс методических рекомендаций по проведению лабораторно-практических работ.

База исследования: Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли.

Работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ПРОБЛЕМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.

1.1 Особенности организации лабораторно-практических работ в профессионально-образовательных учреждениях.

Лабораторные и практические работы могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характеры.

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении учащиеся пользуются подробными инструкциями, в которых указаны:

- цель работы;
- пояснения (теоретические положения и понятия);
- оборудование и материалы;
- порядок выполнения работы;
- тип выводов (без формулировок);
- контрольные вопросы;
- литература.[18]

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

Работы, носящие поисковый характер, характеризуются тем, что учащиеся должны решить новую для них проблему, опираясь на имеющиеся у них теоретические знания[25].

Чтобы обеспечить высокий уровень в интеллектуальной деятельности необходимо находить оптимальное соотношение репродуктивных, частично-поисковых и поисковых.

Формы организации работы учащихся на лабораторных и практических работах могут быть разнообразные: фронтальная, групповая и индивидуальная.

Фронтальная форма – такой вид деятельности педагога и студентов, когда все студенты одновременно выполняют одинаковую общую для всех работу, всей группой обсуждают, сравнивают, обобщают ее результаты. Педагог ведет работу со всем классом одновременно. Это способствует установлению особенно доверительных отношений и общения между педагогом и учащимися, а также учащимися между собой. От педагога требуется большое умение найти сильную работу мысли для всех учащихся, заранее проектировать, а затем создавать учебные ситуации, отвечающие задачам данной дисциплины; умение и терпение выслушивать всех учащихся, тактично поддержать и вносить корректировку в ходе обсуждения. Фронтальная форма может быть реализована в виде проблемного, информационного и объяснительно-иллюстративного изложения и сопровождаться репродуктивными и творческими заданиями. Педагогу это дает возможность учитывать индивидуальные возможности учащихся, создавать на занятиях атмосферу дружеских отношений.[13]

Фронтальная форма, как отмечают ученые-педагоги Чередов И. И., Зотов Ю. Б. и другие, имеет ряд недостатков. Она по своей природе нацелена на абстрактного студента, побуждение учащихся к единому темпу работы, к чему ученики в силу своей работоспособности, подготовленности не готовы. Учащиеся с низкими учебными возможностями работают медленно, хуже усваивают материал, им требуется больше внимания со стороны педагога. Сильные же учащиеся нуждаются не в увеличении количества заданий, а в усложнении их содержания, заданий творческого типа. При изучении нового материала и его закреплении наиболее эффективна фронтальная форма.[8]

При *групповой* форме организации занятий одна и та же работа выполняется бригадами по 2 – 5 человека. Главные признаки:

- 1) группа делится на бригады для решения поставленных задач;

2) каждая бригада получает определенные задания и выполняет его под руководством преподавателя или лидера группы;

3) задания в каждой бригаде выполняются так, чтобы можно было учитывать и оценивать вклад каждого члена бригады;

4) состав бригады непостоянный, он подбирается с учетом того, чтобы каждый член бригады мог реализовать свои учебные возможности. [26]

При групповой форме возрастает индивидуальная помощь каждому нуждающемуся в ней студенту, как со стороны преподавателя, так и со стороны учащихся – консультантов. Причем помогающий студент получает не меньшую помощь: его знания конкретизируются и закрепляются. Групповая форма работы учащихся на занятиях наиболее применима и целесообразна при проведении практических работ, лабораторных, на дисциплинах трудового обучения, при изучении текстов, исключительно эффективна при подготовке тематических учебных конференций, диспутов, докладов. Успех групповой работы учащихся зависит, прежде всего, от мастерства педагога, от умения его распределить свое внимание на все группы и чтобы каждый студент ощущал заботу преподавателя [22].

Достоинства: результаты совместной работы учащихся весьма ощутимы как в приучении их к коллективным методам работы, так и в формировании положительных нравственных качеств личности.

Недостатки: трудности комплектования групп и организации работы в них; учащиеся в них не всегда в состоянии самостоятельно разобраться в сложном учебном материале и избрать самый экономный путь его изучения. В результате слабые учащиеся с трудом усваивают материал, а сильные нуждаются в более трудных, оригинальных заданиях.

При *индивидуальной* форме организации занятий каждый ученик выполняет индивидуально. Индивидуальная форма предполагает, что каждый ученик получает для самостоятельного выполнения задание, специально для него подобранное в соответствии с его подготовкой и учебными возможностями. В качестве таких заданий может быть работа с

учебником, решение задач или примеров, написание изложений, докладов. В педагогической литературе выделяют 2 вида индивидуальных формы обучения выполнения заданий:

1) индивидуальная форма (деятельность обучаемого по выполнению общих для всей группы заданий без контакта с другими обучающимися, но в едином темпе);

2) индивидуализированная форма (учебно-познавательная деятельность обучаемого над выполнением специфических заданий, она позволяет регулировать темп продвижения в учении каждого обучаемого).[11]

Контроль преподавателем обязателен за каждым студентом. Индивидуальную работу можно проводить на всех этапах занятия, проще всего использовать при закреплении, повторении, организации различных упражнений.

Достоинства: возможность каждому студенту в силу своих возможностей, способностей закреплять полученные знания и формировать у себя потребности в самообразовании.

Недостатки: форма учебной работы несколько ограничивает их общение между собой, стремление передавать свои знания другим, участвовать в коллективных достижениях.

Выбор наиболее оптимальных вариантов сочетания всех этих форм определяется педагогом в зависимости от:

- 1) решаемых на занятиях учебно-воспитательных задач;
- 2) учебного предмета;
- 3) специфики содержания, его объема и сложности;
- 4) специфики группы и отдельных студентов, уровня их учебных возможностей;
- 5) стиля отношений педагогов и учащихся, отношений учащихся между собой;

б) от той доверительной атмосферы, которая установилась в группе, и постоянной готовности оказывать друг другу помощь[20].

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ рекомендуется:

- разработка сборников задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями, применительно к конкретным темам, разработка заданий для тестового контроля за подготовленностью учащихся к лабораторным работам или практическим занятиям;[11]
- 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 учащегося за самостоятельное выполнение полного объема работ;
- подбор дополнительных заданий для учащихся, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на лабораторные работы[13].

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

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 14 октября 1994 г. N 1168, к основным видам учебных занятий наряду с другими отнесены лабораторные работы и практические занятия. Направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

В процессе лабораторной работы или практического занятия как видов учебных занятий студенты выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий), одну или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.[15]

Выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин математического и общего естественно - научного, общепрофессионального 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[27];

- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

При проведении лабораторных работ и практических занятий учебная группа согласно Государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (далее - Государственные требования) может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек[5].

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

Ведущей дидактической целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей), поэтому они занимают преимущественное место при изучении дисциплин математического и

общего естественно - научного, общепрофессионального циклов и менее характерны для дисциплин специального цикла.[18]

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений - профессиональных (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (умений решать задачи по математике, физике, химии, 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 должны быть направлены на реализацию Государственных требований.

В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием лабораторных работ могут быть экспериментальная проверка формул, методик расчета, установление и подтверждение закономерностей, ознакомление с методиками проведения экспериментов, установление свойств веществ, их качественных и количественных характеристик, наблюдение развития явлений, процессов и др.

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что в ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным оборудованием, аппаратурой. В будущем они могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).[16]

В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием практических занятий являются решение разного рода задач, в том числе

профессиональных, выполнение вычислений, расчетов, чертежей, работа с измерительными приборами, оборудованием, аппаратурой, работа с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками, составление проектной, плановой и другой технической и специальной документации и др.

На практических занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе курсового проектирования и технологической и преддипломной производственной (профессиональной) практики[25].

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.

Содержание лабораторных работ и практических занятий фиксируется в примерных и рабочих учебных программах дисциплин в разделе "Содержание учебной дисциплины".

Состав заданий для лабораторной работы или практического занятия должен быть спланирован с расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть выполнены качественно большинством студентов. Количество часов, отводимых на лабораторные работы и практические занятия, фиксируется в тематических планах примерных и рабочих учебных программ[1].

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Продолжительность - не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). Продолжительность занятия не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями[7].

Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

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

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.

1.2 Технологии проведения лабораторно - практических работ

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях.

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

Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). Продолжительность занятия не менее двух академических часов.

Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

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

Лабораторные 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 [35].

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

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

При планировании 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 лабораторно - практических работ 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 лабораторно - практических работ ведущим дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;

- использование в практике преподавания поисковых лабораторных работ, построенных на проблемной основе;

- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение полного объема работ;

- проведение лабораторных работ и практических занятий на повышенном уровне трудности с включением в них заданий, связанных с выбором студентами условий выполнения работы, конкретизацией целей, самостоятельным отбором необходимого оборудования;

- подбор дополнительных задач и заданий для студентов, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия [10].

Оформление лабораторных работ и лабораторно - практических работ

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

Оценки за выполнение лабораторных работ и лабораторно - практических работ 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 [21].

Работа в лаборатории ведется бригадами численностью три человека. Каждая бригада имеет постоянное место — стол и плиту, инвентарь и посуду. Посуда должна быть пронумерована теми же номерами, что и рабочие столы. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; составление требования-накладной на получение продуктов и получение их из кладовой. В требовании-накладной указываются: наименование изделий, № рецептур, курс, группа, дата. Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы[5].

В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности. Домашнее задание на первое лабораторное занятие преподаватель дает по окончании теоретического курса. Учащиеся должны иметь рабочую тетрадь, в которой выполняют домашнее задание, состоящее из составления технологических карт на все блюда с краткой характеристикой технологии приготовления их и выходом готовой продукции.[21]

В начале занятия бригадиры докладывают преподавателю о выполнении учащимися письменного домашнего задания, а преподаватель проводит опрос и определяет последовательность операций при выполнении работы. Преподаватель предлагает одному из бригадиров зачитать требование-накладную и в случае необходимости корректирует ее. Во время

получения продуктов бригадиром остальные учащиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

Механическую кулинарную обработку продуктов следует производить в отдельном помещении на специально выделенных столах.

Готовые изделия хранят на мармите для поддержания необходимой температуры до времени дегустации. Учащиеся под руководством бригадира проводят бракераж и заносят данные в рабочую тетрадь.[24]

Затем определяют выход готовых изделий, процент потерь при тепловой кулинарной обработке основного продукта и сравнивают с нормами, указанными в Сборнике рецептур.

Оценку качества готовых блюд начинают с установления соответствия их внешнего вида предъявляемым требованиям. При этом обращают внимание на правильность оформления блюд, формы нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков (мяса, рыбы, птицы), консистенцию.

Выявляют причины обнаруженных отклонений (нарушение режима обработки или хранения и др.).

Следующим показателем качества является цвет блюда. В требованиях указан цвет, присущий правильно приготовленному блюду. При обнаружении окраски, не свойственной изделию, выясняют причины, вызвавшие изменение цвета.[19]

Для определения цвета на разрезе изделие следует разделить на части вилкой или разрезать.

Особое внимание следует уделить оценке вкуса и запаха блюд. Оценку начинают с блюд, имеющих более слабый запах. Как правило, не свойственные блюду запахи являются следствием нарушения технологии его приготовления. После оценки запаха определяют вкус блюд, начиная с менее острых. При оценке качества обращают внимание на температуру блюд.

Блюда, не имеющие отклонений от предъявляемых к ним требований, оцениваются как отличные; при незначительных отклонениях внешнего вида

(форма нарезки и др.) они считаются хорошими. Если отклонения от требований отличаются по нескольким показателям (внешний вид, консистенция и др.), блюдо считается приготовленным удовлетворительно.

Во всех остальных случаях (пересоленные, подгоревшие изделия и др.) блюдо оценивается как неудовлетворительное.

После проведения бракеража учащиеся подготавливают изделия для дегустации и выставляют их в том порядке, в котором следует проводить дегустацию: сначала те, которые обладают более нежным вкусом, а затем более острые. Рядом ставят посуду с горячей водой и столовые приборы.[3]

Принимая работу, преподаватель учитывает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюд и, с другой стороны, теоретические знания учащихся по данному разделу.

Учащиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом. Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются учащиеся только после прохождения исследования на бактерионосительство и медицинского осмотра.

Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки с щеткой и мылом и ополаскивать осветленным 0,2%-ным раствором хлорной извести. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.[17]

Санитарная одежда состоит из халата или куртки, колпака или косынки, фартука из белой хлопчатобумажной ткани и полотенца. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя.[4]

Учащиеся должны иметь сменную обувь на низком каблуке.

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

Работу дежурных принимает и контролирует лаборант.

Правила техники безопасности. Перед началом первой лабораторной работы заведующий лабораторией проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомит с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывает правильные приемы зажигания газовой аппаратуры (плит, жарочных шкафов), включения электрических машин и аппаратов, кипятильника, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления; показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезками.

В журнале инструктажа все учащиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.[14]

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лабораторной аптечке должны быть йод, бинты, мазь от ожогов и другие медикаменты.

1.3. Методические рекомендации по приведению лабораторно-практических работ в профессиональной образовательной организации

Лабораторные работы играют большую роль в учебном процессе по многим фундаментальным, общеинженерным и специальным дисциплинам, которые изучаются в высших и средних учебных заведениях. Они являются одной из форм учебных занятий и одним из практических методов обучения, в котором учебные цели достигаются при постановке и проведении студентами экспериментов, опытов, исследований с использованием специального оборудования, приборов, измерительных инструментов и других технических приспособлений [2,3]. На лабораторных занятиях студенты воспринимают, наблюдают, исследуют явления природы, технические и другие процессы, изучают объекты техники, устройство и принцип действия измерительной аппаратуры, методику измерений [4].

Многие преподавателей высших учебных заведений сталкиваются с проблемой постановки лабораторных работ, разработки методических материалов по их постановке и проведению, испытывая при этом трудности методического характера в связи с тем, что в педагогической литературе этим вопросам уделено недостаточно внимания.

Выполнение лабораторных работ необходимо для достижения образовательных целей на уровне специальности, а также дидактических и развивающих целей учебных дисциплин и их составляющих.

Таким образом, они обеспечивают связь теории с практикой, развивают самостоятельность и способность к постановке и проведению экспериментов, пониманию и интерпретации фактов, к анализу явлений и синтезу, к оценке полученной информации, применению знаний на практике. На уровне учебных дисциплин лабораторные работы обеспечивают знакомство с оборудованием, приборами, средствами измерения, с методикой исследования, пополняя знания фактами, они позволяют определить и проверить теоретические зависимости.

В зависимости от задач, решаемых на лабораторных занятиях, различают ознакомительные, экспериментальные и проблемно-поисковые лабораторные работы.

В ознакомительных лабораторных работах проводится изучение конструктивных особенностей, устройство средств производственной деятельности (оборудования, инструментов приспособлений и т.д.) и средств исследовательской деятельности (испытательных установок, приборов и т.д.), а также их наладка и настройка.

Экспериментальные лабораторные работы включают экспериментальные и исследовательские задания. Это могут быть задания по изучению и отработке методики проведения различных исследований (например, методики определения ударной вязкости при изучении сопротивления материалов), по конструированию, переконструированию и доконструированию различных схем и приспособлений (например, составление электрических схем для измерения свойств объектов, изменение конструкции зубчатой передачи для достижения вариаций передаточного числа, по исследованию влияния различных факторов на свойства объектов, по определению степени соответствия экспериментальных и расчетных данных, по проверке, иллюстрации, подтверждению законов, закономерностей и т.д.

Проблемно-поисковые работы также включают постановку и проведение экспериментов. Отличаются они только степенью проблемности экспериментальных задач. При этом речь идет об уровнях проблемности этих задач для студентов: новизне объектов, условий, в которых проводится эксперимент по сравнению с известными ранее. К этой группе лабораторных работ относятся и работы по проверке различных гипотез учебного и научного уровня проблемности.

На основе деятельностного подхода к анализу лабораторных работ в их структуре выделяют такие этапы:

- вводно-мотивационный;

- операционно-познавательный;
- контрольно-оценочный;
- заключительный [5].

Вводно-мотивационный этап включает определение и сообщение темы лабораторной работы, формирование ее дидактической и развивающей цели и мотивацию цели.

Центральным звеном лабораторной работы является операционно-познавательный. Именно он включает подготовку к выполнению практических заданий и выполнение их. При подготовке к занятию преподаватель формирует перечень практических задач и заданий, формирует перечень и проектирует методику актуализации опорных знаний и способов деятельности, проектирует методику формирования ориентировочной основы деятельности и организацию проведения лабораторной работы. При проведении занятия на этом этапе сообщается перечень задач и заданий студентам, актуализируются опорные знания и способы действий, формируются ориентировочные основы деятельности, организуется исполнение дидактического проекта данного этапа работы, выполнение студентами лабораторных заданий.

На этапе контроля и оценки студенты проводят обработку экспериментальных данных и результатов выполнения лабораторных задач, формулируют выводы, а также оценивают степень достижения целей работы.

Заключительный этап включает оформление отчета и сдачу работы преподавателю [6].

Каждый из этапов лабораторной работы имеет свои особенности в проектировании, организации и проведении. Рассмотрим их более подробно.

Выводы по первой главе.

В первой главе нами были рассмотрены различные виды лабораторно-практических работ, они могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характеры. Различают три формы лабораторно-практических работ: групповая, фронтальная, индивидуальная. Мы описали их достоинства и недостатки.

Исследовали формы организации работы учащихся на лабораторных и практических работах. В процессе лабораторной работы или практического занятия как видов учебных занятий студенты выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий), одну или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях. Продолжительность занятия не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Также мы изучили особенности организации лабораторно-практических работ в профессионально-образовательной организации. Рассмотрели, как проводится работа в лабораториях по бригадам, каким образом они формируются, описала правила внутреннего распорядка. Рассказали, как хранятся готовые изделия, и как сделать оценку качества готовых блюд, а также каким образом проводить бракераж. Перечислили правила личной гигиены и правила техники безопасности.

2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО МОДУЛЮ «ПМ 06 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ»

2.1 Характеристика модуля «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации»

Технолог общественного питания - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания.[9]

При обучении студентов в ЧГКИПиТ студенты получают квалификацию техник-технолог, форма обучения очная, нормативный срок обучения в колледже 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования, профиль среднего профессионального образования – технический.

В ЧГКИПиТ при изучении модуля «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации» для самостоятельной работы выделяется 739 часов, всего для занятий 2486 ч, для лекций 664 ч, для лабораторно-практических работ 754 часов, для курсовых работ 60 часов .

Представители профессии «Технолог общественного питания» являются достаточно востребованными на рынке труда. Несмотря на то, что вузы выпускают большое количество специалистов в этой области, многим компаниям и на многих предприятиях требуются квалифицированные технологи общественного питания.[15]

Деятельность технолога представляет собой работу в сфере общественного питания и охватывает круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов новых блюд и технологических карт.

По результатам анкетирования, профессия «Технолог общественного питания» в настоящее время является очень распространенной, поскольку достаточно длительный период на специалистов в этой области был высокий спрос среди работодателей. Эта сфера нуждалась и продолжает нуждаться в специалистах.

Для того чтобы работать по профессии «Технолога общественного питания», не обязательно иметь высшее профессиональное образование по соответствующей специальности. Для данной профессии достаточно иметь диплом о среднем профессиональном образовании, полученный в колледже или техникуме.[16]

Технолог определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд, составляет меню, распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу. Отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд, содействует внедрению прогрессивных технологических процессов производства продукции и совершенствованию организации обслуживания населения. Разрабатывает программы по обеспечению повышения качества услуг питания. Осуществляет разработку и утверждение новых рецептур на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов. Готовит предложения по расширению ассортимента и внедрению новых видов сырья. Осуществляет оперативный контроль над качеством и соблюдением технологии приготовления пищи. Принимает участие в подготовке, переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований рыночной экономики. Исследует факторы, имеющие значение для успешной реализации оказываемых услуг, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию от покупательной способности населения. Содействует сбалансированному развитию сферы услуг общественного питания, готовит предложения по выбору и изменению направлений развития ассортимента,

производственно-хозяйственной и предпринимательской деятельности. Изучает рынок аналогичных услуг и тенденции его развития.[22]

Как показывают результаты анкетирования, профессия «Технолога общественного питания» подразумевает преимущественно физический труд. Технолог общественного питания должен иметь хорошую физическую подготовку, высокую силовую выносливость и крепкое здоровье.

Технолог общественного питания должен обладать ответственностью, организованностью, аккуратностью, внимательностью, иметь хорошую вкусовую и обонятельную чувствительность и творческие способности.[13]

Технология приготовления пищи - техническая дисциплина, изучающая рациональное приготовление кулинарной продукции в условиях массового производства.

Цель дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

Предметом дисциплины являются: технология производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке; требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Задачи курса:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т.д.);
- обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;
- снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;
- использование мало отходных и безотходных технологий;

- максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов.[26]

Дисциплина "Технология приготовления пищи" состоит из следующих структурных элементов: введения, общих теоретических основ технологии приготовления пищи; технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; технологических процессов приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий; технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий; технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для специальных видов питания.[12]

Межпредметные связи с другими дисциплинами. Основой для изучения дисциплины служат знания, приобретенные студентами при изучении общеобразовательных и ряда смежных общетехнических и специальных дисциплин.

При обработке продуктов и производстве готовой продукции происходит ряд химических процессов: гидролиз дисахаридов, карамелизация сахаров, окисление жиров и т. д. Большинство кулинарных процессов является коллоидными: коагуляция белков (при нагревании мяса, рыбы, яиц), получение стойких эмульсий (многие соусы), получение пены (взбивание сливок, белков и т. д.), старение студней (черствение выпечных изделий, каш, отделение жидкостей от киселей, желе), адсорбция (осветление бульонов).

Знание химии необходимо, чтобы управлять многочисленными процессами при приготовлении пищи и контролировать качество сырья и готовой продукции.

Данные о составе и потребительских свойствах продуктов, которые студент получает при изучении курса товароведения продовольственных товаров, позволяют технологу правильно решать проблему рационального использования сырья и служить важными критериями для обоснования и организации технологических процессов.[3]

Рекомендации физиологии питания необходимы для организации рационального питания. Они учитывают потребности в незаменимых факторах питания различных контингентов населения, дают возможность дифференцированно использовать продукты. Академик И.П. Павлов говорил, что физиологические данные выдвигают новую точку зрения относительно сравнительной ценности питательных средств. Мало знать, сколько белков, жиров, углеводов и других веществ содержится в пище. Практически важным является сравнение различных форм приготовления одной и той же пищи (вареного и жареного мяса, яиц вкрутую и всмятку, сырого и кипяченого молока и т. д.).

Важнейшим показателем качества пищи является ее безопасность для потребителя. Знание и соблюдение правил гигиены питания и санитарии обеспечивают изготовление благополучной в санитарном отношении продукции и позволяют устанавливать строгий санитарный режим на предприятиях общественного питания.[16]

Переработка сырья, приготовление кулинарной продукции связаны с эксплуатацией сложного механического, теплового и холодильного оборудования, что требует от технолога знаний, получаемых в цикле технических дисциплин.

Модуль "ПМ 06 Управление структурным подразделением организации" непосредственно связана с такими дисциплинами, как экономика общественного питания и организация производства и обслуживания. Изучение этих дисциплин является неременным условием правильной организации производства и повышения его экономической эффективности, рационального использования материально-технической базы и трудовых ресурсов, снижения себестоимости продукции. Специалисты общественного питания постоянно общаются с потребителями, и от их общей культуры, знания психологии, этики зависит организация обслуживания.[25]

Предприятия общественного питания получают от предприятий пищевой промышленности не только сырье, но и полуфабрикаты разной степени готовности.

На предприятиях пищевой промышленности имеются цехи по производству кулинарной продукции, пригодной для непосредственного потребления: чипсов, готовых соусов, концентратов супов, мясных, рыбных, овощных и кулинарных изделий, замороженных блюд. Знакомство с технологиями, используемыми в пищевой промышленности, со специальными видами оборудования позволит совершенствовать технологические процессы на предприятиях общественного питания.

Технология приготовления пищи основывается на традициях народной кухни, опыте поваров-профессионалов прошлого, а также на достижениях науки о питании.[11]

2.2 Организация лабораторно-практических работ по модулю «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации»

Лабораторная работа является таким видом учебного занятия, который проводится в специально отведенном помещении. Длится занятия не менее двух часов. Кроме самостоятельной работы студентов, необходим и инструктаж преподавателей, а также совместное обсуждение выполненной работы.

Прежде, чем приступить к лабораторным и практическим занятиям, студентам необходимо повторить теорию. Каждая лабораторная работа и практическое занятие должны соответствовать необходимым методическим указаниям, разработанным в утвержденных образовательных учреждениях.

Лабораторные работы можно условно разделить на несколько видов таких, как репродуктивные, поисковые и частично-поисковые. При проведении репродуктивных лабораторных работ студенты пользуются подробными инструкциями, где сформулированы: цель лабораторной работы, объяснения (теория, главные характеристики), оборудование, аппаратура, описание материалов, порядок выполнения работ, таблицы, выводы, контрольные вопросы и нужная литература.

При частично-поисковых лабораторных работах от студентов требуют самостоятельного подхода к выполнению задания, то есть им необходимо самим осуществлять действия, подбирать справочную и специальную литературу и другое.

При поисковых лабораторных работах студенты сами решают новую для них проблему, руководствуясь только своими теоретическими знаниями.

Качественная лабораторная работа представляет собой соблюдение всех трех методик, когда студент, опираясь на собственное мнение и взгляды наставников, прорабатывает проблему и находит решения.

Помимо всего прочего, лабораторные работы и практические занятия могут проходить в трех вариантах: фронтальные, групповые и индивидуальные.

Фронтальная лабораторная работа занимает всех студентов для выполнения одной и той же работы.

Групповая форма организации лабораторных работ предполагает, что студенты собираются в группу из 2-5 человек и делают совместно задание.

Индивидуальная форма, говорит сама за себя, студент в этом случае анализирует информацию самостоятельно.

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.

Следует избегать однообразия в работе, монотонности изложения, чередовать слушание учебной информации с выполнением практических работ. Перемена видов работы приносит отдых, позволяет включать в познавательную деятельность различные органы чувств.

Мастерство учителя на лабораторно-практическом занятии заключается главным образом в умелом владении методикой обучения и воспитания, творческом применении новейших достижений педагогики и передового педагогического опыта, рациональном руководстве познавательной и практической деятельностью учащихся, их интеллектуальным развитием.

Рекомендации по планированию, организации и проведению лабораторно - практических занятий.

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.

Организация и проведение лабораторных работ и практических занятий

Лабораторная работа является таким видом учебного занятия, который проводится в специально отведенном помещении. Длится занятия не менее двух часов. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

Каждая лабораторная работа и практическое занятие должны соответствовать необходимым методическим указаниям, разработанным в утвержденных образовательных учреждениях.

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 человека.

При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Лабораторные работы можно условно разделить на несколько видов таких, как репродуктивные, поисковые и частично-поисковые. При проведении репродуктивных лабораторных работ студенты пользуются подробными инструкциями, где сформулированы: цель лабораторной работы, объяснения

(теория, главные характеристики), оборудование, аппаратура, описание материалов, порядок выполнения работ, таблицы, выводы, контрольные вопросы и нужная литература.

При частично-поисковых лабораторных работах от студентов требуют самостоятельного подхода к выполнению задания, то есть им необходимо самим осуществлять действия, подбирать справочную и специальную литературу и другое.

При поисковых лабораторных работах студенты сами решают новую для них проблему, руководствуясь только своими теоретическими знаниями.

Качественная лабораторная работа представляет собой соблюдение всех трех методик, когда студент, опираясь на собственное мнение и взгляды наставников, прорабатывает проблему и находит решения.

Помимо всего прочего, лабораторные работы и практические занятия могут проходить в трех вариантах: фронтальные, групповые и индивидуальные.

Фронтальная лабораторная работа занимает всех студентов для выполнения одной и той же работы. Групповая форма организации лабораторных работ предполагает, что студенты собираются в группу из 2-5 человек и делают совместно задание. Индивидуальная форма, говорит сама за себя, студент в этом случае анализирует информацию самостоятельно.

Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). 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.

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;

эффективное использование времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия подбором дополнительных задач и заданий для студентов, работающих в более быстром темпе.

2.3 Методические рекомендации для проведения лабораторно-практических работ для студентов.

Методические рекомендации предназначены для студентов обучающихся по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

Методические рекомендации разработаны на основе:

-рабочей программы по ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»;

-Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, №675 от 22.06.2010г;

- примерной программы ПМ 06 Организация работы структурного подразделения (Министерство образования и науки Самарской области, ЦПО Самарской области 04.05.2011г.);

-на основе экспертного заключения вариативной составляющей по специальности 260807 Технология продукции общественного питания 2011г. и предназначены для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования.

Рабочая программа профессионального модуля (далее - примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 Технология продукции общественного питания (базовый уровень)**, входящей в укрупненную группу специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.

3. Организовывать работу трудового коллектива.

4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Изучению профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономика, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности.

Практические занятия- форма учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформированных умений решают задачи, представляют результаты своей практической и творческой деятельности или осваивают познавательные приемы, необходимые для серьезного и активного изучения курса. От всех учебных занятий практикумы отличаются своей направленностью на обучение студентов применять полученные умения и знания в конкретной жизненной ситуации.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретенных необходимых умений и навыков по соответствующим темам профессионального модуля. Они включают решение и анализ ситуационных задач, выполнение технологических расчетов, составление схем, фотохронометражей, заполнение таблиц и проведение уроков-экскурсий.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания, контрольные вопросы. Каждая работа содержит теоретическую часть, , требования к оформлению и представлению отчета о выполнении, контрольные вопросы. Наличие тезисной информации по теме позволит Вам

вспомнить ключевые моменты, рассмотренные преподавателем на занятии.

По окончании работы результат представьте преподавателю.

Согласно плану предусмотрено 62 часа практических занятий.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование темы	Название занятия	Кол-во часов
1.	Организация производственного и материально-технического снабжения	Разработка схемы поставки сырья на производство	2
2.	Организация работы заготовочных цехов	Организация рабочих мест в заготовочных цехах	2
3	Организация работы доготовочных цехов	Планирование рабочих мест в доготовочных цехах	2
4	Организация работы специализированных цехов	Планирование рабочих мест кондитерского цеха	2
5.	Организация работы специализированных цехов	Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия. Урок-экскурсия.	4
6.	Оперативное планирование работы производства	Разработка меню	2
7.	Виды меню	Разработка плана-меню(расчетного меню)	2
8.	Расчет сырья и	Определение количества	

	составление заданий бригадам	потребителей и блюд	4
9.	Расчет сырья и составление заданий бригадам	Определение производственной программы предприятий, цехов	2
10.	Расчет сырья и составление заданий бригадам	Составление наряда-заказа, сводной продуктовой ведомости	2
11.	Нормативная документация предприятий общественного питания	Разработка нормативной и технологической документации на новые технологические процессы	2
12.	Нормативная документация предприятий общественного питания	Разработка калькуляционных карт	2
13.	Организация труда работников общественного питания	Составление трудового договора	2
14.	Организация труда работников общественного питания	Разработка правил внутреннего трудового распорядка	2
15.	Основные направления организации труда	Анализ должностных инструкций работников	2

		общественного питания	
16.	Расчет персонала предприятия	Расчет численности и состава работников общественного питания	2
17.	Графики выхода на работу	Построение организационной структуры и управления на предприятии общественного питания	2
18.	Графики выхода на работу	Составление графиков выхода на работу	2
19.	Экономические показатели структурного подразделения	Расчет фонда заработной платы	2
20.	Экономические показатели структурного подразделения	Расчет заработной платы	2
21.	Экономические показатели структурного подразделения	Расчет показателей эффективности производства	2
22.	Организация управления предприятием	Составление табеля учета рабочего времени	2
23.	Разработка норм труда в общественном питании	Расчет рабочего времени работников общественного питания	2
24.	Разработка норм труда в общественном питании	Проведение фотографии рабочего дня работника общественного питания	2

25.	Техническое нормирование	Проведение фотографии технологического процесса	2
26.	Техническое нормирование	Проведение хронометража рабочего времени	2
27.	Техническое нормирование	Составление баланса рабочего времени	4
28.	Техническое нормирование	Расчет нормы времени и нормы выработки на предприятии общественного питания	2
Всего:			62 часа

Правила выполнения практических занятий:

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

Критерии оценки:

1. Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена аккуратно – 5(отлично).
2. Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно- 4(хорошо).
3. Работа выполнена неаккуратно, технологически неправильно – 3(удовлетворительно).

Практическое занятие № 1 (2 часа)

Название: Разработка схемы поставки сырья на производство. Составление договора поставки на продовольственные товары.

Цели: -составить технологическую схему товародвижения;

- научиться составлять договор поставки.

Теоретическая часть:

Часть 1

Товародвижение – это транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления.

Основные принципы товародвижения:

1. Оптимальные звенности товародвижения.
2. Эффективное использование транспортных средств.
3. Эффективное использование торгово-технологического оборудования.
4. Сокращение количества операций с товарами.

Количество операций с товаром зависит от схемы товародвижения.

Задание:

- 1.Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
- 2.Составьте технологическую схему товародвижения.

Часть 2

Договор-это соглашение двух или нескольких лиц об установлении изменений или прекращении гражданских прав и обязанностей.

Преамбула(или вводная часть)

- 1.Наименование договора(поставки, купли-продажи)
- 2.Дата подписания договора и окончания срока действия.
- 3.Место подписания договора.
- 4.Сокращенное название сторон.
- 5.Должность, Ф.И.О. лиц, подписавших договор.

Предмет договора

- 1.Предмет договора т.е. о чем конкретно договариваются стороны

2. Обязанности и права первой стороны по договору
3. Обязанности и права второй стороны по договору
4. Срок выполнения сторон своих обязанностей
5. Порядок расчета

Дополнительные условия договора

1. Способы обеспечения обязательств
2. Основания изменения или расторжения договоров в одностороннем порядке
3. Условия и конфиденциальности информации по договору
4. Порядок разрешения споров между сторонами договора

Прочие условия договора (сроки связи, телефон, факс, реквизиты сторон)

Задание: Составить договор поставки.

Контрольные вопросы:

1. Как организуется приемка продовольственных товаров?
2. Способы хранения продовольствия.
3. Какие товары запрещается принимать?
4. Что такое тара и ее назначение?
5. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?

Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ по модулю «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации» представлены в приложении.

Выводы по второй главе.

Во второй главе нами была рассмотрена характеристика модуля «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации», мы дали понятие данному модулю, рассмотрели актуальность профессии «Технолог общественного питания», в настоящее время она является востребованной и распространенной. Был проведен анализ плановых занятий по технологии питания. Мы описали различные обязанности технолога. Дисциплина «Технология приготовления пищи» непосредственно связана с такими дисциплинами, как экономика общественного питания и организация производства и обслуживания. Изучение этих дисциплин является непременным условием правильной организации производства.

Нами были разработаны методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, в которых мы раскрыли цели, задачи, ход работы, описали в них, что должен знать и уметь студент, дали подробный инструктаж, разработали технологические карты к данным лабораторно-практическим работам, в которых указали расчет выхода готового блюда и технологию приготовления. Также нами были разработаны методические рекомендации студентам для лабораторно-практических работ, что являлось основной задачей нашей работы. В них мы раскрыли порядок заполнения технологических карт, порядок расчета сырья для приготовления необходимого количества порций и калькуляцию блюд.[16]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Лабораторно-практические работы можно отнести к одним из основных видов обучения в образовании России. Они являются частью основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования реализуемых в колледже.

В ЧГКИПиТ для лабораторно-практических работ выделяется 754 часа, за это время студентам необходимо научиться составлять технологические карты, производить калькуляцию блюд, научиться рассчитывать выход блюд. В помощь для решения такого рода задач нами были разработаны методические рекомендации для проведения лабораторно-практических работ.

Для начала мы провели теоретический анализ лабораторно-практических работ в профессиональной образовательной организации, изучили виды и формы лабораторно-практических работ. Рассмотрели особенности организации лабораторно-практических в профессионально-образовательных учреждениях. При их организации необходимо учитывать состав заданий для лабораторно-практических работ, он должен быть спланирован так, чтобы за отведенное время большинство студентов могли качественно выполнить поставленные задачи. Также необходимо рационально распределять время на лабораторно-практические работы, его мы описали во 2 главе, время должно быть зафиксировано в тематических и рабочих учебных программах.

Мы определили, что лабораторно-практические занятия проводятся в специально оборудованных лабораториях, продолжительность не менее двух академических часов. Дали рекомендации о необходимости проведения инструктажа, а так же организации обсуждения итогов выполненных работ. Рассмотрели технологии проведения лабораторно-практических работ, как правильно организовать работу студентов в бригадах, правила заполнения рабочей тетради, рассмотрели правила санитарных норм, технику

безопасности, правила проведения бракеража при приготовлении различных блюд.

Во второй главе мы ознакомились с характеристикой модуля «ПМ 06 Управление структурным подразделением организации», рассмотрели общие понятия, цели задачи данной дисциплины. В ходе исследования профессии «Технолог продукции общественного питания» мы определили, что профессия в наше время актуальна и востребована на рынке труда.

Для студентов нами были разработаны методические рекомендации для проведения лабораторно-практических в соответствии с содержанием рабочей программы. Наши рекомендации предназначены для оказания помощи студентам при выполнении лабораторных работ. В методические рекомендации мы включили такие пункты, как:

1. Порядок заполнения технологической карты
2. Порядок расчета сырья для приготовления необходимого количества порций
3. Калькуляция блюд
4. Критерии оценки выполнения практических работ

Данные методические рекомендации помогут студентам более эффективно выполнять лабораторно-практические работы. С помощью них, студенты смогут найти ответы на интересующие их вопросы при выполнении лабораторных работ, смогут самостоятельно разобраться с поставленными заданиями.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
2. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания».
3. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
4. ГОСТ 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
6. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.
8. ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятии общественного питания.
9. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле . - М.: КНОРУС, 2011.- 112с.
10. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева, - Наука 2012.- 347 с.
11. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст]: лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный.- М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. -108 с.
12. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учеб. для сред. спец. и высш. учеб. заведений / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. : Наука, 2014. - 479 с.

13. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания [Текст]: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / В.А. Домарецкий. - Наука, 2012. - 394 с.
14. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: учеб.-метод. пособие / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, - М.: Наука 2010. - 680 с.
15. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / Л.А. Радченко. : Наука, 2013. - 321 с.
16. Скурихин, И. М. Химический состав пищевых продуктов [Текст]: учеб.-метод. пособие / И.М. Скурихин. – М.: Наука, 2008. – 228с
17. Тутельян, В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов [Текст] : Справочник / В. А. Тутельян. – Наука, 2012. - 284 с.
18. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студентов сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - Наука, 2011. - 187 с.
19. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
20. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
21. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
22. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007г.
23. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.
24. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания - [Текст]: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / В.А. Домарецкий. - Наука, 2012. - 284 с.

25. Лызина А. И. Народная кухня [Электронный ресурс] / А. И. Лызина. – Москва, 2013. Режим доступа: <http://lina00.ucoz.ru/publ/1-1-0-26>. Дата обращения 30.03.16.

26. Попов А. А. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] / А. А. Попов. – Москва, 2014. Режим доступа: <http://www.rusarticles.com/turizm-i-puteshestviya-statya/nemeckaya-kuxnya-89721.html>. Дата обращения 29.03.16.

27. Информационно-справочные материалы «Контроль за качеством продукции» [Электронный ресурс]. 2013. Режим доступа: <http://moya-receptura.ru/kontrol-za-kachestvom-pishhi.html>. Дата обращения 20.03.16.