



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

«Развитие практических навыков у студентов профессиональной
образовательной организации на лабораторно-практических занятиях»

Выпускная квалификационная работа по направлению 44.03.04 «Профессиональное
образование (по отраслям)» Направленность программы бакалавриата «Производство
продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:
62,31 % авторского текста

Работа рекомендована
рекомендована/ не рекомендована к защите
« 8 » 03 2021 г.
зав. кафедрой подготовки педагогов профес-
сионального обучения и предметных мето-
дик, к.п.н., доцент
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил:
Студентка группы ЗФ-409-083-3-1
Швыркова Елизавета
Александровна

Научный руководитель:
к.п.н., доцент
Кафедры ПППОиПМ
Алексеева Любовь Петровна

Челябинск 2021 г

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ У СТУДЕНТОВ.....	6
1.1. Анализ психолого-педагогической и методической литературы по проблеме развития практических навыков у студентов профессиональной образовательной организации на лабораторно-практических занятиях.....	6
1.2. Особенности, формы, методы развития практических навыков посредством лабораторно-практических занятий	12
1.3. Особенности использования рабочей тетради как средства формирования практических навыков у студентов	23
Выводы по 1 главе	28
2. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ У СТУДЕНТОВ НА ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ	29
2.1. Исследование условий развития практических навыков при проведении лабораторно-практических работ по профессиональному модулю	29
2.2. Разработка рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 02 «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills»	33
2.3. Применение рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 02 «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills»	43
Выводы по 2 главе	48
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	50
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	53
ПРИЛОЖЕНИЯ	59

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы заключается в решении проблемы формирования и развития практических навыков учащихся согласно требованиям общеобразовательного стандарта в условиях лабораторно-практических занятиях.

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

В процессе обучения требования к усвоению знаний разного содержания неоднозначны: одна часть может быть усвоена на уровне узнавания, другая - на уровне воспроизведения. Например, студентам нет необходимости запоминать многие статистические сведения, справочный материал, но есть знания, которые должны усвоиться прочно и полно, чтобы руководствоваться ими в последующей практической деятельности. Важный результат обучения - умения – способность осуществлять ту или иную деятельность на основе полученных знаний в изменяющихся условиях (знания служат инструментом при освоении умений). К.К. Платонов писал «Умение – это высшее человеческое свойство, формирование которого является конечной целью педагогического процесса, его завершением» («Система психологии и теории отражения»).

Умения же, как утверждает психология, формируются и проявляются в деятельности, без деятельности нет умений. Знания же являются информационным обеспечением по отношению к умениям. В педагогической деятельности умения классифицируют на интеллектуальные и практические. Интеллектуальные представляют собой умения выполнять мыслительные операции - анализировать, классифицировать, обобщать, сравнивать. Эти

умения необходимы во всякой творческой деятельности, в том числе и в производственной.

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

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

Умения и навыки студенты приобретают и отрабатывают на практических знаниях.

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

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

Цель исследования – разработка рабочей тетради для лабораторно практических работ по профессиональному модулю ПМ 02 «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills» для развития практических навыков у студентов.

Объект исследования – процесс обучения студентов техникума по профессиональному модулю ПМ 02 «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills».

Предмет исследования – методика разработки лабораторно-практических работ как средство развития практических навыков.

Задачи исследования:

1. Осуществить анализ педагогической и методологической литературы;
2. Выявить инструкционные методические приемы при работе лабораторно-практических занятий;
3. Осуществить анализ педагогической и методической литературы;
4. Выявить инструкционные методические приемы при проведении лабораторно-практических занятий;
5. Провести педагогический эксперимент и проанализировать результаты эксперимента в ходе реализации лабораторно-практических занятий.

Методы исследования - изучение и анализ психолого-педагогической литературы, учебно-программной и планирующей документации, изучение интернет ресурсов по проблеме исследования, разработка рабочей тетради на лабораторно практические занятия.

Практическая значимость исследования - результаты нашего исследования могут быть использованы в профессиональной образовательной организации.

База исследования – исследование проводилось на базе ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Структура работы - данная работа состоит из введения, двух глав – теоретической и практической, заключения, библиографического списка и приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ У СТУДЕНТОВ

§1.1 Анализ психолого-педагогической и методологической литературы по проблеме развития практических навыков у студентов профессиональной образовательной организации на лабораторно-практических занятиях

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

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

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

Климов Е. А. определяет умения как системные образования, устойчивые целостности в структуре деятельности субъекта, включающие тактики и целостности в структуре деятельности субъекта, включающие тактики и стратегии ориентировки во внешней и внутренней обстановке деятельности в зависимости вот меняющихся условий. Внешне умение обнаруживается в успешном и, по видимости, легком решении профессиональных или

жизненных задач. Он считает, что ошибочно сводить умения только к исполнительной стороне поведения и недооценивать познавательную и мотивационную основу, которую обеспечивает это поведение [5].

Педагоги и психологи (Фридман Л. М., Талызина Д. Г. Левитес, Лошкарева)

Двигательные

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

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

Познавательные

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

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

Теоретические

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

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

Интеллектуальные

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

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

Исследовательские

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

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

Коммуникативные

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

Общение. Наблюдение и сообщение о своих наблюдениях [37].

Наряду с понятием «умение» Рубинштейном С. Л. и Фридманом Л. М. рассматривается понятие «навыки», так как они неразрывно связаны между собой. Ученый-педагог Фридман отмечает, что способность выполнять действие формируется сначала как умение. По мере тренировки и выполнения этого действия умение совершенствуется, процесс выполнения действия свертывается, промежуточные шаги этого процесса перестают осознаваться, действие выполняется полностью и автоматизировано – у ученика образуется навык в выполнении этого действия, то есть умение переходит в навык [19].

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

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

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

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

Талызина Н. Ф. отмечает, что все умения, формируемые в каком-то учебном предмете, можно разделить на две категории: общие, которые формируются у учащихся при изучении этого предмета, но и в процессе обуче-

ния многим другим предметам, и имеющие применение во многих учебных предметах и в повседневной жизненной практике, например, навыки письма и чтения, работы с книгой и т. д.; специфические (узко предметные), которые формируются у учащихся только лишь в процессе обучения данному учебному предмету и имеющие применение главным образом в этом предмете и отчасти в смежных предметах. К общим видам умений относят и все приемы логического мышления: они независимы от конкретного материала, хотя всегда выполняются с использованием какихто специфических знаний [14].

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

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

Как же воспитать студентов, будущую научную и творческую молодежь в бурном потоке знаний, где в борьбе со старым утверждается новое? Необходимо, на наш взгляд, с малых лет воспитывать в молодом поколении осознание постоянного развития науки, техники, культуры и прочее, предвещая ему возможность собственного участия в этом диалектическом процессе; приучать искать необычные нестандартные решения проблем, чтобы подготовить его к самостоятельному и вечному поиску нового.

Непосредственное участие в подготовке подрастающего поколения к трудовой творческой деятельности принимает преподаватель технологии и технического творчества. Но преподаватель должен быть для студента не столько наставником, сколько партнером, помогающим в реализации целей деятельности студента, в организации эксперимента, в создании условий для проявления активности и творчества студента [24].

Поэтому преподаватель должен быть в одинаковой степени и профессио-налом и гражданином, а главное пытливым, ищущим исследователем, спо-собным нестандартно мыслить, аргументировать результаты исследований и не считать их последней истиной.

Задача подготовки такого учителя актуальна во все времена, а тем бо-лее сейчас, когда «мировое сообщество своими действиями демонстрирует возрастающий интерес к технологическому образованию, готовящему че-ловека к выполнению новых функциональных производственных требова-ний – реализации творческих задач через появление способности и умения проектировать, принимать решения и выполнять творческую работу».

Каким же, в таком случае, должен быть преподаватель?

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

Во-вторых, определяющим фактором повышения технологической куль-туры студента является содержательная составляющая педагогической де-ятельности преподавателя, включающая новинки в науке и технике.

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

§1.2 Особенности, формы, методы развития практических навыков посредством лабораторно-практических занятий

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

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

Практические занятия имеют целью:

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

Практическим занятиям предшествуют лекции и целенаправленная самостоятельная подготовка студентов, поэтому практические занятия нужно начинать с краткого обзора цели занятия, напоминания о его связи с лекциями и формулирования конкретных вопросов-заданий, которые должны быть решены на данном занятии [30].

Во многих случаях рациональной формой проведения практических занятий является сочетание коллективной и индивидуальной работы студентов. При коллективной форме работы преподаватель формулирует вопрос-задачу для всей группы, организует соревнование в поиске

правильного и оптимального решения задачи, старается заинтересовать учащихся постановкой вводных соображений, наводящих вопросов и активизировать их творческое мышление и самостоятельную работу.

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

Таким образом, практические занятия являются важной формой обучения, в ходе которого теоретические знания студентов превращаются в профессионально необходимые умения и навыки[37].

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

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

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

Проведением лабораторного практикума со студентами достигаются следующие цели:

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

Лабораторные работы в учебной группе проводит закрепленный за ним преподаватель. Ему в помощь решением заведующего могут выделяться работники учебной лаборатории или второй преподаватель. Общее руководство лабораторными работами во всех учебных группах потока осуществляет лектор [17].

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

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

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

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

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении обучающиеся пользуются подробными инструкциями, в которых указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), контрольные вопросы, учебная и специальная литература[15].

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

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

Формы организации обучающихся при проведении лабораторных работ/практических занятий - фронтальная, групповая и индивидуальная.

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

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

При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное задание[15].

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ/практических занятий рекомендуется:

- разработка сборников задач, заданий и упражнений;
- разработка контрольно-диагностических материалов для контроля за подготовленностью обучающихся к лабораторным работам или практическим занятиям, в том числе в форме педагогических тестовых материалов для автоматизированного контроля;

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

Методика формирования навыков своеобразна. Она эффективна, если учитывает психологические и физиологические особенности формируемых навыков. Невозможно, например, формировать умственные навыки, выполняя упражнения по поднятию тяжестей. Общая закономерность такова: развивается и совершенствуется то, что активно. Всегда необходимо при организации упражнений активизировать, интенсифицировать, повышать напряжение именно тех своеобразных связей и процессов, которые лежат в основе формируемого навыка[23,26].

Методика эффективна, если при формировании конкретного навыка избирается преимущественно предметно-операциональная (комплексная) система обучения. Большинство профессиональных действий имеет сложную, многокомпонентную структуру: они состоят из ряда последовательно осуществляемых частных действий, операций, приемов (число которых нередко достигает полусотни). Овладеть ею обучающимся бывает далеко не просто.

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

Овладение навыком начинается с показа и объяснения действий преподавателем. Обучающиеся с самого начала должны иметь представление о том, чего надо добиться[2].

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

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

Иногда ощущается необходимость и в третьем показе по типу второго.

Методика формирования навыка эффективна, если учитывает этичность этого процесса.

Каждый навык в своем становлении проходит три основных этапа:

- первый — аналитико-синтетический этап овладения обучающимся всем комплексом действия и составляющими его элементами. Преподаватель в это время индивидуализировано, с учетом совершаемых обучающимися ошибок делает дополнительные пояснения и показы, что, как, в какой последовательности и почему надо делать. Этап считается пройденным, если обучаемый может в рассказе повторить все это и выполнить практически — медленно, но правильно и последовательно;
- второй — автоматизации. Он характерен постепенным ускорением выполнения действия, обучающимся с полным сохранением правильности и последовательности, с достижением большей точности и конечной результативности. Нельзя допускать стремления иных обучающихся ускорить выполнение путем пропуска некоторых («второстепенных», по их ошибочному мнению) операций. Элементы автоматизма появляются постепенно, пропадают суетливость, повышенная напряженность, затруднения. Этап завершается, когда признаки автоматизма выполнения действия налицо;
- третий — надежности. Действовать автоматически и с высоким качеством придется не в кабинетных, упрощенных, учебных условиях, а в реальных. Поэтому нужна своеобразная закалка навыка трудностями, которые могут встретиться на практике. Требования к сохранению обучающимися качества действий преподавателем при этом не снижаются[22].

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

Переход от одного этапа к последующему (особенно от первого ко второму) не терпит торопливости, а требования к качеству важны на всех этапах. Методика формирования навыка эффективна, особенно на начальном этапе, если при проведении упражнений осуществляется активизация мышления

обучающихся. Основным методом формирования навыков считается упражнение. Это не просто многократное повторение обрабатываемых действий. Например, большинство взрослых людей пишет почти каждый день, но почерк и грамотность от этого не улучшаются. Упражнение, построенное как механическое, многократное повторение действий, становится похожим на зубрежку, дрессировку, а поэтому малоэффективно. Подлинное упражнение — многократное, сознательное повторение действия с целью усовершенствования его выполнения. Формирование навыка идет эффективнее, когда обучающиеся знают, что и как надо улучшить при очередном упражнении, стремятся до тонкостей разобраться в технике действия, вникнуть в причины трудностей и ошибок. Стимулировать мысленную активность призван преподаватель.

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

- рассказать и показать обучающимся, что, как, в какой последовательности и почему делать;
- предложить нескольким обучающимся (по возможности всем) медленно выполнить действие, сопровождая рассказом, что, как, в какой последовательности и почему они делают;
- проводить тщательный разбор каждого упражнения,
- раздать обучающимся письменную инструкцию, содержащую описание-алгоритм действия и дать задание заучить ее в часы самоподготовки, вспоминая и мысленно представляя то, что и как делалось на занятии;
- рекомендовать обучающимся при самоподготовке, если есть для этого условия (открыты учебные кабинеты, есть тренировочные устройства, техника и др.), тренироваться в выполнении действия вместе с товарищем или под руководством лаборанта, преподавателя[36].

Активизация мышления приносит успех даже при формировании сенсорных навыков, трудно поддающихся словесному описанию (например, как

различать форму, цвет, по каким признакам, какие особенности данного звука, запаха и т.п.).

Методика формирования навыка эффективна, если вместе с упражнением используется комплекс других методов. Это объяснения, показ действий, вербальный отчет обучающегося (устный рассказ о том, что, как, в какой последовательности и почему надо делать), разбор действий. Полезен и метод, который можно назвать организацией наблюдения в группе. Часто бывает, что преподаватель не может организовать одновременно упражнения всех обучающихся, так как не хватает тренировочных мест, оборудования, техники. Приходится обучать по очереди. Один действует, а остальных преподаватель ориентирует на внимательное оценивающее наблюдение за ним[19].

Обязателен метод оценки степени сформированности навыка. Свойства навыка при этом выступают главными ориентирами. Даже отсутствие ошибок в выполнении действия и достижение временного норматива (если он есть для данного действия) еще не говорят о том, что навык сформирован. Обучающемуся такое может удаваться при предельном напряжении сил, суетливости, полной концентрации внимания на технике выполнения при отсутствии легкости, машинальности[17].

Навык формируется успешно лишь при систематических упражнениях, методом тренажа (тренинга, тренировки). Имеет значение временной интервал между упражнениями: если он излишне велик, то темпы снижаются.

Величина интервала не одинакова у разных навыков. В среднем упражнения следует проводить раза три-четыре в неделю. Лучше тренироваться шесть раз по 15 минут, чем один раз продолжительностью 90 минут.

Рассмотрим традиционную структуру методики лабораторных работ.

В методических рекомендациях указываются:

- тема лабораторной работы из программы по предмету;
- цель лабораторной работы (нужно учесть, что формулировки целей часто расплывчаты и не нацеливают учащихся на конкретную деятельность);

- краткие теоретические положения (здесь дублируется содержание учебника);
- перечень оборудования и аппаратуры для проведения лабораторной работы;
- принципиальная (монтажная) схема проведения лабораторного исследования;
- порядок выполнения, краткое описание приемов деятельности учащихся, формы представления результатов измерений (таблицы, диаграммы, графики);
- – выводы по работе;
- контрольные вопросы.

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

Далее следует этап проведения лабораторной работы.

Основной этап – проведение лабораторной работы. Он включает в себя перечень заданий. Содержанию задания соответствуют методы исследования и основные элементы контроля. Этот этап лучше всего представить в виде технологической карты[24].

Заключительный этап лабораторной работы – все ли органолептические показатели свойственны данной продукции, приведение в порядок рабочего места. Изложенная методика проведения лабораторной работы имеет преимущество, которое заключается в том, что учащиеся выступают в роли исследователей. Содержание лабораторной работы включает систему умственных и практических действий по овладению методами исследования. Процесс формирования технических умений является руководством к лабораторной работе. Анализируя подструктуру урока теоретического обучения, необходимо обратить внимание на построение методической структуры: актуализация опорных знаний, практических навыков, формирование новых понятий и способов деятельности и применение сформированных знаний и умений.

§1.3. Особенности использования рабочей тетради как средства формирования практических навыков у студентов

Задача современного образования заключается в подготовке компетентного специалиста, конкурентоспособного на рынке труда профессионала, формировании творческой личности, способной к саморазвитию и самообразованию. Специалист, работающий в любой области сегодня - это человек, владеющий современными информационными технологиями, ориентированный в смежных областях деятельности, обладающий коммуникативными способностями, готовый к постоянному профессиональному росту, умеющий трансформировать приобретенные знания в инновационные технологии и работать в команде, обладающий навыками самообразования.

Самостоятельная работа студента – важнейшая составляющая образовательного процесса в современном образовании. Использование дидактических средств обеспечивает организацию активной познавательной деятельности студентов, содействует освоению содержания учебных дисциплин, формированию компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. Одним из современных дидактических средств может быть рабочая тетрадь студента по учебной дисциплине. Рабочая тетрадь – это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома[15].

В концепции Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования третьего поколения самостоятельная работа постепенно превращается в ведущую форму организации учебного процесса. Увеличение доли самостоятельной работы студентов требует соответствующей реорганизации учебного процесса, модернизации учебно-методической документации, разработки новых дидактических подходов для глубокого самостоятельного освоения учебного материала.

Самостоятельная работа определяется как:

-учебная деятельность;

- средство обучения;
- средство формирования познавательных способностей;
- способ организации учебного процесса, направленный на формирование принципов самоорганизации и саморазвития;
- форма организации самостоятельной познавательной деятельности;
- условие самоорганизации и самодисциплины.

В последнее десятилетие особое значение приобретают средства обучения, являющиеся одновременно как средствами преподавания, так и средствами учения. Это – всевозможные интерактивные обучающие программы, нетрадиционные учебники, учебники-хрестоматии, учебники-вопросники и рабочие тет-ради.

Одним из методов развития целенаправленной организации самостоятельной работы студентов является внедрение в учебный процесс рабочих тетрадей[11].

Рабочая тетрадь - это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома, может быть использована студентами в самостоятельном освоении теоретического материала и формировании практических умений и навыков, при подготовке к промежуточной аттестации по дисциплинам. Введение рабочих тетрадей в арсенал дидактических средств предоставляет преподавателю реальную возможность оптимизировать учебный процесс, так как они быстрее других «откликаются» на потребности образовательного процесса и одновременно формируют эти потребности.

Применение рабочих тетрадей в профессиональном обучении ставит перед собой следующие цели:

- обеспечить качественное усвоение рабочего материала;
- выработать умения и навыки учебной деятельности;
- способствовать активизации учебно-познавательной деятельности студентов;
- формировать навыки самостоятельной работы.

К функциям рабочей тетради можно отнести:

- обучающую - предполагает формирование у учащихся необходимых знаний и умений;
- развивающую - способствует развитию устойчивого внимания на занятиях;
- воспитывающую - вырабатывает личностные качества такие как самостоятельность;
- формирующую - формирует у обучаемых навыки самообразования;
- рационализирующую - обучает рациональной организации учебного времени и учебной работы обучаемых;
- контролирующую - используется для контроля и самоконтроля знаний и умений учащихся[26].

Рабочая тетрадь содержит особую мотивацию обучения. Она, по сути, является образовательным опытом развития студента. На смену заучиванию и репродукции приходит самостоятельное добывание знаний. Самостоятельность студентов проявляется в умении студентов работать с научными источниками, т.е. студенты не только могут найти самостоятельно источник в библиотеке или Интернете, но и умеют, прочитав текст, выделить ту информацию, которая требуется для решения учебной задачи. Студенты могут выполнять учебные задания от начала до конца без дополнительной консультации преподавателя.

Использование тетрадей избавляет студентов от большого объема механической работы, поскольку задания рассчитаны на краткие и в то же время емкие ответы, помогают найти правильные ответы. Целиком заполненная рабочая тетрадь, в которую своевременно внесены необходимые уточнения и исправления, впоследствии может стать отличным конспектом для повторения пройденного материала – тем более полезным, что он в значительной степени готовится самими обучающимися.

Рабочую тетрадь можно применять на любом этапе учебного занятия. Пособие позволяет преподавателю установить «обратную связь» с обучающимися, проверить эффективность проделанной работы, требует от студентов активных мыслительных действий, помогает более качественно подготовиться к промежуточной аттестации и позволяет развить самостоятельность как профессиональное и личностно-значимое качество.

Таким образом, рабочая тетрадь является средством обеспечения стандартизации и индивидуализации обучения. Включение студентов в работу с тетрадями значительно увеличивает объем самостоятельной деятельности всех студентов. Индивидуальные задания вызывают у каждого студента чувство ответственности, удовлетворения, способствуют формированию познавательных интересов, умения оценивать и соизмерять свои индивидуальные способности и возможности, проявлять инициативность, самостоятельность, реализовывать личностный потенциал[17].

Вывод по главе 1

В первой главе нами были рассмотрены теоретические основы обучения студентов методами лабораторно-практических работ по профессиональному модулю ПМ 02, раскрыта сущность понятия практических навыков на занятиях лабораторно-практической работы как основополагающей составной части практикума. Выявлена методика организации лабораторно-практических работ на примере программы учебной практик. Анализ педагогической литературы позволил выделить наиболее точное, на наш взгляд, понятие практических навыков и сделать вывод о том, задачи практических заданий: – закрепление, углубление, расширение и детализация знаний студентов. Компетенции и деятельность неразрывно связаны между собой, компетенции формируются в процессе деятельности и ради будущей профессиональной деятельности и успешной адаптации.

Освещена структура развития практических навыков на этапе выполнения лабораторно-практических работ по технологическому практикуму. Раскрыты и обработаны основные требования к лабораторно-практическим работам по практикуму с применением технологико-педагогических подходов к организационной деятельности студентов при выполнении лабораторно-практических работ.

Таким образом, для достижения поставленных нами целей необходима разработка рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 02 «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills»

ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ У СТУДЕНТОВ НА ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

§2.1 Исследование условий развития практических навыков при проведении лабораторно – практических работ по профессиональному модулю

Опытно-экспериментальная работа проводилась на базе ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Для обеспечения предприятий общественного питания такими специалистами, как повар-кондитер предприятий общественного питания, в ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего», со-здана материально-техническая база, обучение ведут квалифицированные преподаватели. Лабораторные занятия, на которых студенты отрабатывают навыки приготовления блюд, проводятся в специально оборудованных лабораториях. Для прохождения производственного обучения техникум располагает различными базами практики.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса осуществляется в: 1 учебно-производственной мастерской, 2 лабораториях, 2 компьютерных классах, 19 учебных классах.

Обучение студентов осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера профессионального обучения, педагоги дополнительного образования, из них:

- 100% имеют квалификационные категории;
- 40% имеют стаж работы более 15 лет;
- 10% имеют отраслевые и государственные награды.

Образовательное учреждение реализует основную профессиональную образовательную программу по квалификации

«Повар, кондитер», обеспечивает планирование, организацию и проведение производственной (профессиональной) практики в соответствии с Положением о производственной (профессиональной) практике студентов, профессиональных образовательных организаций.

Информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности характеризуется наличием читального зала, библиотеки, имеющей библиотечный фонд учебной и дополнительной литературы, который ежегодно пополняется учебно-методическими комплексами по модулям: средняя обеспеченность составляет 97,2%; общий фонд учебно-методических разработок составляет более тысячи экземпляров.

Проанализировав учебно-методические разработки, мы выяснили, что существует недостаток учебно-методического обеспечения для развития практических навыков студентов. В связи с чем, мы будем внедрять в учебный процесс рабочую тетрадь для профессионального интереса студентов.

Форма обучения – очная.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования.

Студенты данной специальности изучают профессиональный модуль ПМ 2 «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills».

На этот модуль отводится:

всего – 405 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 297 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –

198 часов; в т.ч. лабораторные и практические занятия – 98 часов;

учебной практики – 99 часов;

производственной практики – 108 часов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и со-ответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен:



иметь практический опыт:

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

– оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– ведении расчетов с потребителями



уметь:

– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять за-явку на склад;

- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к без-опасности готовой продукции.

§2.2. Разработка рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ

2. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills»

Рабочая тетрадь предназначена для проведения лабораторно – практи-ческих работ по профессиональному модулю ПМ 02. «Процессы приготов-ления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок в соответствии с требованиями WorldSkills».

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с требованиями Федераль-ного государственного образовательного стандарта среднего профессио-нального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.01.09 Повар, кон-дитер и рабочей программы профессионального модуля.

В рабочей тетради представлены практические и лабораторные работы по разделам «Организация и технология приготовления сложных горячих супов», «Организация и технология приготовления сложных горячих со-

усов», «Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра» «Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп».

Данное пособие поможет студентам отработать умения, сформировать практический опыт по подготовке различного сырья к производству, оценке качества продукции, выполнению сырьевых расчётов, работе со Сборником рецептов, безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря в ходе выполнения работ.

Каждая практическая и лабораторная работа имеет определенную структуру:

- контрольные вопросы при допуске к занятию, на которые необходимо дать письменный ответ;

- методические рекомендации, позволяющие выполнить задания, содержа-

щие теоретический материал, основные понятия, определения по теме;

- порядок выполнения заданий, включающий практические задания с по-

дробной инструкцией по выполнению, которые рекомендуется выполнять последовательно, так как они взаимосвязаны;

- контрольные вопросы к зачету, обобщающие изученную тему, на них необходимо отвечать в письменном виде.

Оценка за практическую (лабораторную) работу складывается преподавателем из учёта правильности выполнения заданий в учебном кулинарном цехе и в рабочей тетради.

Пример
1

Контрольные вопросы

1. С кем проводится вводный инструктаж на предприятиях общественного

питания?

2. В каких случаях проводится внеплановый инструктаж на рабочем месте?

3. Как часто проводится текущий инструктаж на рабочем месте?

Пример
2

Задание 1. Выполнить расчет необходимого сырья для приготовления супа-пюре из тыквы на 2 порции в кафе, если выход одной порции составляет 300г. Дополните расчет необходимым количеством соли и специй. Оформите расчёт необходимого сырья для приготовления супа-пюре в табличной форме.

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование супа

Наименование сырья	1 порция		_____ порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто
Выход				

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления супа-пюре из тыквы.

1.Подготовить производственный стол для приготовления супа-пюре в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки,кастрюли, сковороды, сита, терки,

3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления супа-пюре.

4. Выполнить процесс приготовления супа-пюре.

5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Выполнить технологический процесс приготовления супа луко-вого.

1.Подготовить производственный стол для приготовления супа консоме в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для приготовления супа лукового в учебном кулинарном цехе:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки,
- кастрюли, сковороды, сита, терки,

3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления супа.

4. Выполнить процесс приготовления супа вместе с преподавателем.

5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Пример
3

Задание 1. Выполнить расчет необходимого сырья для приготовления рыбы жареной грилье с гарниром и соусом на 2 порции. Оформить расчёт необходимого сырья для приготовления рыбы жареной грилье в табличной форме.

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование блюда

Наименование сырья	1 порция		_____ порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления рыбы жареной грилье.

1.Подготовить производственный стол для приготовления рыбы грилье в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду для приготовления рыбы грилье в учебном кулинарном цехе:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки,
- кастрюли, сотейники.

3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления рыбы грилье.

4.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Полностью заполненная и оценённая преподавателем рабочая тетрадь является отчётом студента по итогам прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills». Оценка приготовления блюд в рамках лабораторной работы производится по стандартам WorldSkills оценочные листы представлены ниже.

Оценочные листы по стандартам WorldSkills

Объективные показатели: (презентация)

ФИО _____

max	Критерии	Баллы	
Показатели работы			
1,00	Контроль времени подачи (Приготовлено вовремя, интервал +/- 5 минут)	Да = макси- мальное количе- ство баллов Нет = ноль баллов	
0,4	Компоненты блюда отражены меню		
0,4	Правильность подачи в соответствии с заданием		
0,4	Использование всех ингредиентов в соответствии с заданием		
0,4	Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев		
0,4	Масса (размер) блюда соответствует заданию		
0,4	Температура блюда соответствует заданию		
3,4			

« ___ » _____ 201__ г. подпись _____

Объективные показатели: (работа)

ФИО Экспертов _____

max	Критерии	Баллы 0-1	
Показатели работы			
1,0	Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике	Да = макси- мальное количе- ство баллов Нет = ноль баллов	
1,0	Спец. одежда соответствует требованиям		
1,0	Корректное использование мусорных баков (пищевые/ не пищевые отходы)		
1,0	Контроль отходов (брак)		
1,0	Расточительность		
1,0	Использование оборудования и инвентаря по назначению		
1,0	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню		
7,0			

Субъективные показатели: (работа)

ФИО _____

Критерии	max	Оценка	Описание аспекта	
Показатели работы				
Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи	1,0	0	рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач	
		1	планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач	
		2	организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по тайм-менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями	
		3	организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли	
Персональная гигиена	2,0	0	грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток	
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток	
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук	
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	
Рабочее место	2,0	0	пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, выбирает не правильный цвет разделочной доски	
		1	пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски	
		2	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нарушения товарного соседства, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок	
		3	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	
Техника безопасности на рабочем месте	2,0	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, допускаются незначительные нарушения	
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	
Выбор ингредиентов в соответствии с меню	1,4	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности	

		1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности	
		2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности	
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учетом их сбалансированности, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности	
Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки	2,0	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	
Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	2,0	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания	
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания	
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли	
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли	
Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	2,0	0	не использовал,/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда	
		1	частично использовал,/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда	
		2	использовал,/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил,/а блюдо	
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо	
	14,4			

« ____ » _____ 20__ г

подпись _____

Субъективные показатели: (презентация блюда)

ФИО _____

Критерии	max	Оценка	Описание аспекта
Показатели работы			
Качество блюда	0,8	0	неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки
		2	хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
Внешний вид блюда	0,9	0	блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
Стиль и креативность блюда	0,9	0	блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
Текстура всех компонентов блюда	0,9	0	текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям
		1	текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям
		2	текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
Вкус всех компонентов блюда	1,2	0	вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций

		3	блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	
Общая гармоничность блюда	0,7	0	компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам	
		1	компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов	
		2	компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы	
		3	компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации	
	5,4			

« » _____ 20__ г

подпись _____

§2.3. Применение рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills»

Мы ввели в учебный процесс группы ПК-207 по программе «Повар кондитер» разработанную нами рабочую тетрадь по профессиональному модулю ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills». Для проверки эффективности рабочей тетради, группу ПК – 207 мы разделили на две подгруппы по 10 человек, одна контрольная, другая экспериментальная. Уровень знаний в обеих подгруппах не высокий, степень мотивации к обучению так же низкая.

Для оценки исходного уровня перед началом проверки проводилось тестирование.

Ф.И.О. тестируемого _____

1. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:

- а) замачивают
- б) жарят
- в) варят
- г) процеживают

2. Для приготовления шашлыка мясо предварительно: а) варят б) замораживают

- в) маринуют
- г) бланшируют

3. Для маринования мяса используют:

- а) Муку, соль, лук
- б) сахар, уксус, соль
- в) уксус, лук, соль
- г) лук, уксус, муку.

4. Для приготовления сложного соуса голландского используют: а) яйцо, сливки, масло б) сливки, масло, муку в) яйцо, молоко, муку

г) лук , муку, масло

5. Для приготовления сложного соуса пулет используют:

а) морковь, лук, масло б) яйцо, морковь, лук в) мука, масло, сливки г) вино, помидор, бульон

6. Для приготовления сложного соуса бешамель используют: а) муку, молоко, масло б) муку, морковь, бульон в) лук, морковь, муку г) бульон, муку, лук

7. Фуа гра это:

а) овощ

б) печень уток и гусей

в) мясо

г) фрукт

8. Сложный соус бешамель готовят

на: а) бульоне б) сливочном масле

в) растительном масле

г) молоке

9. Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного

мяса: а) овощи припущенные б) отварные макароны в) каши рассыпчатые г) овощи жаренные

10. Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:

а) соус хрен

б) соус белый основной

в) соус сметанный

г) соус южный

Правильных ответов _____

Оценка _____

Результат оказался следующим: в контрольной группе – не один человек не получили оценку «5», 4 человек – «4» и 6 человека получили оценку «3». В процентном соотношении: 0 % учащихся знают материал профессионального модуля на «отлично», 40 % учащихся усвоили материал на «хорошо» и 60 % – на «удовлетворительно»; в экспериментальной группе - 1 человек получили

оценку «5», 2 человек – «4» и 7 человека получили оценку «3». В процентном соотношении: 10 % учащихся знают материал профессионального модуля на «отлично», 20 % учащихся усвоили материал на «хорошо» и 70 % – на «удовле-творительно».

Согласно учебной рабочей программе студенты заполняли рабочую тетрадь последовательно, в соответствии пройденным темам.

При выполнении заданий, студенты старались получить максимальный балл за каждое задание, чтобы в сумме получить высокую оценку. Полученный результат составил итоговую оценку за заполненную рабочую тетрадь, что повлияло на оценку за весь профессиональный модуль.

Во время заполнения студентами рабочих тетрадей осуществлялся промежуточный контроль со стороны преподавателя. После каждой пройденной темы, студенты сдавали тетради для проверки. По окончании заполнения всей тетради – выставлялся общий балл за все темы.

После анализа результатов заполненных рабочих тетрадей, мы повторно провели тест, на проверку знаний.

Результат оказался следующим: в контрольной группе - 2 человек получили оценку «5», 5 человек – «4» и 3 человека получили оценку «3». В процентном соотношении: 45 % учащихся знают материал профессионального модуля на «отлично», 55 % учащихся усвоили материал на «хорошо» и 20 % – на «удовле-творительно»; в экспериментальной группе - 6 человек получили оценку «5», 2 человек – «4» и 2 человека получили оценку «3». В процентном соотношении: 60 % учащихся знают материал профессионального модуля на «отлично», 20 % учащихся усвоили материал на «хорошо» и 20 % – на «удовлетворительно».

На основании результатов заполненных рабочих тетрадей и результатов итого-вого теста, мы пришли к выводу, что эффективность обучения возросла, успе-ваемость студентов улучшилась. Для наглядности мы отобразили результаты в диаграммах, которая представлена ниже.

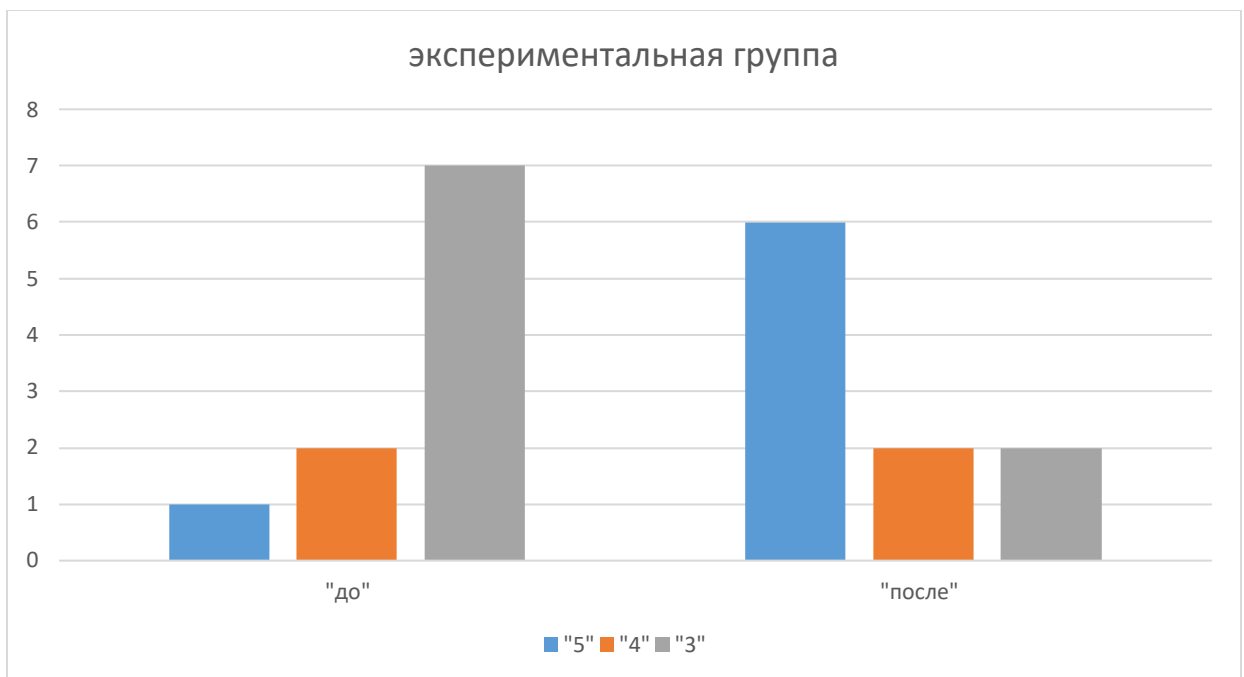
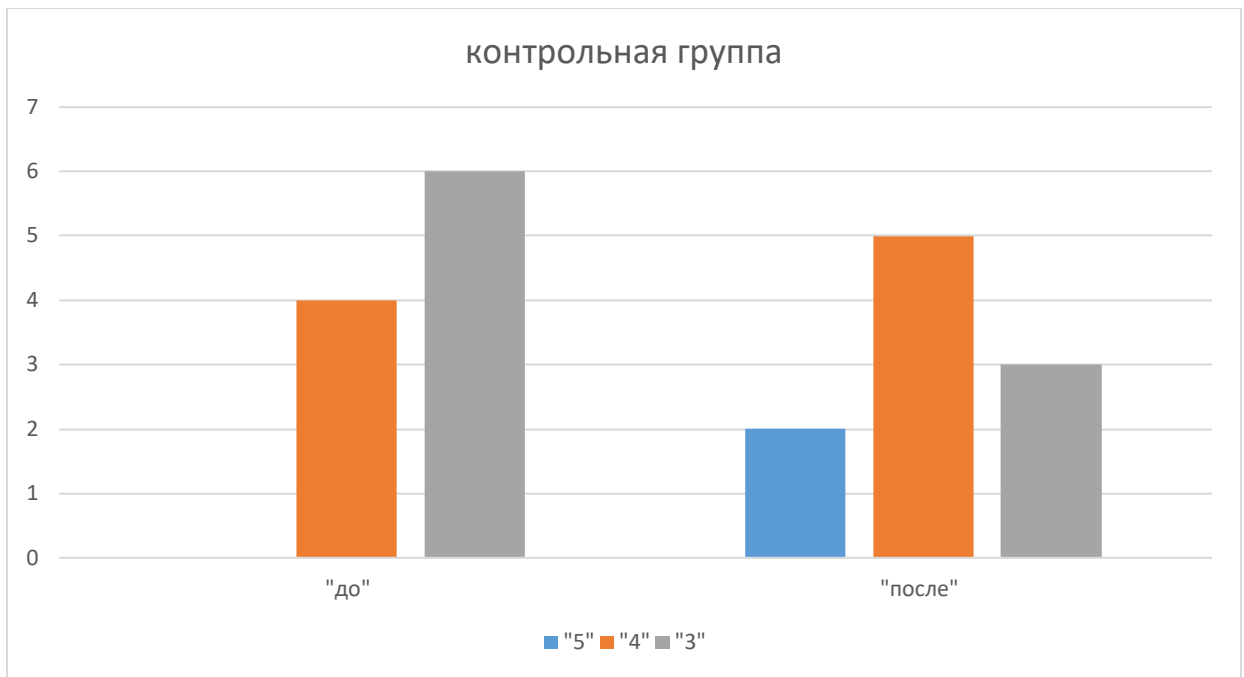


Рис.1. Сравнительные результаты успеваемости студентов

На диаграмме видно, что за период экспериментальной деятельности наблюдается значительное улучшение показателей.

В ходе выполнения заданий из рабочей тетради, у студентов выработалось умение устанавливать соответствия, классифицировать учебный материал, умение сравнивать, осуществлять логические операции классификации.

У студентов сформировались понятия, они лучше усвоили материал модуля. Это говорит об эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения профессионального модуля ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills»

Таким образом, в результате теоретического изучения данного вопроса и проведенной практической экспериментальной работы можно сделать вывод о том, что применение рабочей тетради позволяет заметно улучшить качество и продуктивность обучения.

Выводы по 2 главе

Во второй главе мы рассмотрели проблему развития практических навыков в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего». Выяснили, что в данной образовательной организации существует недостаток учебно-методического обеспечения для развития практических навыков студентов на лабораторно - практических работах.

С целью устранения этой проблемы, мы разработали рабочую тетрадь по профессиональному модулю ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills». Рабочая тетрадь для развития практических навыков студентов на лабораторно - практических работах по данному модулю способствует решению обучающих и развивающих задач и повышает продуктивность обучения при освоении квалификации «Повар кондитер».

Анализ внедрения рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills». показал, что в экспериментальной группе эффективность обучения возросла, успеваемость студентов улучшилась. В ходе выполнения заданий из рабочей тетради, у студентов выработалось умение, классифицировать учебный материал, умение сравнивать, осуществлять логические операции, классификации. У студентов сформировались понятия, они лучше усвоили материал модуля. Задания, предлагаемые в рабочей тетради, помогли студентам не только усвоить материал той или иной темы, но и развить практические навыки, систематизировать полученные знания, самостоятельно работать с предлагаемым заданием, анализировать информацию и делать грамотные выводы.

Это говорит об эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения профессионального модуля ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На сегодняшний день возрастают требования к участникам системы социальных взаимоотношений. Как никогда ранее, возрастает роль профессиональной готовности специалистов. Реализуются государственные национальные проекты, вводятся новые формы нормативно-документального оформления всех сфер жизнедеятельности человека. Поэтому современные квалификационные требования, предъявляемые к будущему специалисту, достаточно высоки. Возрастает роль профессионального интереса студентов, и в связи с этим, особую значимость в практике современного образования приобретают формы и методы работы, которые стимулируют самостоятельность и творчество студентов.

Инновационная система обучения базируется преимущественно на самостоятельном получении обучающимися необходимого объема и требуемого качества знаний. Удельный вес времени отводимого на организацию профессионального интереса студентов возрастает, следовательно, повышение эффективности профессионального интереса будет существенно влиять и на качество подготовки специалиста.

В первой главе выпускной квалификационной работы мы рассмотрели теоретико-методологические аспекты обеспечения профессионального интереса студентов.

Рассмотрев научно-теоретические аспекты профессионального интереса студентов, мы пришли к выводу, что исследователи, занимающиеся проблемой профессионального интереса студентов, вкладывают в это понятие разное содержание. На наш взгляд, она может рассматриваться как один из видов познавательной деятельности, направленной на общеобразовательную и специальную подготовку студентов и управляемой преподавателем.

Раскрыв теоретико-методологические особенности учебнометодического обеспечения профессионального интереса студентов, мы убедились в том, что учебно-методическое обеспечение позволяет активизировать

познавательную 50

деятельность студентов и гарантированно достигать поставленные учебные цели, благодаря чему повышается эффективность обучения. Наиболее эффективным, на наш взгляд, является рабочая тетрадь.

Разработка рабочей тетради является вполне современным способом ведения учебного процесса. Рабочая тетрадь является средством обеспечения стандартизации и индивидуализации обучения. Включение студентов в работу с тетрадями значительно увеличивает объем самостоятельной деятельности всех студентов. Индивидуальные задания вызывают у каждого студента чувство ответственности, удовлетворения, способствуют формированию познавательных интересов, умения оценивать и соизмерять свои индивидуальные способности и возможности, проявлять инициативность, самостоятельность, реализовывать личностный потенциал.

В практической части нашей выпускной квалификационной работы мы провели опытно-экспериментальную работу по применению в учебном процессе рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills».

Выявили проблему организации профессионального интереса в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего», которая заключается в недостатке учебно-методического обеспечения для развития практических навыков студентов на лабораторно - практических работах. Для решения данной проблемы мы разработали и внедрили в учебный процесс рабочую тетрадь для профессионального интереса студентов по профессиональному модулю ПМ 02. «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills».

Эффективность применения рабочей тетради подтверждается тем, что у студентов сформировались понятия, они лучше усвоили материал модуля. У них выработалось умение устанавливать соответствия, классифицировать учебный

материал, умение сравнивать, осуществлять логические операции, классификации. В результате внедрения рабочей тетради эффективность обучения возросла, успеваемость студентов улучшилась.

В рамках данного исследования мы разработали рабочую тетрадь для лабораторно-практических работ.

Выполнили поставленные задачи:

1. Осуществить анализ педагогической и методологической литературы;
2. Разработать инструкционные методические приемы при работе на лабораторно-практических занятиях;
3. Провести педагогический эксперимент и проанализировать результаты эксперимента в ходе реализации лабораторно-практических занятий.

И сделали выводы о том, что то, как будет организовано лабораторно - практическое занятие, какие средства и методы будут использованы преподавателем при его проведении, зависит компетентность, профессиональность, конкурентоспособность будущих специалистов

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Акмалов, А.Ю. Творческие задания как средство активизации познавательной деятельности студентов старших классов на предметах гуманитарного цикла / А.Ю. Акмалов. – Челябинск, 2003. – 231с.
2. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учеб. для сред. проф.-техн. уч-щ / Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., перераб.– М.: Экономика, 2006. – 366 с.
3. Анцыферова, Л.И. Методологические проблемы психологии развития // Принцип развития в психологии / Л. И. Анцыферова. М., 1978. – 144 с.
4. Афанасьев, В.Г. Научно-техническая революция, управление, образование / В.Г. Афанасьев. – М.: Политиздат, 2003. – 431 с.
5. Бакшеева, Н.А. Психология мотивации студентов / Н.А. Бакшеева, А.А. Вербицкий; Под ред. Н.А. Бакшеевой. М.: Колос, 2011. 368с.
3. Белгородский, В.С. Роль инновационного образования в развитии российского общества / В. С. Белгородский // Философия образования. – 2007. – № 2, – с. 22-27.
4. Богданов, И.В. Психология и педагогика: учебное пособие / И.В. Богданов, С.В. Лазарев, С.М. Ануфриенко, И.П. Усольцева, Н.Д. Калинина. – М.: «Академия», 2012 г. – 267 с.
5. Богоявленская, Д.Б. Умственные способности как компонент интеллектуальной активности. // В кн. «Психологические исследования интеллектуальной деятельности» / Под ред. О.К. Тихомирова. – М., 2009. – 261 с.
6. Болдырева, Н.Н. Формирование у студентов умений организации учебно-познавательной деятельности / Н.Н. Болдырева // Специалист. 2004. №5. – с.30-32.
10. Болтянский, В. Г. Наглядность и понятие модели / В. Г. Болтянский // Новые исследования в педагогических науках. – 2003. №5. – с. 3-7.
11. Большой толковый словарь русского языка / под. ред. С.А. Кузнецова. – СПб: Норинт, 2014. – 1536 с.

12. Гершунский, Б.С. Философия образования для XXI века.: учеб. пособие для самообразования / Б.С. Гершунский. М.: Педагогическое общество России, 2015. 512с.
13. Гин, А.А. Приёмы педагогической техники: Свобода выбора. От-крытость. Деятельность. Обратная связь. Идеальность: пособие для учителя / А.А. Гин. – М.: Вита-Пресс, 2009. 88с.
14. Горностаева, З.Я. Проблема самостоятельной познавательной деятельности // Открыт. школа. – 2008. №2. с. 22-24
15. Дьяченко, В.К. Общие формы организации процесса обучения: Актуал. пробл. теории и практики обучения / В.К. Дьяченко. Красноярск: Изд-во Краснояр. ун-та, 2011. 185 с.
16. Дьяченко, В.К. Основное направление развития образования в современном мире / В.К. Дьяченко. – М.: Школьные технологии, 2015. – 512с.
17. Ефремова, Т.Ф. Новый толково-словообразовательный словарь русского языка / Т.Ф. Ефремова – М.: Русский язык, 2000.
18. Занков, Л. В. Избранные педагогические труды. — 3-е изд., до-полн. / Л. В. Занков. — М.: Дом педагогики, 2013. — 608 с.
19. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: ИКТЦ «Лада», 2014. – 680 с.
20. Зимняя, И.А. Педагогическая психология: Учебник для вузов по педагогическим и психологическим направлениям и специальностям / И.А. Зимняя. – 2-е изд., доп., испр. и перераб. – М.: Логос, 2011. – 384 с.
21. Ивлева, И.А. Концептуальные основы построения системы каче-ства профессионального образования / И.А. Ивлева, В.П. Панасюк, Е.К. Чернышева. – СПб.: Институт профессионального образования РАО, 2012. – 152 с.
22. Ильясов, И.И. Структура процесса учения / И.И. Ильясов. – М.: Издательство Московского университета, 2006. – 200с.
23. Кириленко, Г.Г. Краткий философский словарь / Г.Г. Кириленко, Е.В. Шевцов. — М. : изд «Слово, АСТ», 2012. — 480 с.

24. Климов, Е.А. Педагогический труд: психологические составляющие: учеб. пособие для студентов, магистрантов и аспирантов классических и педагогических вузов России / Е.А. Климов. М.: Академия, 2004.с.
25. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013.480с
26. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь /Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров. – Р-н-Д, 2000. – 176с.
27. Литова, З.А. Внеклассная работа по технологии / З. А. Литова // Внеклассная работа по технологии. – 2007. – № 8, – с. 20-25.
28. Макаренко, А.С. Педагогические поэмы / А.С. Макаренко. – М.: Издательство «ИТРК», 2013.
29. Мезинов, В.Н. Введение в педагогическую деятельность: учебное пособие / В.Н. Мезинов. Елецк: изд. «ЕГУ им. Батурина», 2015 – 91 с.
30. Никитина, Н.Н. Основы профессионально-педагогической деятельности, Уч. изд. / Н.Н. Никитина, О.М. Железнякова, М. А.Петухов. М.: Изд-во «Мастерство», 2012. 324 с.
31. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка / С.И. Ожегов. –М.: Издательская группа «АСТ», 2013.
32. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка, 3-е издание /С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова. – М.: Аз, 1996. – 928 с
33. Педагогика: Педагогические теории, системы, технологии:учебник для студентов высш. и сред. пед. заведений / под ред. С.А. Смирнова. – М.: Академия, 2011. – 512 с.
34. Пель, В.С. К истории создания и развития системы дополнительного образования в российской воспитательной системе // Проблемы педагогического образования: сб. науч. ст.- М.: 1999. 49 с.
35. Петухов, М.А. Профессионально-технологическая система обучения специальным предметам: учебное пособие / М.А. Петухов под.ред А. П. Беяевой. Ульяновск: УлГТУ, 2011 г. 199 с.

36. Пидкасистый, П.И. Искусство преподавания П.И. Пидкасистый, М. Л. Портнов М.: Изд-во «Рос. пед. агентство», 2001. с.
37. Подласый И.П. Педагогика / И.П. Подласый. – М.: Юрайт, 2013. – 704 с.
38. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов 100 ответов: учеб. пособие для студ. высш. учеб. Заведений / И.П. Подласый, М.: Изд-во ВЛАДОС-ПРЕСС, 2011. 368 с.
39. Подласый, И.П. Педагогика: Новый курс: учеб. для студ. высш. учеб. Заведений В 2 кн. М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2013. Кн.1: Общие основы. Процесс обучения. 576 с.
40. Похлебкин, В.В. Тайны хорошей кухни / В.В. Похлебкин. – М.: Издательство «ФКСМО», 2013.
41. Прессман, Л.П. Методика и техника эффективного использования средств обучения в учебно-воспитательном процессе / Л.П. Прессман. М.: Просвещение, 1988. – 191 с.
42. Романцев, Г.М. Теоретические основы высшего рабочего образования / Г.М, Романцев. Екатеринбург: Урал. гос. проф. пед. ун-т, 2012. 333 с.
43. Рябов, В.М. Профессиональная педагогика: учебник для студентов средних учебных заведений / В.М. Рябов. М.: Ассоциация «Профессиональное образование», 2007.
44. Семушина, Л.Г. Содержание и методы обучения в средних специальных учебных заведения / Л.Г. Семушина, Н.Г. Ярошенко. – Мн., 2013. – 438с.
45. Скакун, В.А. Методическое пособия для преподавателей профессиональных учебных заведений: учебно-методическое пособие / В.А. Скакун. – М., 2011. – 216с.
46. Скакун, В.А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие / В.А. Скакун. – М.: Изд Форум.Профессиональное образование, 2012. – 336с.
47. Соленик, А. Как заниматься самообразованием / А. Соленик. –Спб.: Издательство «Прибой», 1929.

48. Хуторской, А.В. Педагогическая инноватика: методология, теория, практика: Научное издание / А.В. Хуторский. – М.: Изд-во УНЦ ДО, 2012. – 239 с.
49. Хуторской, А.В. Современная дидактика: Учеб. для вузов /А.В. Хуторский. СПб.: Питер, 2001. 544 с.
50. Чахоянц, В.Е. Современные требования к уроку производственного обучения / В.Е. Чахоянц. М.: Высш. шк., 2014 – 42с.
51. Шапоринский, С.А. Вопросы теории производственного обучения: Профтехпедагогика / С.А. Шапоринский. М.: Высш. шк., 1981. 208 с.

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ ТЕХНИКУМ ХИМИЧЕСКОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ (ОТЧЁТ)

для выполнения лабораторных работ по профессиональному модулю
ПМ 02 «Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills»

Ф.И.О. студента

Группа

Специальность

Екатеринбург 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов.....	3
Вводный инструктаж	3
Практическая работа № 1.: Участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте	4
Лабораторная работа № 1.: Ведение технологического процесса приготовления и от- пуска сложных горячих супов: супа-пюре из тыквы, супа лукового, солянки сборной мяс- ной.....	16
РАЗДЕЛ 2. Организация и технология приготовления сложных горячих со- усов.....	26
Лабораторная работа № 2.: Ведение технологического процесса приготовления и от- пуска сложных горячих соусов: бешамель, голландского, велюте на рыбном бульоне...	26
РАЗДЕЛ 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.....	28
Лабораторная работа № 3.: Ведение технологического процесса приготовления и от- пуска сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп: картофельного гра- тена, яичного суфле, крокетов сырных.....	32
РАЗДЕЛ 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.....	33
Лабораторная работа № 4.: Ведение технологического процесса приготовления и от- пуска сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов: рыбы грилье, рыбы по-русски, кальмаров фаршированных тушеных.....	37
РАЗДЕЛ 5. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса,птицы и субпродуктов.....	44
Лабораторная работа № 5.: Ведение технологического процесса приготовления и от- пуска сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов: куриного рулета, запечен- ного в слоеном тесте, с овощным кремом, говядины «Метрдотель», суфле из куриной печени.....	44
Практическая работа № 2.: Разработка ассортимента сложных горячих супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных для различных типов предприятий общественного пита- ния.....	49
Список литературы	55

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Вводный инструктаж необходим для разъяснения студентам организационных вопросов выполнения лабораторных работ.

Лабораторные работы проходят в учебном кулинарном цехе. Со студентами проводится инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарём и по противопожарной, электро- безопасности.

На каждой практической работе перед студентами ставятся цели, задачи, указывается время выполнения каждого задания; разъясняются правила заполнения рабочей тетради и порядок выполнения и оформления заданий.

В конце лабораторной работы студентам предлагается выполнить контрольные письменные задания.

Преподаватель в течение лабораторной работы осуществляет контроль за ходом её выполнения.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Изучить порядок обучения безопасным приёмам труда, проведения и оформления инструктажей по технике безопасности

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.4

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут организовывать и оформлять проведение различных видов инструктажей по технике безопасности и охране труда

НОРМА ВРЕМЕНИ: 2ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

Согласно технике безопасности в рабочей зоне студента возле теплового оборудование обязательно должны быть размещены на полу диэлектрические коврики, а также оборудование должно быть заземлено, для предотвращения опасного действия на участника электрическим током.

Организацию рабочего места участник производит самостоятельно.



Рисунок 1 – Примерная схема застройки бокса

На рисунке 1 представлено рабочее место с примерной расстановкой основного оборудования.

1) Пароконвектомат – вид теплового оборудования, предназначенный для приготовления кулинарной продукции с различными режимами в сочетании пара и принудительной конвекции.

Запрещается использовать «крышу» пароконвектомата для хранения заготовок и прогрева тарелок, допускается размещение прихватов.

Подставка под пароконвектомат может быть предназначена для охлаждения полуфабрикатов приготовленных на месте, а так же для хранения кулинарных изделий (декоров, чипсов,

бисквитов и т.д.), которые не должны храниться в условиях холодильной камеры для сохранения технологических свойств.

2) Пароконвектомат – вид теплового оборудования, предназначенный для приготовления кулинарной продукции с различными режимами в сочетании пара и принудительной конвекции.

Подставка под пароконвектомат может быть предназначена для охлаждения полуфабрикатов приготовленных на месте, а так же для хранения кулинарных изделий (декоров, чипсов, бисквитов и т.д.), которые не должны храниться в условиях холодильной камеры для сохранения технологических свойств.

3) Индукционная плита (4-х конфорочная) – электрическая плита, основанная на работе высокочастотного магнитного поля.

Для индукционной плиты обязательное использование специальной посуды, изготовленную из материала с подходящими характеристиками.

Если участник приносит в тубоксе свою кухонную посуду для работы на индукционной плите, необходимо убедиться, что она предназначена для данного оборудования.

На индукционной плите допускается хранение приготовленных кулинарных изделий (пюре, соусов, бульонов, различных гарниров и т.д.), которым необходимо не резкое охлаждение, при условии закрытие крышкой наплитной посуды.

4) Производственные столы Перед началом работы участник должен обработать (замыть) рабочую поверхность моющим средством, которое имеется на площадке.

5) Холодильный шкаф (со стеклянной дверью) предназначен для хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Согласно техническому описанию компетенции, каждая полка холодильника предназначена для определенного сырья и полуфабрикатов.

Если у холодильного шкафа больше 5 полок, то участник сам определяется для чего ему необходимо две полки, либо разграничить по товарному соседству.

Все полуфабрикаты и готовая продукция должны быть упакованы и прикрыты пищевой пленкой, крышкой или убраны в одноразовые контейнеры.

6) Стеллаж из нержавеющей стали предназначен для организации инвентаря, кухонной посуды, столовых тарелок, расходных материалов.

7) Ванна моечная.

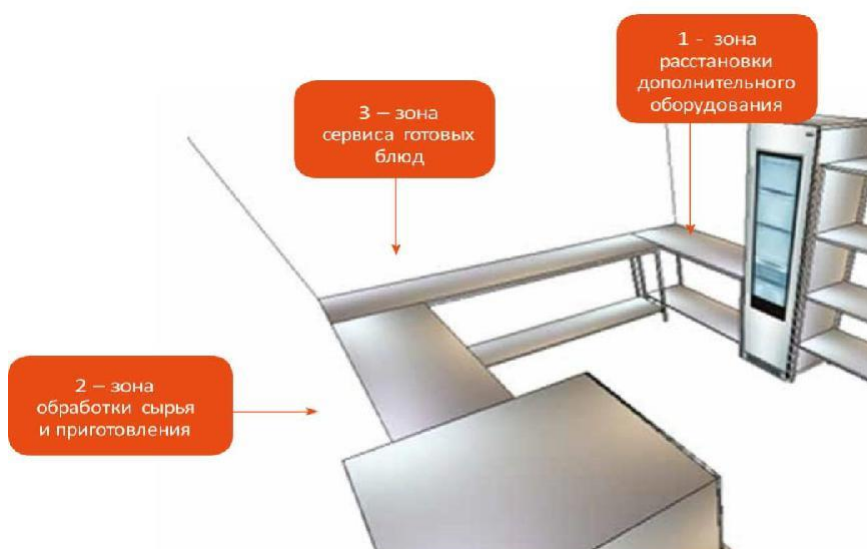


Рисунок 2 – Примерная схема организации рабочей поверхности студента в боксе

1 – для данной зоны удобное расположение дополнительного оборудования (термомикс, термостат, пакоджет и т.д). На нижней полке стола можно разместить одноразовые контейнеры, инвентарь, расходные материалы.

2 – производственный стол расположен рядом с тепловым оборудованием. В этой зоне можно организовать обработку сырья, производство полуфабрикатов, приготовление кулинарных изделий. Рядом с индукционной плитой можно разместить специи, растительное масло для удобства доведения до вкуса кулинарных изделий. На рабочей поверхности зоны можно организовать подставку под рабочий инвентарь и ножи. Нижнюю полку производственного стола можно задействовать для хранения сыпучих продуктов.

3- зона сервиса готовых блюд предназначена для сервировки кулинарных изделий на блюде или тарелке. Перед началом сервиса необходимо расставить все элементы задуманного блюда, а затем приступить к сервировке. На нижней полке можно разместить белый фартук для подачи блюд.

Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания



Ложки полусферические



Кулинарный пинцет



Термометр



Весы молекулярные от 0,01 гр



Кухонная горелка



Электронная мерная ложка



Беспроводной двухканальный термометр



Пирометр



PH метр



Инжектор для мяса



пен

Мини-миксер для взбивания молекулярных и молочных



Сифон для газирования



**Ротационные испарители Ароматистилляция -
новое направление в аромакухне**



**Ультразвуковой гомогенизатор используется для
получения экстрактов, настоев, эмульсий, суспензий**



Куттер



Robot Cook



Бликсер



Аппарат для приготовления продуктов в вакууме

В качестве основного правила на Чемпионатах WSR применяется следующая цветовая маркировка:



Красный - Сырое мясо; Синий - Сырые морепродукты и рыба;
Белый - Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия; Коричневый - Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.
Зеленый - Сырые овощи и фрукты;
Желтый - Сырая птица;

Вопросы при допуске к работе

1. По каким причинам работник общественного питания может получить производственную травму?

2. Какие виды производственных травм наиболее часто получают работники доготовочных цехов?

3. Какие виды технологического оборудования в доготовочных цехах являются наиболее травмоопасными?

4. Какие виды производственного инвентаря в доготовочных цехах являются наиболее травмоопасными?

5. Какие общие требования техники безопасности необходимо соблюдать при подготовке технологического оборудования к работе?

6. Какие общие требования техники безопасности необходимо соблюдать во время работы технологического оборудования?

7. Какие общие требования техники безопасности необходимо соблюдать по завершении работ на технологическом оборудовании?

ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИИ СЛУЖБ ОХРАНЫ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИИ

Организация работы на предприятии по созданию здоровых и безопасных условий труда работающих, предупреждению несчастных случаев и профессиональных заболеваний возлагается на службу охраны труда. Служба охраны труда в соответствии с возложенными на нее основными задачами выполняет следующие функции:

- проводит анализ состояния и причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний, разрабатывает совместно с соответствующими службами мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, а также контролирует их выполнение;
- организует работу по проведению паспортизации санитарно-технического состояния на рабочих местах по подразделениям предприятия;
- организует совместно с соответствующими службами предприятия разборку и выполнение комплексного плана улучшения условий труда, охраны труда и санитарно-оздоровительных мероприятий, а также участвует в разработке соглашений по труду;
- подготавливает и вносит руководству предприятия предложения по разработке и внедрению более совершенных конструкций, предохранительных устройств и других средств защиты от опасных производственных факторов;
- участвует в работе по внедрению стандартов безопасности труда и научных разработок по охране труда;
- проводит совместно с соответствующими службами предприятия и с участием профсоюзного актива проверки (или участвует в проверках) технического состояния зданий, сооружений, оборудования, эффективности работы вентиляционных систем, состояния санитарно-технических устройств, санитарно-бытовых помещений;
- контролирует правильность составления и своевременность представления заявок на приобретение спецодежды, спецоборудования и других средств индивидуальной защиты, а также оборудования и материалов для осуществления мероприятий по охране труда;
- оказывает помощь подразделениям предприятия в организации контроля состояния окружающей производственной среды;
- участвует в работе комиссий по приемке в эксплуатацию новых и после реконструкции объектов производственного назначения, оборудования и машин, проверяя выполнение требований по обеспечению здоровых условий труда;
- проводит вводный инструктаж и оказывает помощь в организации обучения работников по вопросам охраны труда;
- участвует в работе аттестационной комиссии и комиссии по проверке знания специалистами правил и норм по охране труда, инструкций по технике безопасности.

ВИДЫ ИНСТРУКТАЖЕЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ИХ СОДЕРЖАНИЕ

Предусмотрено проведение пяти видов инструктажей:

1. вводного
2. первичного (на рабочем месте)
3. повторного
4. внепланового
5. целевого.

Вводный инструктаж проводится при поступлении на работу. Этот инструктаж обязаны пройти все поступающие на работу, командированные и студенты, прибывшие на практику. Цель инструктажа – ознакомиться с общими правилами и требованиями охраны труда на предприятии. Инструктаж регистрируется в специальном журнале.

Первичный инструктаж проводится для всех принятых на предприятие перед первым допуском к работе, а также при переводе из одного подразделения в другое. Проводится непосредственным руководителем работ и регистрируется в соответствующем журнале. Цель инструктажа – изучение конкретных требований и правил обеспечения безопасности на конкретном оборудовании, при выполнении конкретного технологического процесса.

Повторный инструктаж проводится не реже одного раза в полгода. Проводится непосредственным руководителем работ и регистрируется в соответствующем журнале. Цель инструктажа – восстановление в памяти работника конкретных требований и правил обеспечения безопасности на конкретном оборудовании, при выполнении конкретного технологического процесса, а также разбор имеющихся мест нарушений.

Внеплановый инструктаж проводится в следующих случаях: при введении новых стандартов, правил, инструкций, при изменении технологического процесса, при перерывах в работе, по требованию органов надзора. Проводится непосредственным руководителем работ и регистрируется в соответствующем журнале.

Целевой инструктаж проводится при выполнении разовых работ, не связанных с выполнением прямых обязанностей. Регистрируется в наряде-допуске.

Порядок выполнения работы

Задание 1. Принять участие в проведении первичного инструктажа по технике безопасности и охране труда. Сформулировать вопросы для проведения первичного инструктажа по технике безопасности и охране труда и дать на них ответы.

Задание 2. Оформить проведение первичного инструктажа на рабочем месте по технике безопасности и охране труда.

Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте

Дата	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	<small>Выявление инструктажа (первичный инструктаж на рабочем месте, повторный инструктаж)</small>	Причина проведения внепланового инструктажа	<small>Фамилия, имя, отчество инструктирующего, должность, место работы</small>	Подпись		Стажировка на рабочем месте		
							Инструктирующего	Инструктируемого	Количество смен (с...по...)	Стажировку про-шел (подпись, место)	<small>Дата проведения инструктажа (подпись, место)</small>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Контрольные вопросы

4. С кем проводится вводный инструктаж на предприятиях общественного питания?

5. В каких случаях проводится внеплановый инструктаж на рабочем месте?

6. Как часто проводится текущий инструктаж на рабочем месте?

Оценка _____
Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих супов: супа-пюре из тыквы, супа лукового, солянки сборной мясной. **ЦЕЛЬ РАБОТЫ:** Выполнить приготовление и отпуск супа-пюре из тыквы, супа лукового, солянки сборной мясной.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.4

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут готовить и отпускать суп-пюре из тыквы, суп луковый, солянку сборную мясную.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 4ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

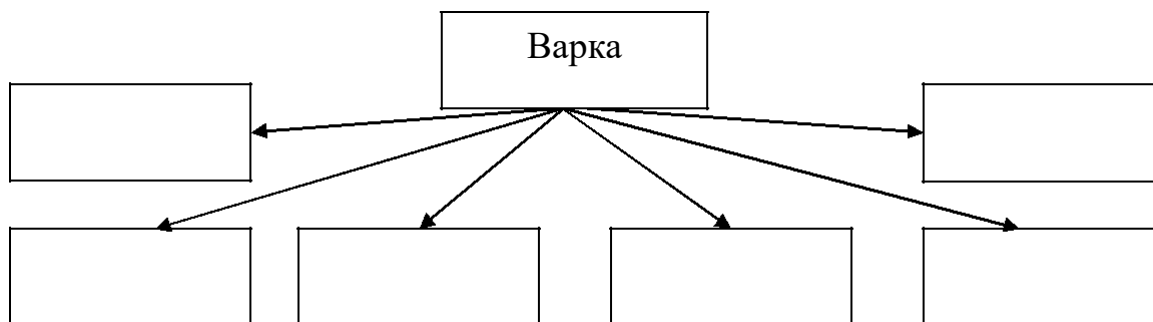
Вопросы при допуске к работе

1. Как классифицируют супы?

2. Как производится осветление бульона?

3. Какие гарниры, используются при отпуске прозрачных бульонов?

4. Дополните схему: Классификация способов тепловой обработки



5. Что является основой супов-пюре?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

Супы-пюре обладают высокой пищевой ценностью, они легко усваиваются организмом, поэтому широко применяются в питании. Эти супы готовят из овощей, круп, бобовых, птицы и дичи, печени, рыбы. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты протирают, поэтому супы имеют однородную и нежную консистенцию. Основой супов-пюре служат пюре из продуктов и белый соус.

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают различным видам тепловой обработки: варке, припусканию, тушению, а затем протирают через протирочную машину или частое сито. Трудно измельчаемые продукты предварительно измельчают на мясорубке, а затем протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом для того, чтобы измельченные частицы продукта были равномерно распределены по всей массе и находились во взвешенном состоянии, не оседали на дно.

Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном и курином бульоне, овощном или крупяном отваре, молоке.

Чтобы придать супам-пюре хороший вкус и нежную консистенцию, их заправляют сливочным маслом, горячим молоком или льезоном. Заправленные супы нагревать свыше 70 °С нельзя, так как белок может свернуться.

При отпуске супов-пюре в тарелку можно положить гарнир (15–20 г на порцию), приготовленный из продуктов, входящих в состав супа. Отдельно подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки.

Консоме (фр. *Con-somme* – долго варить) представляет собой крепкий, сильно уваренный осветленный мясной бульон. Консоме готовят из говядины, телятины, а также из куриного мяса. Часто консоме является «двойным» бульоном, что означает, что вначале был сварен бульон на кости, в котором затем было отварено уже мясо (кусочки или фарш).

Осветления бульона добиваются следующим образом: мясной или куриный фарш смешивают с двумя-тремя яичными белками, которые взбивают и опускают в кипящий бульон. Как только эта масса всплывёт, её удаляют, а бульон процеживают.

Общие правила осветления бульонов:

1. Исходный бульон должен быть обезжирен.
2. Важно тщательно смешать белки и мясной фарш.
3. Осветлять консоме в кастрюле с толстым дном.

4. При процеживании нужно слегка надавливать половником на всплывшую массу из фарша и белка, набирать осветленный бульон и переносить на дуршлаг с марлей. Нельзя нарушить целостность всплывшей осветляющей массы.

5. Капельки жира с поверхности готового консоме удобно удалять с помощью бумажной салфетки.

Гарниры к консоме

ледует заметить, что в классической кухне понятие «гарнир» шире. Это не только то, что подают к главному блюду (картофельное пюре, овощи, рис), но и, например, продукты, которые кладут в тарелку при отпуске консоме.

В консоме хорошо перед отпуском влить мадеру или портвейн из расчета 100-200 мл на 1 литр.

Овощи для гарнира к консоме должны быть предварительно отварены, чтобы не сделать его мутным.

Bretonne - нарезанные соломкой сельдерей, лук-порей.

Brunoise (брюнуаз) - нарезанные очень мелким кубиком морковь, лук- порей, сельдерей.

Caroline - тонкие блинчики, нарезанные соломкой.

Cheveux d'anges - откидная вермишель. Тертый пармезан отдельно.

Monte Carlo - нарезанные в виде монеток корнеплоды.

Olga - с портвейном, нарезанные соломкой консервированные огурцы, сельдерей, морковь и лук-порей. Orge perle - с перловкой.

Printanier - шарики из моркови, репы, фасоль.

Solange - перловка, нарезанное соломкой куриное мясо. Quenelles - со всевозможными кнелями.

Кнели готовят из мусса, формируя его с помощью двух столовых ложек. Варят на пару или в небольшом количестве консоме

Суп-пюре из тыквы.



Суп луковый

Ингредиенты:

Лук репчатый — 300 г

Масло сливочное — 30 г

Бульон — 300г

Соль — 5 г

Перец черный — 0.5 г (свежемолотый)

Багет — 0.2шт.

Сыр твердый — 50 г

Приготовление:

Лук обжарить на хорошо разогретом сливочном масле в течении 15 минут, затем добавить бульон и варить помешивая пока бульон не выпарится. Снова добавить бульон и уварить суп до средней густоты. Приправить готовый суп солью, перцем. Багет нарезать тонкими ломтиками и обжарить на сухой сковороде. Сыр натереть на крупной терке. В суповую тарелку налить суп, выложить кусочек багета и обильно посыпать тертым сыром. Духовку раскалить до 200 градусов и поместить в нее суп, чтобы расплавить сыр, а также не дать супу остыть.

Consomme - консоме



говядина — 300 г

лук репчатый — 1 шт.

белки — 3 шт.

вода

масло сливочное — 125 г

яйцо — 4 шт.

филе куриное — 300 г

сливки — 100 мл

петрушка — 10 г

бульон говяжий — 2 л

Приготовление:

Говядину и репчатый лук пропускаем через мясорубку. Полученный фарш солим. Добавляем яичные белки и воду, перемешиваем. Фарш отправляем в говяжий бульон и перемешиваем венчиком. Нагреваем, периодически помешивая силиконовой лопаткой, до поднятия фарша. Полученный бульон процеживаем через сито. Куриное филе нарезаем на кусочки. Добавляем яичный белок и соль. Пробиваем блендером. Поэтапно вливаем 33% сливки. Формуем кнели и отвариваем в воде. Кнели выкладываем на тарелку. Наливаем консоме. Украшаем петрушкой.

Изучите правила техники безопасности, соблюдение которых необходимо при выполнении заданий, после чего распишитесь в журнале по ТБ.

Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить расчет необходимого сырья для приготовления супа-пюре из тыквы на 2 порции в кафе, если выход одной порции составляет 300г. Дополните расчет необходимым количеством соли и специй. Оформите расчёт необходимого сырья для приготовления супа-пюре в табличной форме.

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование супа

Наименование сырья	1 порция		порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто
Выход				

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления супа-пюре из тыквы.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления супа-пюре в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, сковороды, сита, терки,
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления супа-пюре.
4. Выполнить процесс приготовления супа-пюре.
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Выполнить технологический процесс приготовления супа лукового.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления супа консоме в учебном ку-линарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для приготовления супа лу-кового в учебном кулинарном цехе:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, сковороды, сита, терки,
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления супа.
4. Выполнить процесс приготовления супа вместе с преподавателем.
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 4. Выполнить расчет необходимого сырья для приготовления солянки сборной мяс-ной на 2 порции в кафе, если выход одной порции составляет 300г. Дополните рас-чет необ-ходимым количеством соли и специй. Оформите расчёт необходимого сырья для приготов-ления солянки сборной мясной в табличной форме.

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование супа

Наименование сырья	1 порция		_____ порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто
Выход				

Задание 5. Выполнить технологический процесс приготовления солянки сборной мясной.

1. Подготовить производственный стол для приготовления солянки сборной мясной в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, сотейники и сковороды.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления солянки сборной мясной.
4. Подготовить технологическое оборудование для приготовления солянки сборной мясной – электроплиту.
5. Выполнить процесс приготовления солянки сборной мясной.
6. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 4. Разработать технологическую карту на суп-пюре из тыквы

Контрольные вопросы

1. При какой температуре подаются горячие супы?

2. Какова норма отпуска сложных горячих супов?

3. Каким видам тепловой обработки подвергают продукты, предназначенные для су-пов-пюре?

7. Составьте вопросы к кроссворду.

		1	3	А	П	Е	К	А	Н	И	Е							
				2	Ф	Р	И	Т	Ю	Р								
3	Т	У	Ш	Е	Н	И	Е											
4	Э	М	У	Л	Ь	Г	И	Р	О	В	А	Н	И	Е				
	5	Т	Е	Р	М	О	С	Т	А	Т	И	Р	О	В	А	Н	И	Е
			6	К	А	Р	А	М	Е	Л	И	З	А	Ц	И	Я		
				7	П	А	С	С	Е	Р	О	В	А	Н	И	Е		
		8	Б	Л	О	Н	Ш	И	Р	О	В	А	Н	И	Е			
9	Б	Р	Е	З	И	Р	О	В	А	Н	И	Е						
				10	Д	Е	Н	А	Т	У	Р	А	Ц	И	Я			

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

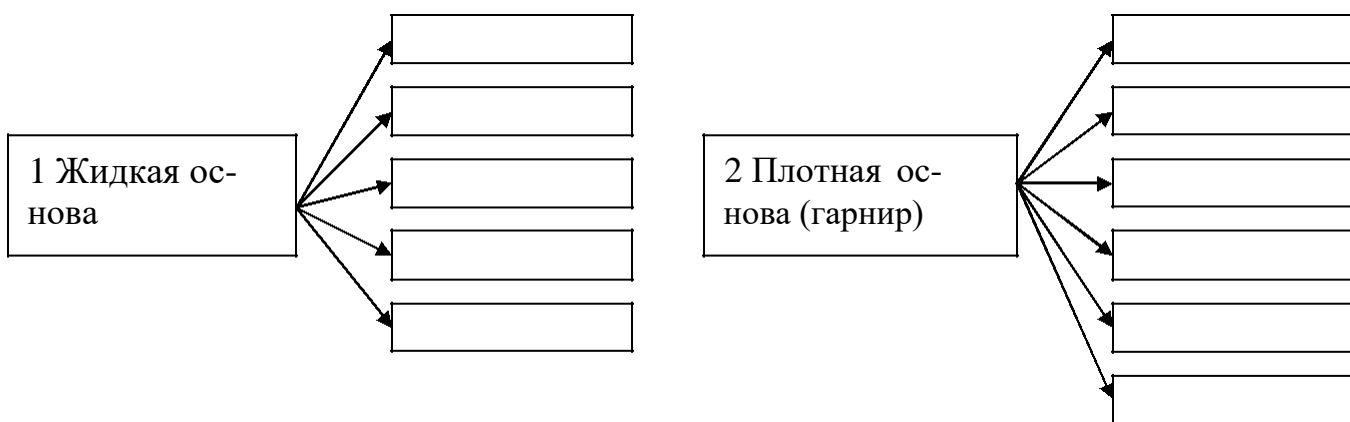
8. _____

9. _____

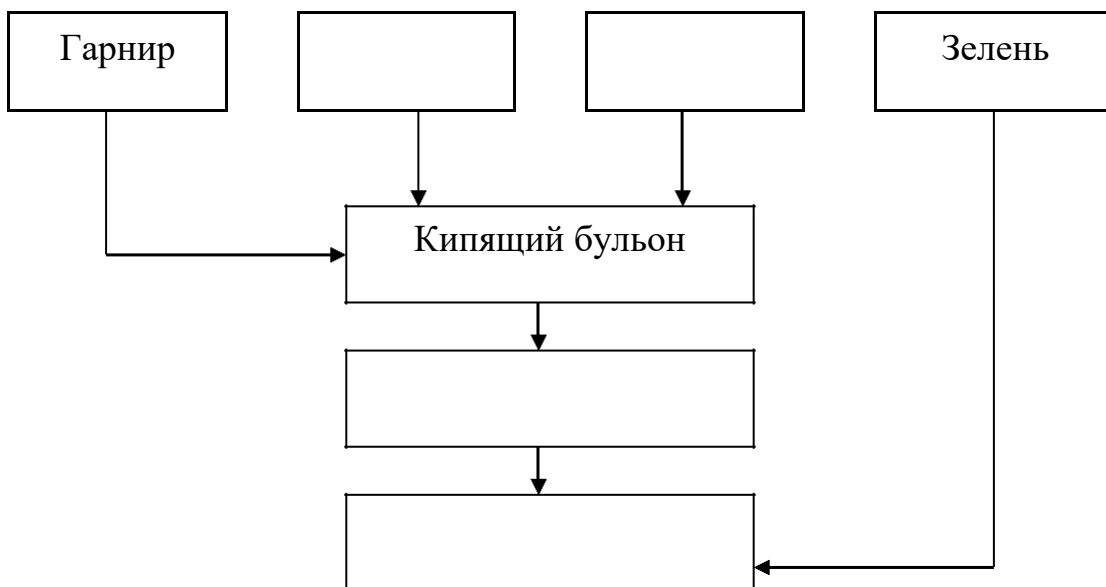
10. _____

Ключевое слово: _____

8. Закончите схему: Супы состоят из двух частей.



9. Закончите технологическую схему: Приготовление заправочных супов.



Оценка _____
Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

РАЗДЕЛ 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуски сложных горячих соусов: бешамель, голландского, велюте на рыбном бульоне

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление сложных горячих соусов: бешамель, голландского, велюте на рыбном бульоне.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.4

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут приготавливать сложные горячие соусы: бешамель, голландский, велюте на рыбном бульоне.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

Вопросы при допуске к работе

1. Каков выход сложных горячих соусов устанавливается в производственных рецептурах?

2. Какие виды пассеровок вы знаете?

3. Какие смеси приготавливают на основе сливочного масла?

4. Как используют молочные соусы в зависимости от консистенции?

5. Какую посуду используют для подачи соусов?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

Бешамель один из самых простых и популярных соусов европейской кухни. Его базовую основу составляют всего три компонента – сливочное масло, мука и молоко. С ним великолепно гармонируют мясо, рыба, овощи и рис, но при желании можно подать и фрукты. Ингредиенты:

молоко – 300г
масло сливочное – 30 г
гвоздика целая – 0.02 г
лист лавровый – 0,01 г
тертый мускатный орех – 1 г
мука – 20 г
лук репчатый мелкий – 25 г

Приготовление:

Молоко налить в небольшую кастрюлю. В очищенную четвертинку луковицы воткнуть бутоны гвоздики, затем положить ее в молоко. Добавить лавровый лист и тертый мускатный орех. Поставить кастрюлю с молоком на слабый огонь, довести до кипения и продолжать готовить еще 10 мин. Снять с огня, удалить лук с гвоздикой и лавровый лист. В сотейник положить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло, посыпать кусочки масла мукой. Поставить сотейник на средний огонь. Готовить, размешивая деревянной ложкой, пока масло и мука не образуют единую массу. Влить в сотейник с мучной массой половину молока. Готовить, непрерывно разминая мучную массу и перемешивая ее с молоком, до закипания. Влить оставшееся молоко. Продолжать готовить в том же режиме, не давая больше кипеть, пока соус не приобретет консистенцию густого крема. Снять с огня, процедить через сито. Приправить солью и перцем по вкусу.



Голландский соус

Несмотря на название, это классический соус французской кухни, великолепно сочетается со сваренными на пару овощами, рыбой и морепродуктами, основа для множества других соусов.

Ингредиенты:

желток - 40 г
сливочное масло- 250 г
белый винный уксус -20 г
белый перец горошком -5 г
сок лимона - 25 г
соль -2 г

Приготовление:

Перец растолочь в ступке. Сливочное масло растопить на очень маленьком огне, пену снять, дать маслу отстояться 3–4 мин., чтобы образовался осадок. Слить масло с осадка, прозрачное масло охладить.

Смешать в сотейнике уксус с перцем, добавить 4 ст. л. холодной воды. Довести до кипения, кипятить 1–2 мин., пока жидкость не выпарится наполовину (должно остаться приблизительно 2,5 ст. л.). Остудить.

Когда смесь остынет, добавить желтки и энергично взбить венчиком. Поставить сотейник со смесью на паровую баню и взбивать, пока соус не начнет загустевать, не стекая с обратной стороны ложки.

Снять кастрюлю и, продолжая взбивать, тонкой струйкой влить прозрачное растопленное сливочное масло комнатной температуры. Добавить лимонный сок и посолить. Приготовленный соус подавать сразу, теплым.



Рыбный соус велюте – замечательное сопровождение к блюдам из рыбы и морепродуктов. Использование этого соуса сделает вкус блюда более глубоким, насыщенным, завершенным. Рыбный велюте можно подавать охлажденным отдельно от основного блюда, поливать им перед подачей горячее готовое блюдо, либо использовать по вкусу в приготовлении различных видов пасты с морепродуктами в сливочном соусе.

Ингредиенты:

легкий рыбный бульон – 300 г;

мука- 20 г;

масло сливочное- 20 г;

соль-1г,

перец – 1 г;

Приготовление:

Обжарить муку. В муку на среднем или слабом огне вмешать масло и перетереть до получения абсолютно однородной пасты. Это - ру. В ру (все так же на слабом или среднем огне) очень небольшими порциями влить бульон, постоянно перетирая соус лопаткой. Полили - перетерли до полной однородности, полили – перетерли. Когда заготовка приобретает кре-мистую консистенцию, порции вливаемого бульона можно увеличить, но все равно - не все сразу! Приправление соуса солью и перцем происходит на последней стадии. Соус велюте сервируют горячим или теплым, как с основным блюдом, так и отдельно (т.е. в соуснике). Соусник, соответственно, нужно предварительно подогреть.



Изучите правила техники безопасности, соблюдение которых необходимо при выполнении заданий, после чего распишитесь в журнале по ТБ.

Выполнение работ при эксплуатации технологического оборудования в учебном кулинарном цехе проводить при соблюдении общих требований к электробезопасности, травмобезопасности, термобезопасности. В случае неисправности оборудования сообщить об этом преподавателю

Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить технологический процесс приготовления соуса бешамель.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления соуса бешамель в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду для приготовления соуса бешамель:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, сковороды.
3. Взвесить необходимое сырьё.
4. Подготовить технологическое оборудование для приготовления соуса бешамель в учебном кулинарном цехе – электроплиту.
5. Выполнить процесс приготовления соуса бешамель.
- 6.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления соуса голландского.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления соуса голландского в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для приготовления соуса голландского:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, ситечки, сита.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления соуса голландского.
- 4.Выполнить процесс приготовления соуса голландского.
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Выполнить технологический процесс приготовления соуса велюте на рыбном бульоне.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления соуса велюте на рыбном бульоне в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для приготовления соуса велюте на рыбном бульоне:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, ситечки, сита.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления соуса велюте на рыбном бульоне.
- 4.Выполнить процесс приготовления соуса велюте на рыбном бульоне .
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 4. Составить технологическую схему приготовления соуса голландского, используя данные методических рекомендаций.

Задание 5. Разработать технико- технологическую карту на соус Бешамель.

Контрольные вопросы

1. Каким образом можно охарактеризовать показатели качества для соусов?

Каковы основные условия и сроки реализации соусов?

2. Заполните таблицу: Характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении соусов.

Наименование сырья или п/ф	Особенности приготовления	Применение
Коричневый бульон		
Белый бульон		
Мясной сок		
Красная мучная пассировка		
Белая мучная пассировка		
Холодная пассировка		
Пассированные овощи		
Пассированный томат		
Специи, пряности		

3. Установите соответствие стрелками между видами пассировок и температурой их приготовления:

- | | |
|------------------|--------|
| 1) красная сухая | а) 120 |
| 2) белая жировая | б) 20 |
| 3) холодная | в) 150 |

4. Заполните таблицу:

Масляные смеси	ингредиенты
Масло зелёное	
Масло селёдочное	
Масло с горчицей	
Масло сырное	
Масло розовое	
Анчоусное масло	
Паста желтковая	
Паста из брынзы	
Масло из авокадо	

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

РАЗДЕЛ 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп: картофельного graten, яичного суфле, крокетов сырных.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление картофельного graten, яичного суфле, кроке-тов сырных.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.4

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут приготавливать картофельный graten, яичное суфле, крокеты сырные.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

Вопросы при допуске к работе

1. Каково значение овощных блюд в питании?

2. Как сохранить витамин С при тепловой обработке овощей?

3. Какова температура отпуска сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп?

4. Какие виды технологического оборудования используются для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп?



Яичное суфле

Ингредиенты:

По м и д о р ы - 150 г
Ч е с н о к - 10 г
Л у к р е п ч а т ы й - 50 г
С л а д к и й п е р е ц - 50 г
З е л е н ь - 5 г
П е р е ц ч е р н ы й м о л о т ы й - 0.2 г
Я и ц о к у р и н о е - 160 г

Приготовление: Помидоры обдать кипятком и очистить от кожицы. Чеснок почистить и пропустить через чесночницу. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и серединку с семечками. Затем нарезать сладкий перец кусочками. Зелень укропа помыть и измельчить. Выложить помидоры, сладкий перец, чесночную массу, зелень укропа, лук и яйца в контейнер блендера. Затем посолить, поперчить и перемешать до однородности. Форму смазать растительным маслом и выложить приготовленную пюреобразную массу. Запечь суфле в разогретой до 200 градусов духовке до готовности, затем достать форму из духовки, выложить суфле на блюдо и подать.



Крокеты сырные

С ы р п л а в л е н ы й - 400 г
Я и ц а - 160 г
с у х а р и м о л о т ы е - 160 г
м а с л о р а с т и т е л ь н о е - 320 г

Приготовление:

Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить до устойчивой пены, а желтки смешать с водой (1 столовая ложка на желток). Сыр натереть на терке и смешать со взбитым белком. Из полученной массы скатать шарики и поставить в морозильник для сохранения формы на 20 минут. Сырные шарики панировать в сухарях, смочить в желтках и снова панировать в сухарях. Жарить крокеты в разогретом до 170 °С масле, до золотистого цвета. При подаче уложить горкой на тарелку. Отдельно в соуснике подать сметану.



Выполнение работ при эксплуатации технологического оборудования в учебном кулинарном цехе проводить при соблюдении общих требований к электробезопасности, травмобезопасности, термобезопасности. В случае неисправности оборудования сообщить об этом преподавателю

Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить технологический процесс приготовления картофельного гратена.

1. Подготовить производственный стол для приготовления картофельного гратена в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - форму для выпекания.
3. Взвесить необходимое сырьё.
4. Выполнить процесс приготовления блюда.
5. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления яичного суфле.

1. Подготовить производственный стол для приготовления яичного суфле в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для оснащения учебного места в учебном кулинарном цехе:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - форму для выпекания,
 - фольгу или пищевую плёнку.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления блюда.
4. Выполнить процесс приготовления яичного суфле в учебном кулинарном цехе вместе с преподавателем.
5. Убрать рабочее место для сдачи дежурному по учебному кулинарному цеху.

Задание 3. Выполнить технологический процесс приготовления крокетов сырных.

1. Подготовить производственный стол для приготовления крокетов сырных в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для оснащения учебного места в учебном кулинарном цехе:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, сотейники,
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления блюда.
4. Выполнить процесс приготовления крокетов сырных в учебном кулинарном цехе вместе с преподавателем.
5. Убрать рабочее место для сдачи дежурному по учебному кулинарному цеху.

Задание 4. Разработать технико-технологическую карту на блюдо крокеты сырные

Контрольные вопросы

1. Каков порядок безопасной эксплуатации технологического оборудования – жарочного шкафа?

2. Объясните: Необходимость добавления уксуса или лимонной кислоты при тепловой обработке свеклы?

3. Как классифицируются блюда из овощей и грибов в зависимости от способа тепловой обработки? Заполни пропуски.

Блюда из отварных, _____, _____, _____ и _____ овощей и грибов.

Оценка _____
Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

РАЗДЕЛ 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и не рыбного сырья.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов: рыбы грилье, рыбы по-русски, каль-маров фаршированных тушеных.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродук-тов.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.4

ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут приготавливать рыбу грилье, рыбу по-русски, кальмары фаршированные тушеные.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

Вопросы при допуске к работе

1. Какое основное и дополнительное сырье используется для приготовления сложных горячих блюд из рыбы?

2. Какие соусы используют для запекания рыбы?

3. Какие специи используют для приготовления блюд из морепродуктов?

4. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления блюд из рыбы и мо-репродуктов?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

Рыбу запекают сырой, припущенной или жареной. Нарезают ее на порционные куски из филе без реберных костей с кожей или без нее. Мелкую рыбу запекают целиком. Запекают рыбу вместе с гарнирами - жареным, сырым или отварным картофелем, гречневой кашей. Сковороды смазывают маслом, подливают соус, кладут подготовленные куски рыбы филе без кожи и костей, укладывают гарнир, заливают соусом, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре от 250 до 280 градусов до образования румяной корочки. Сырую рыбу запекают под белым соусом. При отпуске блюдо поливают маслом и посыпают зеленью петрушки или укропа.

Рыба, запеченная по-русски



Рыба грилье - филе свежей рыбы, содержащей большое количество жира (сельди, лосося, сига и т.п.) нарезают на порционные куски под углом 30° и маринуют, посыпав солью, перцем, сбрызнув растительным маслом, укусом или лимонным соком, в течение 25-30 мин на холоде. Маринованную рыбу жарят не панируя. Ценные сорта рыбы (судака, сига) предварительно обжаривают, смазывают растопленным маслом и панируют в белой панировке, кладут на решетку и жарят с обеих сторон до готовности. При этом на поверхности рыбы получаются темные, сильно поджаренные полосы. На гарнир подают помидоры целиком, маринованный лук, зелень, дольки лимона. Рыбу можно отпускать с картофелем фри. Не панированные изделия поливают растопленным маслом, а к панированной рыбе подают майонез с корнишонами или томатный.



Кальмары - головоногие моллюски массой до 350 г, хотя отдельные экземпляры достигают 750 г. Кальмары поступают в виде консервов или замороженного полуфабриката. Их оттаивают в холодной воде, удаляют поверхностную пленку, затем промывают 2-3 раза. Кальмаров варят в подсоленной воде (на 1 кг 2 л воды и 15 г соли) в течение 4-5 мин и охлаждают в отваре.

"Кальмары, фаршированные рисом и ананасами"

Ингредиенты:

Кальмар — 1 кг

Рис— 0,5 кг

Лук белый— 250 г

Морковь(крупная) — 300 г

Ананас(консервированные) — 300 г

Масло растительное(для пассеровки овощей) — 100 г

Майонез — 250 г

Специи рыбные- 50 г

Зелень(свежая: сельдерей, петрушка) — 300-400 г

Приготовление:

Тушки кальмаров очистить от пленки и оставшихся внутренностей в проточной, теплой воде. Отварить рис. Отдельно обжарить морковь, натертую на крупной терке, и лук до золотистого цвета. Все перемешать с отварным рисом и добавить ананасы в собственном соку, нарезанные на небольшие кусочки. Из специй добавить рыбные смеси, душистый перец (молотый) и зелень. Добавить соль по вкусу. Все перемешать и начинить этой массой тушки кальмара. Уложить на дно жаровни в 2 -3 слоя, залить наполовину водой, добавить майонез и тушить на плите около 25 -30 минут,

не более, иначе получатся жесткими.

Изучите правила техники безопасности, соблюдение которых необходимо при выполнении заданий, после чего распишитесь в журнале по ТБ.

Выполнение работ при эксплуатации технологического оборудования в учебном кулинарном цехе проводить при соблюдении общих требований к электробезопасности, травмобезопасности, термобезопасности. В случае неисправности оборудования сообщить об этом преподавателю.

Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить расчет необходимого сырья для приготовления рыбы жареной грилье с гарниром и соусом на 2 порции. Оформить расчёт необходимого сырья для приготовления рыбы жареной грилье в табличной форме.

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование блюда

Наименование сырья	1 порция		порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование блюда

Наименование сырья	1 порция		_____ порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование блюда

Наименование сырья	1 порция		_____ порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления рыбы жареной грилье.

1. Подготовить производственный стол для приготовления рыбы грилье в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду для приготовления рыбы грилье в учебном кулинарном цехе:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки,
- кастрюли, сотейники.

3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления рыбы грилье.

4. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Выполнить расчет необходимого сырья для приготовления рыбы запеченной по-русски на 2 порции в кафе. Оформить расчёт необходимого сырья для приготовления рыбы запеченной по-русски в табличной форме.

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование блюда

Наименование сырья	1 порция		_____ порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто

ТАБЛИЦА

Рецептура №

Наименование блюда

Наименование сырья	1 порция		_____ порций	
	М брутто	М нетто	М брутто	М нетто

Задание 4. Выполнить технологический процесс приготовления рыбы запеченной по-русски.

1. Подготовить производственный стол для приготовления рыбы запеченной по-русски в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки,
- порционные сковороды.

3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления рыбы запеченной по-русски.

4. Выполнить процесс приготовления рыбы запеченной по-русски.

5. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 5. Выполнить технологический процесс приготовления блюда кальмары фарширо-ванные тушеные.

1. Подготовить производственный стол для приготовления блюда кальмары фарширо-ванные тушеные в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, сотейники.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления блюда.
4. Выполнить процесс приготовления блюда кальмары фаршированные тушеные.
5. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Контрольные вопросы

1. Какие соусы используют для подачи рыбных блюд?

2. Перечислите: Способы жарки рыбы?

3. Заполните пробелы.

Для жарки во фритюре филе без _____ и _____ нарезают на порционные куски, посыпают _____ и _____, панируют _____, смачивают в _____ и панируют в _____. Полуфабрикату часто придают фигурную форму – _____, _____, др. Рыбу полностью погружают во фритюр, нагретый до _____⁰С, жарят _____ мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение _____ мин. при температуре _____⁰С. Потери массы _____%.

4. Выберите правильный ответ.

Какие из перечисленных продуктов нерыбного водного промысла не относятся к ракообразным. Обведите лишнее.

- a. Раки
- b. Лангусты
- c. Креветки
- d. Устрицы

Отметьте всех двустворчатых моллюсков

- e. Устрицы
- f. Мидии
- g. Кальмары
- h. Раки

5. Опишите процесс приготовления мускула морского гребешка.

Оценка _____
Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

РАЗДЕЛ 5. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов: куриного рулета, запеченного в слоеном тесте, с овощным кремом, говядины «Метрдутель», суфле из куриной печени.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление и отпуск куриного рулета, запеченного в слоеном тесте, с овощным кремом, говядины «Метрдутель», суфле из куриной печени.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.4

ПРИБОРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут выполнять приготовление сложных горячих блюд из мяса, птицы, и субпродуктов.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ**

ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

Вопросы при допуске к работе

1. Каков температурный режим реализации сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов?

2. Какой внешний вид допускается при контроле качества запеченных сложных горячих блюд?

3. К какой сложной горячей кулинарной продукции рекомендуется подавать сметанный соус?

4. С какими видами соусов могут отпусаться сложные горячие блюда из птицы?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

«Куриный рулет в тесте»

Ингредиенты:

Кунжут белый – 10 г

Куриное филе – 300 г

Перец чёрный молотый – 5 г

Сыр твёрдый – 120 г

Масло подсолнечное рафинированное – 30г

Петрушка свежая – 25 г

Соль -3 г

Тесто слоёное бездрожжевое -250 г

Яйца куриные -40 г

Приправа для курицы – 5 г

Кунжут чёрный -10 г

Приготовление:

Куриное филе отбить, приправить с обеих сторон солью перцем приправой для курицы, посыпать натёртым сыром и порезанной петрушкой. Тесто слегка раскатать и разрезать на 2 прямоугольника. Филе свернуть рулетом и завернуть филе в тесто, хорошо зафиксировав края. Выложить рулеты на смазанный подсолнечным маслом противень. Смазать сверху яй-цом, посыпать кунжутом .Выпекать в предварительно разогретой до 200°С духовке 35-40 минут.



Жаркое из говядины метрдотель

Ингредиенты:

говядина - 800 г

вареная ветчина - 150 г

бекон - 100 г

мясной бульон - 100 мл

морковь - 100 г

черешковый сельдерей - 50 г

репчатый лук - 50 г

марсала (крепленое сицилийское вино) - 50 мл

сливочное масло - 60 г

оливковое масло – 60 г

лавровый лист – 0, 02 г

молотый черный перец – 0,1 г

петрушка – 50 г

соль -10 г

Приготовление:

В куске мяса сделать вдоль три параллельных разреза, не дорезая от края 1 см. У Вас получится три кармашка.

Мясо слегка отбить. В первый кармашек положить две трети вареной ветчины, во второй - бекон, а третий смазать трюфельной пастой, внутрь положить оставшуюся ветчину.

Мясо перевязать нитками, положить в миску. Овощи нарезать кубиками, положить в миску с мясом, добавить лавровые листья. Полить мясо марсалай, оставить на 1 час .

Вынуть мясо из маринада, обжарить в кастрюле с разогретым оливковым маслом. Добавить маринад, выпарить жидкость на сильном огне. Мясо посолить, поперчить. Кастрюлю с мясом накрыть крышкой, тушить на среднем огне примерно 2 часа, подливая бульон. Вынуть готовое мясо из кастрюли, нарезать поперек ломтиками. Тем временем приготовить масло метрдотель: смешать размягченное сливочное масло с мелко нарезанной петрушкой. Придать маслу форму колбаски, завернуть в пленку, положить в холодильник. Готовое мясо разложить по тарелкам, сверху положить кружочек масла с петрушкой и подавать.



Суфле из куриной печени

Соль - 5 г

Перец -0,1 г

Сметана(жирная) — 50 г

Крупа манная— 80 г

Яйцо куриное— 120 г

Печень куриная— 600 г

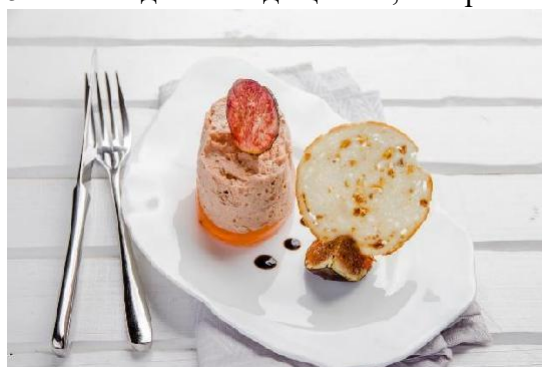
Лук репчатый— 100 г

Морковь— 100 г

Ингредиенты:

Печень, лук, морковь пропустить через мясорубку.

Добавить яйца, манную крупу, соль, перец. Сметану. Все перемешать. Заполнить формы. Поставить в духовку на 25 мин. Подать в виде цветка, с сыром и огурцом.



Изучите правила техники безопасности, соблюдение которых необходимо при выполнении заданий, после чего распишитесь в журнале по ТБ.

Выполнение работ при эксплуатации технологического оборудования в учебном кулинарном цехе проводить при соблюдении общих требований к электробезопасности, травмобезопасности, термобезопасности. В случае неисправности оборудования сообщить об этом преподавателю

Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить технологический процесс приготовления куриного рулета, запеченного в слоеном тесте, с овощным кремом.

1. Подготовить производственный стол для приготовления куриного рулета, запеченного в слоеном тесте, с овощным кремом в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
3. Взвесить необходимое сырьё.
4. Выполнить процесс приготовления блюда.
5. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления говядины «Метрдотель».

1. Подготовить производственный стол для приготовления говядины «Метрдотель».
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
3. Взвесить необходимое сырьё.
4. Выполнить процесс приготовления говядины «Метрдотель».
5. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Выполнить технологический процесс приготовления суфле из куриной печени.

1. Подготовить производственный стол для приготовления суфле из куриной печени в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли.
3. Взвесить необходимое сырьё.
4. Подготовить технологическое оборудование для приготовления суфле из куриной печени в учебном кулинарном цехе – электроплиту.
5. Выполнить процесс приготовления суфле из куриной печени.
6. Убрать рабочее место для сдачи дежурному по цеху.

Задание 4. Разработать технико-технологическую карту блюда говядина «Метрдотель».

Контрольные вопросы

1. В какой показатель органолептической оценки качества сложных горячих блюд входит цвет?

2. Какой определяющий показатель органолептической оценки качества?

Оценка _____
Подпись преподавателя _____

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Разработка ассортимента сложных горячих супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных для различных типов предприятий общественного питания.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Разработать ассортимент сложных горячих супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных для различных типов предприятий общественного питания.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 3.1-3.4

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут разрабатывать ассортимент сложных горячих супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных для различных типов предприятий общественного питания

НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

Вопросы при допуске к работе

1. Каким образом производственные рецептуры сложных горячих блюд дополняются необходимым количеством соли и специй?

2. Какие полуфабрикаты используются при приготовлении сложных горячих блюд?

3. Какие виды инвентаря используются при приготовлении сложных горячих блюд?

4. Какова температура отпуска сложных горячих блюд?

5. В каком разделе Сборников технологических нормативов находится группа слож-ных горячих блюд из мяса?

6.Какие приемы тепловой обработки используются для приготовления сложных горя-чих блюд?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

Свойства продуктов - Органолептика (метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса); - Химический состав (БЖУ, микро/макро ми-нералы, витамины и т.д.); - Микробиология

Технология - Этапы приготовления (предварительный, основной, заключительный); **приготовления** - Способы воздействия (механический, термиче-ский, химический);

Вкусовые - Сочетания ароматов (блюдо на 80% состоит из аро-мата. По принципу ощущения фудпейринга/foodpairing* – аромат двух продуктов А и В должны сочетаться и быть объёмными, сильными и многогранными);
- Сочетания вкусов (пять базовых вкусов: сладкий, солёный, кислый, горький и умами/UMAMI**);
- Сочетание текстур (в кулинарии различные виды текстур существуют в более, чем 60-ти видах и их условно можно поделить на мягкие и хрустящие текстуры в элементах);
- Сочетание температур (продукты меняют вкус в зависимости от температуры, а также текстуру от агрегатного состояния)

Эстетика подачи - Архитектура блюда (соотношение элементов, «золотое сечение», порядок, геометрия, правильность форм);

- Цветовые сочетания («цветовой круг», монохромность, однотонность, разные оттенки одного цвета, контрастность, теплые/холодные тона);

- Стиль подачи (модные и современные блюда, традиционные блюда, классические блюда, по формату предприятий***)

*Фудпейринга/foodpairing - наука о сочетании различных продуктов, обла-дающих общим вкусовым компонентом

Умами/UMAMI (яп. умами, «приятный вкус») — вкус высокобелковых веществ, выделяемый в самостоятельный, пятый вкус в Китае, Японии и других странах Дальнего Востока. Ощущение «умами» создают глутамат натрия, используемый в качестве приправы, и некоторые аминокислоты; все они являются пищевыми добавками группы E600-E699. Из-за того, что человеческий язык имеет L-глутаматные рецепторы, учёные считают умами отдельным от солёного вкусом *Форматы предприятий: Ресторан Fast Casual- «быстрый и демократичный».

Ресторан Quick Service Restaurant- рестораны быстрого обслуживания.

Рестораны Casual Dining (демократичные)- в этот формат входят все демократичные заведения, от кафе-кондитерских до баров и ночных клубов.

Уличный фаст-фуд (Street food) – «уличная еда».

Фаст-фуд(Fast food) - «быстрая еда».

Фри-флоу (Free flow) – «свободный доступ».

Элитные рестораны (Fine Dining)- рестораны премиум класса .

Ассортиментом кулинарной продукции называется перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают:

- * тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию;
- * контингент питающихся;
- * техническую оснащенность предприятия;
- * квалификацию кадров;
- * рациональность использования сырья;
- * сезонность сырья;
- * разнообразие видов тепловой обработки;
- * трудоемкость блюд и т. д.

Различным типам предприятия соответствует и ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд (закусок, супов, вторых, сладких блюд, кондитерских изделий), преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В закусочных, как правило, ассортимент блюд несложного приготовления, из определенного вида сырья. Кроме того ассортимент кулинарной продукции может быть различен, в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной: кухни (русской, кавказской и др.) должны преобладать национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней — кулинарная продукция из рыбы. Особые требования предъявляют к формированию ассортимента кулинарной продукции на предприятиях лечебного, детского питания. На предприятиях питания ассортимент кулинарной продукции представлен в виде меню.

Список учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Нормативная литература:

- ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.- 11 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014. - 15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. - 14 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. - 11 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. - 28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014. - 20 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

2. Учебники, учебные пособия:

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А.Славенский, Д.А.Куликов. - М.: ИТК Дашков и К, 2016. - 496с.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.

3. Гайворонский К.Я. Охрана труда на предприятиях общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2016. - 128с.

4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учеб. / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 494 с.

5. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи: учеб./ Н.И. Ковалёв, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, Омега - Л, 2005. - 480с.

2. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. - 544с.

Отечественные журналы:

«Техника и технология пищевых производств»

Интернет-ресурсы:

1. Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>

2. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;

3. Федерация ресторанов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;

4. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;

5. Государственные Стандарты для Общепита (ГОСТы) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.RestOpen.ru>;

6. Документы и национальные стандарты, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/dlja-professionalov/dokumenty-dlja-obschepita>;

7. Справочно-правовая система «Консультант плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.Consultant.ru>.