



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

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

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

**«НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ КАК СРЕДСТВО РАЗВИТИЯ
ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА В
ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

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

Проверка на объем заимствований:

62 % авторского текста
Работа Корнеева Н.Ю. к защите
«10» 07 2018 г.
зав. кафедрой ЦИПО и ПМ
Корнеева Н.Ю.

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ЗФ-409/083-4-1
Обухова Ксения Евгеньевна
Научный руководитель:
к.п.н., Еременко Т.А.

Челябинск
2018

Содержание

Введение.....	3
Глава I Теоретико-методологические основы развития познавательного интереса студентов.....	7
1.1. Анализ психолого-педагогической и методической литературы по проблеме развития познавательного интереса студентов.....	7
1.2. Наглядность как средство развития познавательного интереса.....	17
1.3. Педагогические условия развития познавательного интереса.....	22
Выводы по главе I.....	39
Глава II Опыт – поисковая работа по развитию познавательного интереса средствами использования инфографики на дисциплине «Технология продуктов питания».....	40
2.1. Этапы проведения опытно-поисковой работы по развитию познавательного интереса у студентов.....	40
2.2. Внедрение инфографики в образовательный процесс студентов колледжа.....	46
2.3. Результаты опытно-поисковой работы по развитию познавательного интереса с помощью наглядных пособий будущих студентов в процессе изучения темы: «Приготовление холодных десертов».....	48
Выводы по главе II.....	51
Заключение.....	53
Библиографический список.....	55
Приложения	

Введение

«Познавательный интерес имеет огромную побудительную силу: он заставляет человека активно стремиться к познанию, активно искать способы и средства удовлетворения возникшей у него жажды знаний» – Божович Л.И.

Таким образом, познавательный интерес является одним из главных мотивов учебной деятельности, формирование, которого есть не только средство, обеспечивающее успешное усвоение программного материала, но и цель обучения. Действительно, до сих пор одной из важных проблем в педагогической науке и деятельности является развитие познавательной активности студентов, а также активизация их мышления, воображения, повышение их концентрации, внимания и самостоятельности. Решение этой проблемы требует научного осмысления проверенных практикой условий и средств активизации познавательной деятельности студентов.

Тема изучения интереса познавательной деятельности студентов является актуальной и на сегодняшний день. Ее актуальность обусловлена не прекращаемым поиском и необходимостью разработки оптимальных методических приемов и средств обучения. Преподавателей волнует вопрос как же развить у студента устойчивый интерес к учебе, к знаниям. Решение этих задач опирается на мотивационно-потребностную сферу студента. Поэтому преподавателю необходимо формировать учебную мотивацию на основе познавательного интереса. Студенту должна нравиться его деятельность, и она должна быть ему доступна.

Познавательный интерес студентов является объектом многих исследований, педагоги и психологи анализируют те или иные стороны данной проблемы. Эта тема исследуется как в учебниках по педагогике и психологии, так и в отдельных книгах, журнальных и газетных статьях. В этом плане можно назвать такие имена: Г.И. Щукина, А.К. Маркова, К.Д. Ушинский, Л.И. Божович, С.Л. Рубинштейн и другие.

Одним из важных в работе со студентами средств является использование наглядности. Наглядность – один из старейших принципов в дидактике, который помогает студентам качественнее запомнить и усвоить материал на более высоком уровне. Решению образовательных задач способствует использование различных наглядных средств не только на этапе ознакомления, но и при закреплении знаний, при формировании умений и навыков. Практика обучения показывает, что при систематическом включении наглядных средств увеличивается самостоятельность студентов, возрастает их активность, формируется положительное отношение к предмету. Данное обстоятельство является очень важным для обеспечения развития в процессе обучения личности.

На основании анализа философской, психолого-педагогической литературы нами была сформулирована проблема исследования, которая определяется противоречием между необходимостью и потребностью в развитии познавательного интереса студентов на основе использования современных наглядных пособий как средств обучения, с одной стороны, и не использованием в полной мере возможностей современных наглядных пособий как средств обучения в образовательных учреждениях, с другой стороны. Важность и актуальность рассматриваемой проблемы, ее недостаточная теоретическая и практическая разработанность в современных условиях послужили необходимым основанием для выбора темы исследования: «Наглядные пособия как средство развития познавательного интереса студентов колледжа в процессе изучения дисциплины «Технология продуктов питания».

Цель исследования: разработка и апробация наглядного пособия для дисциплины «Технология продуктов питания» в условиях ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», а также экспериментальная проверка его эффективности для развития познавательного интереса студентов.

Объект исследования: развития познавательного интереса студентов колледжа при изучении дисциплины «Технология продуктов питания».

Предмет исследования: наглядное пособие как средство развития познавательного интереса студентов

Нами была сформулирована следующая **гипотеза:** формирование познавательного интереса будет более эффективным, если в образовательный процесс колледжа внедрить наглядное инфографическое пособие в процессе изучения дисциплины «Технология продуктов питания».

Исходя из цели и гипотезы, были определены **задачи исследования:**

1. Проанализировать психолого-педагогическую, методическую и нормативную литературу по исследованию процесса развития познавательного интереса студентов
2. Исследовать условия развития познавательного интереса студентов колледжа;
3. Разработать и апробировать наглядное пособие при изучении дисциплины «Технология продуктов питания».

В работе использовались следующие **методы исследования:**

- анализ теоретической и методической литературы, нормативных и методических документов и материалов, регулирующих профессиональное обучение в учебном заведении профессиональной образовательной организации;
- синтез теоретических и методических разработок педагогов профессионального обучения;
- наблюдение за процессом обучения в учреждениях среднего профессионального образования и обобщение полученной информации;
- методы дедукции и индукции, анализ;
- методы статистических исследований.

База исследования: ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Практическая значимость заключается в том, что выводы и результаты выпускной квалификационной работы могут быть использованы в учебно-

воспитательном процессе средних профессиональных образовательных учреждений.

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, основной части (двух глав), заключения, библиографического списка и приложения.

Глава 1 Теоретико-методологические основы развития познавательного интереса студентов

1.1 Анализ психолого-педагогической и методической литературы по проблеме развития познавательного интереса студентов

С давних пор наглядные пособия стали использовать для лучшего усвоения и запоминания. Благодаря наглядным пособиям у студентов начинает формироваться познавательный интерес к той или иной дисциплине, а также развиваться внимательность, мышление и наблюдательность.

В древние времена, когда еще только возникло обучение как передача человеческого опыта, методы обучения в основе своей включали подражание - ритуалы, обряды, игры, танцы. В эпоху средневековья (его первой половины), когда господствовал схоластический характер обучения, на первом месте стояли словесные методы, требовалось зазубрить, заучить, воспроизвести и т.п. В период эпохи Возрождения методы обучения переживают изменения вместе с переменами в обществе. В период открытий, изобретений буквально во всех сферах общества главная роль в обучении отводится методам наглядного обучения, которые позволяют видеть, наблюдать, применять знания и добывать их, находить выход из создавшегося положения.

Наглядные пособия представляют собой такие средства обучения, которые наиболее многочисленны и включают разные источники информации. Большое число видов учебно-наглядных пособий затрудняет их классификацию по какому-либо одному основанию, ввиду чего можно попытаться систематизировать их по различным классификационным признакам.

Что же такое наглядные пособия? Согласно В.А. Сластенину наглядные пособия – это совокупность предметов и произведений

материальной и духовной культуры, привлекаемых для педагогической работы [35].

П.И. Пидкасистый раскрыл понятие наглядные пособия, как материальный или идеальный объект, который использован учителем и учащимися для усвоения новых знаний. Сам по себе этот объект существует независимо от учебного процесса, да и в учебном процессе может участвовать как предмет усвоения либо в какой-нибудь другой функции [26].

Методисты дореволюционной школы понимали под «наглядностью» только демонстрацию таблиц и иллюстраций, считая отцом такой наглядности Я.А. Коменского.

Такие выводы получились от неправильного, узкого понимания наглядности и ошибочного увлечения «исследовательскими методами».

Принцип наглядности был значительно отражен в трудах И.Г. Песталоцци. Отстаивая необходимость наглядности в обучении, он считал, что органы чувств сами по себе доставляют нам беспорядочные сведения об окружающем мире. Обучение должно уничтожить беспорядочность в наблюдениях, разграничить предметы, а однородные и близкие снова соединить, то есть сформировать у учащихся понятия [25].

В педагогической системе К.Д. Ушинского использование наглядности в обучении связано с преподаванием родного языка. Ушинский считал, что лучшим способом добиться самостоятельности детей в процессе развития дара слова служит наглядность. Необходимо, чтобы предмет непосредственно воспринимался ребенком и чтобы под руководством учителя «...ощущения дитяти превращались в понятия, из понятий составлялась мысль, и мысль облекалась в слово» [37].

В настоящее время, узнав на практике всю ложность и вред увлечений единственными «правильными» методами, мы ни в какой мере не можем признать правильным такое отношение к наглядности. Необходимо оценить принцип наглядности во всем его многообразии, дав ему расширенное толкование.

Принцип наглядности в обучении означает привлечение различных наглядных средств в процесс усвоения учащимися знаний и формирования у них различных умений и навыков.

Сущность принципа наглядности состоит в обогащении студентов чувственным познавательным опытом, необходимым для полноценного овладения абстрактными понятиями.

Виды наглядных пособий

1. Демонстрационно-изобразительные пособия.

К этому виду наглядных пособий относятся, прежде всего, картины и учебные таблицы с изображением ряда знакомых студентам предметов, наборы схем. К демонстрационно-изобразительным пособиям относятся также модели измерительных приборов и инструментов (часовой циферблат, весы), муляжи и макеты. Муляжи и макеты могут использоваться как иллюстративный материал при составлении упражнений. Наконец, к демонстрационным изобразительным пособиям относятся изображения и модели различных предметов или ситуаций.

2. Таблицы.

Таблицами называют текстовые или числовые записи, располагаемые в определенном порядке. Чаще всего в виде колонок, а также сгруппированные вместе серии рисунков и схем с текстом или без него. По своему значению таблицы могут быть разделены на группы:

- а) познавательные;
- б) инструктивные;
- в) тренировочные;
- г) справочные

К познавательным таблицам относятся такие, которые содержат в себе новые сведения и поэтому чаще всего используются при объяснении нового материала.

Инструктивные таблицы в наглядной форме дают указания по выполнению тех или иных действий, связанных с формированием навыков.

Тренировочные таблицы предназначены для проведения многократных упражнений, с целью формирования профессиональных навыков. Справочные таблицы содержат материал, который часто бывает, нужен студентам при выполнении упражнений, при выполнении практических работ. Они, как и инструктивные таблицы, вывешиваются в аудитории на продолжительное время.

3. Иллюстрации.

Под иллюстрациям и обычно понимают помещенные в учебном пособии схематические изображения различных предметов и групп предметов, а также планы, чертежи, схемы, таблицы. Как и рассмотренные выше наглядные демонстрационные пособия, иллюстрации используются в самых различных случаях. С их помощью наглядно показывается предметы, о которых идет речь, выполняемые действия или разъясняется содержание упражнения.

4. Дидактический материал.

Для формирования основных понятий, а также для выработки профессиональных навыков, необходимо использовать разнообразный дидактический материал. Дидактическим материалом называют учебные пособия для самостоятельной работы студентов, позволяющие индивидуализировать и активизировать процесс обучения. Дидактический материал можно подразделить на:

- предметный дидактический материал;
- дидактический материал в виде карточек с заданиями;

Предметный материал необходимо использовать как при объяснении новых знаний, так и при их закреплении.

Дидактический материал в виде карточек с заданиями обеспечивает приспособление к индивидуальным особенностям студентов. Многие наглядные пособия - таблицы, некоторые модели, раздаточный материал и т.п. - могут быть сделаны самими студентами. При изготовлении того или иного пособия у студентов возникает интерес к нему, появляется желание

разобраться в его назначении и структуре. А это приводит к лучшему пониманию и лучшему усвоению учебного материала.

Закономерности использования наглядности:

Первый – наглядность обучения вытекает из того, что оно выступает для студентов как средство познания окружающего мира, и поэтому процесс этот происходит более успешно, если основан на непосредственном наблюдении и изучении предметов, явлений или событий.

Второй – познавательный процесс требует включения в овладение знаниями различных органов восприятия. К.Д. Ушинский писал, что знания будут тем прочнее и полнее, чем большим количеством различных органов чувств они воспринимаются [37].

Третий – наглядность обучения основана на особенностях мышления студентов, которое развивается от конкретного к абстрактному. С другой стороны, понятия и абстрактные положения осмысливаются студентами легче, если они подкрепляются конкретными фактами, примерами.

Четвертый – наглядность повышает интерес студентов к знаниям и делает процесс обучения более легким. Многие сложные теоретические положения при умелом использовании наглядности становятся доступными и понятными для студентов [37].

Известно, что ощущения человека, получаемые от внешнего мира, являются первой ступенью его познания. На следующей ступени приобретаются знания в виде понятий, правил, законов. Чтобы знания студентов были осознанными и отражали объективно существующую действительность, процесс обучения должен обеспечить опору их на ощущения. Наглядность как раз и выполняет эту функцию [39].

Средства наглядности помогают решить следующие задачи: мобилизация психической активности студентов, увеличение возможности произвольного запоминания материала, выделение главного в материале и его систематизация, введение новизны в учебный процесс и т.д. Таким образом, средства наглядности используются практически на всех этапах

обучения: на этапе объяснения нового материала, на этапе закрепления, на этапе контроля, на этапе повторения и обобщения материала.

На разных уроках в зависимости от проходимого материала должны применяться разнообразные наглядные пособия: учебники, таблицы, фильмы, плакаты, муляжи, демонстрации опытов, живой образный рассказ. Ни от одной формы наглядности не следует отказываться, все они, примененные на своем месте, нужны в процессе обучения.

Использование наглядных пособий в структуре урока способствует не только эффективному усвоению информации, но и активизирует познавательный интерес студентов, развивает у них внимательность и аккуратность, повышает интерес к учению и делает его более доступным.

Рассмотрим понятие «познавательный интерес».

Первое серьезное упоминание об интересе содержится в трудах Я. А. Коменского. Решение проблемы формирования и развития интереса он связывал с процессом обучения и воспитания, личностью учителя и всемирной поддержкой родителями его авторитета в глазах студентов.

Познавательный интерес, прежде всего, можно охарактеризовать как сложное отношение человека к предметам и явлениям окружающей действительности, в котором выражено гостремление к всестороннему, глубокому изучению этих явлений, познанию их существенных свойств.

Познавательный интерес, по словам Г.И. Щукиной, - важнейшее образование личности, которое складывается в процессе жизнедеятельности человека, формируется в социальных условиях его существования и никоим образом не является присущим человеку с рождения [40].

Познавательный интерес студентов будет развиваться при следующих условиях:

1. Учитываются индивидуальные и типологические условия студентов;
2. Предусматривается использование ведущих форм, методов и средств наглядного обучения, которые направлены на развитие познавательного интереса;

3. Совместная деятельность всех участников педагогического процесса направлена на осуществление системного развития познавательного интереса.

Познавательный интерес не уживается со штампом и шаблоном, поэтому привлечение приобретенных знаний к различным ситуациям и задачам свидетельствует об их гибкости, их свободном использовании, и может способствовать стремлению, глубоко изучить материал. Еще одним показателем высокого уровня познавательной активности является желание студента поделиться новым материалом с окружающими его людьми. Таким образом, первый критерий показателей познавательного интереса, который может обнаружить педагог без усилий – интеллектуальная активность студента, в которой собираются все ее проявления в познавательном интересе.

Другим критерием показателей, по которым педагог может определить наличие познавательного интереса – эмоционально благополучный фон деятельности студента. Эмоциональные проявления студентов – явный показатель для педагога.

Критерием показателей познавательного интереса студентов является поведение студента при затруднениях. Устойчивый и глубокий интерес обычно сопряжен со стремлением преодолеть трудности, попробовать найти возможные варианты решения сложной задачи. Благодаря данному критерию, педагог может с легкостью определить, на каком уровне находится познавательный интерес студента. Если же студент находится на низком уровне развития познавательного интереса, то он будет механически списывать с доски, либо у соседа. Также студент может отключиться от учебного занятия. Если же студент находится на высоком уровне развития познавательного интереса, то он будет искать разнообразные подходы к решению задачи. Интерес связан с увлеченностью деятельностью, несмотря на посторонние раздражители. Лишь завершив работу, студент начинает реагировать на них.

Познавательный интерес является одним из ведущих форм активности студентов, которая стимулирует их учебную деятельность.

Процесс познавательной деятельности требует значительной затраты умственных сил и напряжения, это удастся далеко не каждому, поскольку подготовка к осуществлению интеллектуальных операций не всегда достаточна.

В процессе учения, в своей учебно-познавательной деятельности студент не может выступать только объектом. Учение всецело зависит от его деятельности, активной позиции, а учебная деятельность в целом, если она строится на основе межсубъектных отношения преподавателя и студентов, всегда дает более плодотворные результаты.

Познавательная деятельность, вооружает знаниями, умениями, навыками; содействует воспитанию мировоззрения, нравственных идейно-политических, эстетических качеств студентов; развивает их познавательные силы, личностные образования, активность; приобщает к поисковой и творческой деятельности [33].

Проблема наглядности в обучении активно изучается в трудах выдающихся мыслителей и педагогов, таких как Я.А Коменский, К.Д Ушинский, И.Г. Песталоцци, Ж.-Ж. Руссо, М.Н. Скаткин, И.Я. Лернер, Л.В. Занков и других.

Большой вклад в развитие проблемы наглядности внесли российские последователи Я.А. Коменского: М.В. Ломоносов, Н.И Новиков.

Основатель научной педагогики в России К.Д. Ушинский сформировал учение о наглядности в обучении. Он считал, что наглядное обучение строится не на отвлеченных представлениях и словах, а на конкретных образах, непосредственно воспринятых ребенком; выступает мощным средством формирования мыслительной деятельности на основе чувственного образа. Эти идеи становятся определяющими в развитии отечественной педагогической мысли (Н.Ф. Бунаков, А.Н. Герд, Н.И. Пирогов и др.).

В 50-60 годах XX века Л.В. Занков показал немаловажность сочетания слова и наглядности для обеспечения взаимопроникновения ощущения и мышления.

Наглядность понимается как определенным образом рационально осмысленная чувственная предметная область окружающего мира, отраженная оценочно-волевым моментом в индивидуальном сознании человека. Она, как основа понимания научного знания, является чувственно-эмоциональным феноменом, для которого характерны рациональность, устойчивость, модельная определенность. Предметы и явления, непосредственно воздействуя на органы чувств, создают определенный образ. Это «внешняя» наглядность. Предметность, являясь основной чертой чувственного образа, дает основание ввести понятие предметной наглядности [8].

В преподавании дисциплины «Технология продуктов питания», в зависимости от материала могут иметь место такие формы наглядности, как:

- Натуральная форма наглядности:
 1. Работа с предметом (муляжами, имитирующих посевы микроорганизмов на питательных средах при изучении свойств бактерий).
 2. Рассматривание демонстрируемого предмета (муляжа).
- Изобразительная форма наглядности (рисунки, таблицы, схемы и т.д.)
- Словесная форма наглядности (объяснение педагогом различных тем по дисциплине)

В психолого-педагогической литературе выделяют «внутреннюю» наглядность, которая является отражением невидимого мира, т.е. чувственное восприятие позволяет отразить не только внешние стороны предметов (создать их образ), но и обусловить предпосылки для мысленного анализа предметов, перехода на уровень отображения сущности. Таким образом, кроме непосредственной натуральной наглядности существует наглядность опосредованная, мысленная наглядность, которая является

результатом деятельности памяти, представлений и воображения человека. Следовательно, правомерно говорить не о «внутренней» наглядности, а опосредованной, мысленной наглядности [9].

Необходимым условием полноценного усвоения знаний является опора на активную познавательную деятельность студентов, направленную на переработку усваиваемого материала. С этой целью в психологии и педагогике разработан ряд приемов активизации познавательной деятельности студентов в процессе усвоения знаний. Они весьма разнообразны и затрагивают разные стороны организации деятельности студентов на занятии. Комплексное и всестороннее использование этих приемов, как это делают лучшие педагоги, создает условия для наиболее эффективного, сознательного усвоения знаний и их прочного запоминания.

В преподавании дисциплины «Технология продуктов питания» в разных темах могут использоваться все эти формы наглядности, и правильное их применение будет способствовать лучшему усвоению сообщаемых знаний.

Реализуя принцип наглядности, нужно следовать следующим правилам:

- при использовании наглядных пособий должно проявляться чувство меры, иначе внимание студентов будет рассеиваться, и усвоение новых знаний будет безуспешным;

- наглядные пособия нужно использовать как одно из самых значимых средств обучения;

- не стоит пренебрегать даже самыми простыми, устаревшими пособиями, если они дают положительную динамику при изучении дисциплины.

Новый ракурс на понимание принципа наглядности связан с использованием компьютерных технологий, которые активизируют все компоненты процесса обучения.

Компьютерная наглядность применяется на трех уровнях обучения:

1. на уровне восприятия материала;
2. на уровне осмысления и закрепления;
3. на уровне обобщения и повторения материала.

Наглядные пособия являются специально созданными конструктами, активизирующими познавательную деятельность студентов и облегчающими усвоение учебного материала.

1.2 Наглядность как средство развития познавательного интереса

Существуют основные способы активизации познавательной деятельности:

1. опираться на интересы студентов и одновременно формировать мотивы обучения, среди которых на первом месте выступают познавательные интересы, профессиональные склонности;
2. включать студентов в решение проблемных ситуаций, а проблемное обучение, в процессе поиска и решения научного и практических проблем;
3. использовать дидактические игры и дискуссии;
4. использовать такие методы обучения, как беседа, пример, наглядный показ;
5. стимулировать коллективные формы работы, взаимодействие студентов в обучении.

В активизации познавательной деятельности студентов большую роль играет умение преподавателя побуждать своих студентов к осмыслению логики и последовательности в изложении учебного материала, к выделению в нем главных и наиболее существенных положений.

Развитие информационных технологий обусловило появление новой формы образования – электронное образование, то есть обучение с использованием информационно-коммуникационных технологий. Основой электронного образования являются образовательные ресурсы [3].

Под электронным образовательным ресурсом понимают образовательный ресурс, представленный в электронно-цифровой форме, для использования которого необходимы средства вычислительной техники. Электронный образовательный ресурс может включать в себя данные, информацию, программное обеспечение, необходимые для его разработки и использования в процессе обучения [3].

Рассмотрим один из видов электронно-образовательных ресурсов – электронные презентации, как эффективное средство развития учебной мотивации и познавательного интереса у студентов. Что же представляет собой презентация?

Вообще, слово презентация (лат. Praesentatio) – это представление чего-то нового. Получается, что презентация – это сочетание компьютерной анимации, графики, видео, музыки и звукового ряда, которые организованы в единую среду с целью, представить аудитории новую полноценную информацию. Как правило, мультимедийная презентация имеет сюжет, сценарий и структуру, организованную для удобного восприятия информации.

Существуют различные виды презентации. В первую очередь их можно разделить на следующие виды по типу их носителя:

1. Бумажные презентации.

Бумажные презентации, как правило, используются в качестве раздаточного материала во время выступления, либо могут быть представлены отдельным лицам для индивидуального ознакомления.

2. Электронные презентации.

Электронные презентации демонстрируются на экране монитора, плазменной панели или с помощью проектора. Этот вид презентаций имеет все технологические и функциональные возможности, необходимые, для наиболее понятного визуального представления информации и произведения хорошего впечатления на публику. Такие презентации поддерживают

анимацию, видео, звук и интерактивные элементы – все эти возможности можно направить на создание незабываемого эффекта [3].

Виды электронных презентаций по способу представления информации:

- Статичные презентации – вид презентаций, на которых информация представлена в статике в виде картинок и текста.
- Анимированные презентации – вид презентаций, на которых информация представлена с использованием анимации.
- Мультимедийные презентации – вид презентаций, в которых применяются анимация, графика, текст, интерактивные элементы, звук, видео.
- Видео презентации – вид презентаций, в которых информация представлена в виде видеофильма;
- 3D-презентации – вид презентаций, в которых информация представлена с использованием трехмерной графики и трехмерной анимации [11].

Виды презентаций по их назначению:

- Маркетинговые презентации.
- Обучающие презентации.
- Научные презентации.
- Для чего используется презентации:
- Во-первых, для того, чтобы достойно и солидно представить и преподнести тему и раскрыть основные моменты, на которых будет акцентироваться внимание в течение урока.
- Как сопровождение материала, который дает преподаватель. К примеру, слайд может содержать тематические иллюстрации, дополнительные сведения и интересные факты.

- Для закрепления отработанной темы. Страницы могут содержать перечень вопросов или еще каких-либо заданий, которые помогут ученикам соединить все полученные знания.

- Для проверки домашнего задания.

- Для углубления знаний. Презентация может содержать в себе гораздо больше информации, нежели учительский конспект. Это дает возможность преподнести учащимся не только основной материал, но и дать более глубокие знания.

- Как средство эмоциональной разгрузки.

- Для определения основной задачи презентации необходимо выяснить следующее:

- кто является целевой аудиторией, на которую рассчитана Ваша презентация;

- какова конечная цель презентации, т.е. что предполагается определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее;

- что собой представляет объект презентации;

- к каким его особенностям необходимо привлечь внимание целевой аудитории;

- каков способ демонстрации презентации – на большом экране в аудитории, на компьютерах слушателей в группе.

Ответы на эти вопросы должны стать критерием, определяющим содержание презентации.

Следует сказать, что использование такого наглядного пособия позволяет преподавателю за один урок рассказать немного больше информации, а также презентация играет роль помощника и очень облегчает работу. Кроме обучающей функции, презентация способна помочь преподавателю разрядить обстановку, например, когда студенты устали и начинают отвлекаться, то презентация поможет им вновь сконцентрироваться и направить все внимание на себя [11].

Рассмотрим преимущества использования презентаций на уроках:

- Наглядные материалы и иллюстрации помогут на многих уроках достоверно представить картину, которую может быть непросто, объяснить преподавателю. Например, презентации по ОБЖ или астрономии. Так же студентам будет намного проще переписывать информацию в свою тетрадь не с доски, а со слайда, на котором изображение более четкое и привычный всем студентам шрифт. Помимо этого, информация воспринимается одновременно зрением и слухом, что повышает шансы усвоения материала.

- Презентации подталкивают студентов к диалогу, активному поведению, заставляет студентов начать размышлять. Все это стимулирует студентов обучаться, развиваться и стремиться к более глубоким знаниям. Активная дискуссия способна полностью поглотить внимание человека, что практически исключает плохое поведение и отвлечение на посторонние вещи.

- Сложные таблицы, графики и диаграммы проблематично представить на доске, а вот на презентации все это представить достаточно легко. К тому же интерактивное приложение позволяет включать анимации, видеофайлы, которые помогают в восприятии схем и других графических объектов.

- Некоторые презентации позволяют перемещаться с помощью гиперссылок и быстро переходить к нужному слайду. Особенно это актуально в случае, когда предлагается выбрать тему урока или же пропустить ненужную информацию.

- Презентации повышают производительность урока, так как способны преподнести больше материала и задействовать максимум студентов.

Но помимо того, что такое большое количество плюсов, стоит сказать, что иногда презентация может нести отрицательную или отвлекающую роль, поэтому после такого количества достоинств следует уделить внимание и недостаткам:

- Сложности при создании презентаций. Они могут возникать не только с программным обеспечением, но и вследствие недостатка знаний. В основном это касается преподавателей, которые работают очень давно и привыкли со старым методам обучения.
- Не всем студентам легко воспринимать текстовые материалы, а создавать урок из ярких картинок тоже нельзя, поэтому такой вид изложения может все-таки найти своих противников.
- Презентации могут вызывать не только активные обсуждения, но и яростные споры, провоцирующие хаос в классе, который не всегда удается сразу ликвидировать [11].

Таким образом, можно сделать вывод, что презентации имеют больше плюсов, чем минусов, а минусы в основном зависят от создателя презентации. Достоинства презентации должны призывать большинство преподавателей к использованию их на уроках, так как она помогает сконцентрировать внимание студентов, повысить их мыслительную способность и познавательный интерес, увеличивает мотивацию.

1.3 Педагогические условия развития познавательного интереса

Рассматривая тему нашей квалификационной работы, мы углубились в вопрос, касающийся познавательного интереса студентов. Ведь познавательный интерес – это, действительно, один из главных мотивов учебной деятельности. Успех зависит не только от того, насколько хорошо преподаватель умеет преподнести знания, а также от заинтересованности студентов. Если студенты не хотят или не понимают, зачем их необходим данный предмет или знания и не хотят учиться, то научить его невозможно.

Для того чтобы вызвать у студентов интерес к учебной деятельности и сформировать познавательный интерес, Г. И. Щукина предлагает:

–обнажать в педагогическом процессе объективные возможности интересных сторон, явлений окружающей жизни;

–возбуждать и постоянно поддерживать у студентов состояние активной заинтересованности окружающими предметами, явлениями, моральными, научными и ценностями;

–всей системой обучения и воспитания целенаправленно формировать интерес как ценное свойство личности, соответствующее ее творческой активности, ее целостному развитию[39].

Необходимо, чтобы педагогический процесс сознательно направлял формирование познавательных интересов. Управлять обучением и всей учебно-познавательной деятельностью студентов целесообразно также с позиции их интересов. Содержание обучения и воспитания определяется в основном вне зависимости от личностных интересов и потребностей. Психолого-педагогическая задача заключается в том, чтобы студенты приняли это содержание, заинтересовавшись им и учебно-познавательной деятельностью. Познавательные интересы развиваются в зависимости от целей обучения, содержания учебных предметов и организации познавательной деятельности студентов. В развитии познавательного интереса главенствует содержание; он является истинным, если неразрывно связан с самостоятельностью и активной деятельностью студентов [40].

Для целенаправленного формирования и развития познавательного интереса особенно важно, чтобы преподаватель передал студентам понимание цели, значения, ценности учебных предметов, как для личной, так и для общественной жизни. При этом цель играет определяющую роль в успешном формировании познавательного интереса и познавательной учебной деятельности студентов, направляя их при получении и использовании знания. Выделяют два типа условий, которые способствуют формированию и развитию познавательного интереса: внешние – это качество, поведение и манеры преподавателя; к внутренним условиям относят умение преподавателя вызвать у учащихся живой интерес к

учебному предмету, разрабатывать четкий план учебного занятия и такой метод преподавания, при котором обучаемым было бы легко усваивать предлагаемый материал.

Познавательный интерес успешно формируется в том случае, когда новый материал легко и ясно воспринимается умом, когда имеющиеся в сознании обучаемых представления совпадают и ассоциируются с большим или меньшим числом элементов нового материала. Важным для развития познавательного интереса является наглядный характер предметов изучения. Знания, воспринимаемые посредством органов чувств, легче и прочнее удерживаются в памяти. В колледже наглядность обучения служит основным источником самых отчетливых и прочных представлений. Также формированию и развитию познавательного интереса способствует заинтересованность студента в конечном результате[21].

Развитие познавательного интереса проходит две основные стадии:

- 1) ситуативный познавательный интерес, возникающий в условиях новизны, неопределенности;
- 2) устойчивый, стабильный интерес к определенному предметному содержанию деятельности;

Чтобы проверить наличие познавательного интереса у студентов, надо, прежде всего, выделить показатели, свидетельствующие о его присутствии:

- 1) вопросы студентов, которые они задают преподавателю;
- 2) интонационная выразительность речи, эмоции и выразительность движений;
- 3) активность (количество заданных вопросов, высказываний);
- 4) теоретический подход к изучению материала (углубленность в процесс познания).

Познавательный интерес студентов к определенному учебному предмету может проявляться в выполнении творческих заданий, связанных с использованием дополнительной литературы. Также интерес выражается в умении самостоятельно и творчески выполнять работу. С дополнительной

литературой такие студенты работают по собственной инициативе. Эта особенность является качественной стороной интереса. Устойчивость интереса характеризуется направленностью на изучение материала, умением привлечь знание одной дисциплины при изучении других. Стремление студентов к поиску также свидетельствует о сформированности интереса. Глубокому познавательному интересу свойственна работа студентов над собой.

О проявлении познавательного интереса можно судить по активности студентов, которая наблюдается в процессе познавательной деятельности и характеризуется устойчивостью и интенсивностью, в том числе:

- 1) выведением причинных связей, зависимостей, закономерностей самими студентами;
- 2) вопросами студентов;
- 3) стремлением студентов обмениваться с преподавателями интересными фактами, научными данными, почерпнутыми ими за пределами фактических занятий по предмету;
- 4) самостоятельностью сделанных студентами выводов и обобщений;
- 5) участием студентов по собственной инициативе в анализе, исправлениях и дополнениях ответов сокурсников;
- 6) реакцией на звонок [38].

На основе анализа литературы можем утверждать, что познавательный интерес – один из главных мотивов учебной деятельности, обеспечивающий успешное обучение. Каждый студент должен знать и понимать, для чего необходимо усвоить тот или иной учебный материал, и если он не хочет учиться, то научить его невозможно [28].

Для эффективного развития познавательного интереса, используются следующие методы: наглядные, практические, объяснительно иллюстративные, репродуктивный метод, метод проблемного изложения, частично поисковый метод и исследовательский метод. Об этом мы расскажем в следующей главе.

Таким образом, познавательный интерес является одним из главных мотивов учения студентов. Под его влиянием даже у слабых учеников работа протекает более активно и продуктивно. Познавательный интерес как мотив учения побуждает ученика к самостоятельной деятельности, при наличии интереса процесс овладения знаниями становится более активным, творческим, что в свою очередь, влияет на укрепление интереса.

Педагогические условия формирования познавательного интереса

1) Организация самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студента – это способ активного, целенаправленного приобретения студентом новых для него знаний и умений без непосредственного участия в этом процессе преподавателей.

В методической литературе представлены и подробно описаны различные виды самостоятельной работы, например, выделяют самостоятельную работу во время основных аудиторных занятий (лекций, семинаров), самостоятельную работу под контролем преподавателя в форме плановых консультаций, творческих контактов, зачетов и экзаменов, внеаудиторную самостоятельную работу при выполнении студентом домашних заданий учебного и творческого характера.

Цели проведения самостоятельной работы студентов:

а) формирование и развитие профессиональных и общих компетенций и их элементов (знаний, умений, практического опыта) в соответствии с требованиями ФГОС СПО и запросами работодателей;

б) формирование компетенции поиска и использования информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного роста;

в) формирование компетенции использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

г) развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

д) формирование самостоятельности профессионального мышления: способности к профессиональному и личностному развитию, самообразованию и самореализации;

е) развитие культуры межличностного общения, взаимодействия между людьми, формирования умений работы в команде, эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями.

Таблица 1 Виды самостоятельной работы

Виды самостоятельной работы	
Аудиторная	Внеаудиторная
выполняется на учебных занятиях по заданию и под руководством преподавателя	выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия

Формы аудиторной самостоятельной работы студентов

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Формы аудиторной самостоятельной работы студентов в зависимости от видов и форм организации обучения (примеры).

Таблица 2 Формы аудиторной самостоятельной работы студентов

Вид организации обучения	Форма и особенность самостоятельной работы
Лабораторные, практические занятия	Экспериментально-исследовательская работа, выполнение практических работ, изучение учебной и справочной литературы, оформление результатов работы
Деловая игра	Работа по решению ситуационных задач и заданий, самостоятельная работа с раздаточным дидактическим материалом

Планирование аудиторной самостоятельной работы студентов

Объем времени, отведенный на аудиторную самостоятельную работу, ее конкретные формы находят отражение в календарно-тематических планах, планах учебных занятий по учебной дисциплине, МДК, ПМ планирование СРС.

Образовательное учреждение обязано ежегодно обновлять СР, в том числе в части форм и тематики самостоятельной работы с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Организация СР студентов предполагает:

а) обеспечение учебно-методической документацией всех дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей ОПОП, учебно-методическими материалами внеаудиторной СР;

б) обеспечение доступа каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин, профессиональных модулей ОПОП;

в) предоставление возможности оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и

доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Виды учебно-методической литературы для организации самостоятельной работы:

учебники, электронные учебники, учебные пособия,

справочники, словари и т.д.;

учебно-методические пособия (для самостоятельного изучения разделов, тем учебной дисциплины, ПМ);

сборники задач, упражнений, контрольных заданий;

УМК по профессиональному модулю, учебной дисциплине;

рабочая тетрадь;

методические указания к выполнению заданий;

методические указания для самостоятельной работы;

методические рекомендации;

видеоматериалы;

дидактические материалы с комментариями;

инфографика.

Не следует забывать, что организацию самостоятельной работы нельзя рассматривать вне контекста педагогического общения, предусматривающего организацию познавательной деятельности студентов в комплексе формирования профессиональных и личностных компетенций, необходимых для становления инновационного потенциала современного конкурентоспособного специалиста.

Самостоятельная работа, ее организация играют большую роль в обучении, а также в научной и творческой работе студента. От того, насколько студент подготовлен и включен в самостоятельную деятельность, зависят его успехи в учебе, научной и профессиональной работе.

2) Организация практических занятий студентов

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

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

Выполнение студентами практических занятий направлено на:

а) обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин математического и общего естественно - научного, общепрофессионального и специального циклов;

б) формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

г) развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных;

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

При проведении практических занятий учебная группа согласно Государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (далее - Государственные требования) может делиться на подгруппы численностью не менее 2 человек.

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

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений - профессиональных (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (умений решать задачи по математике, физике, химии, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам; практические занятия занимают преимущественное место при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Состав и содержание практических занятий должны быть направлены на реализацию Государственных требований.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3) Материально-техническое оснащение уроков с использованием инфографики

Развитие информационных технологий обусловило появление новой формы образования – электронное образование, то есть обучение с использованием информационно-коммуникационных технологий. Основой электронного образования являются образовательные ресурсы [3].

Под электронным образовательным ресурсом понимают образовательный ресурс, представленный в электронно-цифровой форме, для использования которого необходимы средства вычислительной техники. Электронный образовательный ресурс может включать в себя данные, информацию, программное обеспечение, необходимые для его разработки и использования в процессе обучения [3].

Рассмотрим один из видов электронно-образовательных ресурсов – инфографику, как эффективное средство развития учебной мотивации и познавательного интереса студентов. Что же представляет собой инфографика?

Инфографика это графический способ подачи информации, данных и знаний. Это визуальное отображение данных, содержащее небольшую по объему, но значимую и правильно оформленную информацию. Очень удобно использовать инфографику, когда необходимо эффективно и моментально что-то объяснить. Планируя учебные занятия необходимо учитывать, что

студенты, по одной специальности в одной группе, имеют разную базовую подготовку, информационную культуру, интеллектуальный и общекультурный уровень, различную социальную среду [2].

В настоящее время наглядное представление информации, данных и знаний посредством иллюстраций и графики в целом считается актуальным, эффективным и выразительным для большинства источников информации. Это связывают с тем, что все больше людей ориентированы и легче воспринимают зрительные образы: изображения, схемы, коллажи, клипы, и в меньшей степени — текст.

В студенческой среде существует тенденция формирования «клипового мышления», для которого характерна упрощенная обработка визуальной информации, предпочтение изображений или мультимедиа-объектов тексту.

Создание учебно-методического комплекса должно насыщать иллюстративные блоки дополнительной когнитивно-продуктивной информацией, направленной на генерацию нового знания, стимулируя производить анализ, устанавливать причинно-следственные связи, видеть тенденции и давать прогнозы развития учебной ситуации.

Инфографические объекты позволяют целенаправленно формировать навыки выделения главного и значимого посредством акцентирования, прививая потребности и способности к детальному анализу с помощью нюансировки и модуляции оформления фрагментов. Любой визуальный объект, представленный средствами инфографики, обладает большой информационностью, становится дополнением к текстовой информации, охватывающей тему в полном объеме, уточняя ее, позволяет создать средство указания на действие или дополнительный поиск других видов информации.

Существует три типа инфографики:

- статичная – чаще всего одиночный слайд без анимированных элементов. Наиболее простой и распространенный вид инфографики;
- интерактивная – содержит анимированные элементы, пользователи могут (в той или иной степени) взаимодействовать с динамическими

данными. Этот вид инфографики позволяет визуализировать большее количество информации в одном интерфейсе;

- видеоинфографика—представляет собой короткий видеоряд, в котором сочетаются визуальные образы данных, иллюстрации и динамический текст.

Виды инфографики, применяемые в образовании и обучении:

- Для организации представления количественных (числовых) данных используются графики, диаграммы, гистограммы и номограммы, которые, в свою очередь, подразделяются на подгруппы (точечные, линейные круговые и т. д.).

- Для организации представления совокупности (например, иерархий) объектов и качественных данных используют многочисленные типы схем, карт, изображений и их последовательностей.

- Темы дисциплины, состав и организация устройства даются организационными диаграммами.

- Наглядность стратегии процессов создают диаграммы трендов. – Последовательность решения задачи, проблемы, планирования представляется в виде планов-графиков.

- Изучение стадий технологических процессов облегчают технологические диаграммы.

- Тезисные планы включают рисунки, схемы.

- Связи процессов, понятий, событий визуализируют графы.

- Движение мысли в процессе формирования материала, знакомства с проблемой способны напрямую отражать майнд-карты, которые являются прекрасной визуализацией сложных технических объектов или явлений.

Объекты информационной графики повышают информационную насыщенность и наглядность учебных материалов, обращаются к уже имеющимся знаниям и опыту пользователя, служат проводниками на пути выбора траектории восприятия информации.

Исследования показали, что главные ресурсы интеллекта связаны с организацией активного взаимодействия правого и левого полушария мозга.

Создание учебного комплекса, направленного на отработку этого взаимодействия, обеспечивает новое, более высокое качество технического образования. Инфографические объекты, включенные в учебно-методический комплекс, стимулируют одновременную работу левого и правого полушарий, дополняя образные впечатления логикой и абстрактной моделью объекта, процесса, явления, то есть, делая восприятие более «объемным» и всесторонним, мышление — глубоким и развитым, а обучение — увлекательным и результативным [3].

Таким образом, применение при составлении учебно-методического комплекса описанного средства визуальной коммуникации дает двойной эффект: управление и стимуляция мыслительной деятельности обучаемого (или более широко — пользователя электронных ресурсов), и второй, не менее важный, — развитие когнитивных способностей, формирование практических информационных навыков, навыков эргономизации интеллектуальной деятельности.

Как превратить инфографику в инструмент эффективного обучения. Инфографика уже утвердилась в таких сферах как новостные блоки и маркетинг, и теперь применяется в образовательном пространстве как новый и эффективный способ. Преподаватели могут использовать инфографику как удобный и полезный метод обучения. Хорошая графика позволяет сделать информацию легкодоступной и легко усваиваемой.

Принципы создания инфографики:

- актуальность и востребованность темы;
- простота и краткость;
- креативность;
- образность;
- точность и организованность информации;

- эстетическая привлекательность.

Технология создания инфографики:

1) Определение цели и задачи, которые необходимо достичь с помощью инфографики (в зависимости от предметной сферы) .Стоит принять во внимание, что «в графике очень легко отображать существующее в реальности, значительно труднее перенести в визуальную плоскость отвлеченные понятия и почти невозможно–мнения и комментарии»[13].

2) Информацию необходимо разбить на разделы, части, пункты. Каждый раздел представьте отдельным изображением или графиком. Подберите нужные визуальные образы, которые знакомы и часто используются вашей аудиторией.

3) Создание фокуса, то есть истории, основной визуальной метафоры, вокруг которой будет строиться инфографика. Она должна быть простой и всем известной. Учебная информация активно воспринимается тогда, когда у студентов возникает необходимость в её восприятии. Одно и то же содержание изучаемого предмета одинаковой степени сложности может усваиваться по-разному в зависимости от метода его представления, мотивов восприятия и интереса студентов.

Инфографика как одно из средств развития познавательного интереса может использоваться на лекционных, лабораторных и практических занятиях для создания проблемных ситуаций и организации эффективной поисковой деятельности.

Для развития познавательного интереса необходимо, чтобы студенты не только использовали готовую инфографику, но и создавали собственную: рисовали взаимосвязи, алгоритмы и схемы, придумывали символы к идеям. В процессе создания инфографики студенты самостоятельно должны добывать необходимые сведения и также самостоятельно их обрабатывать. Не только систематизировать факты, но и наглядно представлять результат их систематизации.

Активное участие студентов в создании инфографики и научение анализу инфографических моделей и схем – первый важный аспект применения визуализации на занятии. Например, с помощью инфографики можно реализовать работу с понятиями: из профессионального текста учебника вычленив основные понятия и составить простейшую инфограмму, отражающую связи между понятиями и терминами. Применяя данный метод, надо точно понимать цель, которую преследует преподаватель, прибегая к инфографике: вызвать эмоцию, развлечь, показать портфолио или фото, сделать конспект и т.д. Следует помнить, что инфографика должна быть точно согласована с содержанием материала.

Популярные инструменты создания инфографики

Piktochart трансформирует информацию в захватывающие визуальные истории.

Visual.ly — это отличный инструмент, который позволяет генерировать ряд инфографик.

Fluxvfx — это потрясающий инструмент, с помощью которого можно создавать видеоинфографику.

ManyEyes позволяет вам загрузить ваши собственные данные, чтобы профессионально преобразовывать информацию из текстовой в визуальную.

Creately — удобный для пользователя инструмент, который помогает создавать профессиональные диаграммы и динамические схемы.

Nohli–сервис для создания графиков и диаграмм.

Tagxedo превращает слова (известные речи, новостные статьи, слоганы и тематики) в облака слов, оказывающие визуальное воздействие на пользователя.

Casoo — онлайн инструмент для рисования, который делает возможным создание разных видов инфографики, включая карты сайта, схемы страниц, UML и сетевые графики.

Выводы по главе I

Учебно-наглядные пособия – это совокупность средств обучения, предназначенных для демонстрации студентам и обеспечивающих формирование у них конкретных образов предметов и явлений действительности. Все эти средства могут предъявляться без помощи технических средств.

В основе профессионального самоопределения студентов лежат познавательные интересы, возникающие из потребности личности ориентироваться в действительности и являющиеся побудительной силой и источником действенных устремлений студента как субъекта учебной деятельности, под которыми понимается избирательная направленность личности, обращенная к области познания, к ее предметной стороне и самому процессу овладения знаниями.

Познавательный интерес как мотив учения побуждает студента к самостоятельной деятельности, при наличии интереса процесс овладения знаниями становится более активным, творческим, что в свою очередь, влияет на укрепление интереса.

Инфографика как одно из средств развития познавательного интереса может использоваться на лекционных, лабораторных и практических занятиях для создания проблемных ситуаций и организации эффективной поисковой деятельности.

Для развития познавательного интереса необходимо, чтобы студенты не только использовали готовую инфографику, но и создавали собственную: рисовали взаимосвязи, алгоритмы и схемы, придумывали символы к идеям. В процессе создания инфографики студенты самостоятельно должны добывать необходимые сведения и также самостоятельно их обрабатывать. Не только систематизировать факты, но и наглядно представлять результат их систематизации.

Глава II Опытнo – поисковая работа по развитию познавательного интереса средствами использования инфографики на дисциплине «Технология продуктов питания»

2.1. Этапы проведения опытнo-поисковой работы по развитию познавательного интереса у студентов

Проанализировав нормативную и методическую литературу, были выделены основные теоретические положения, которые требуют практического доказательства: нами была определена необходимость и значимость использования в процессе преподавания дисциплины «Технология продуктов питания» наглядных пособий, способствующих влиянию на познавательный интерес студентов колледжа.

В соответствии с темой и целью работы, нами была составлена программа эксперимента.

Цель опытнo-экспериментальной работы: исследовать эффективность использования наглядных пособий на развитие познавательного интереса студентов.

Задачи:

1. провести начальный срез для определения уровня сформированности познавательного интереса студентов
2. внедрить наглядное пособие в экспериментальной группе студентов
3. оценить эффективность проведенной работы, определить влияние наглядных пособий на развитие познавательного интереса студентов колледжа.

Наша работа проходила в несколько этапов:

Констатирующий этап – нами был произведен анализ теоретических исследований по проблеме, выявлены общие теоретические положения,

собраны данные об уровне познавательного интереса студентов до начала внедрения наглядного пособия.

Экспериментальный этап – внедрение в образовательный процесс наглядного пособия по изучаемой дисциплине.

Контрольный этап – оценка эффективности применения разработанного методического продукта, проведение контрольного тестирования для определения уровня познавательного интереса, анализ полученных результатов, обобщение данных работы.

Опытно-экспериментальная работа проводилась на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» г. Челябинск.

На первом этапе нашего исследования была применена методика Дубовицкой Т.Д, состоящая из 20 суждений и предложенных вариантов ответа. Методика используется со всеми категориями студентов, начиная с 12-летнего возраста.

Цель методики – выявление направленности и уровня развития познавательной активности студентов при изучении дисциплины «Технология продуктов питания».

Необходимо прочитать каждое высказывание и выразить своё отношение к изучаемому предмету, проставив напротив номера высказывания свой ответ, используя для этого следующие обозначения: верно (++)); пожалуй, верно (+); пожалуй, неверно (-), неверно (--).

Качество рекомендаций будет зависеть от искренности и точности ответов.

1. Занятие данным видом деятельности даёт мне возможность узнать много важного для себя, проявить свои способности.

2. Заниматься данным видом деятельности мне интересно, и я хочу знать о нём как можно больше.

3. Занимаясь данным видом деятельности мне достаточно тех знаний, которые я получаю на занятиях.
4. Учебные задания по данному виду деятельности мне неинтересны, я их выполняю, потому что этого требует педагог.
5. Трудности, возникающие при занятии видом деятельности, делают его для меня ещё более увлекательным.
6. При изучении данного вида деятельности кроме книг и журналов, рекомендованных педагогом, самостоятельно читаю дополнительную литературу.
7. Считаю, что трудные теоретические вопросы по данному виду деятельности можно было бы не изучать.
8. Если что-то не получается по данному виду деятельности, стараюсь разобраться и дойти до сути.
9. На занятиях у меня часто бывает такое состояние, когда «совсем не хочется учиться».
10. Активно работаю и выполняю задания только под контролем педагога.
11. Изучаемый материал с интересом обсуждаю в свободное время (в школе, дома) со своими одноклассниками, друзьями.
12. Стараюсь самостоятельно выполнять задания, не люблю, когда мне подсказывают.
13. По возможности стараюсь попросить кого-то выполнить задание за меня.
14. Считаю, что все знания являются ценными и по возможности нужно знать об изучаемом виде деятельности как можно больше.
15. Оценка для меня важнее, чем знания.
16. Если я плохо подготовлен(а), то особо не расстраиваюсь и не переживаю.

17. Мои интересы и увлечения в свободное время связаны с видом деятельности, которым я занимаюсь в творческом объединении (студии, секции).

18. Данный вид деятельности даётся мне с трудом, и мне приходится заставлять себя выполнять учебные задания.

19. Если по болезни (или другим причинам) я пропускаю занятия в творческом объединении (студии, секции), то меня это огорчает.

20. Если бы было можно, то не посещал бы творческое объединение (студию, секцию), но родители меня заставляют его посещать.

Обработка результатов.

Подсчёт показателей опросника производится в соответствии с ключом, где «да» означает положительные ответы (верно; пожалуй, верно), а «нет» - отрицательные (пожалуй, неверно; неверно).

Ключ

Да	1	2	5	6	8	11	12	14	17	19
Нет	3	4	7	9	10	13	15	16	18	20

За каждое совпадение с ключом начисляется 1 балл. Чем выше суммарный балл, тем выше показатель познавательного интереса.

Анализ результатов.

Полученный в процессе обработки ответов испытуемого результат расшифровывается так:

0 – 5 баллов – низкий уровень познавательного интереса

6 – 14 баллов – средний уровень познавательного интереса

15 – 20 баллов – высокий уровень познавательного интереса.

В эксперименте принимали участие студенты группы 244. Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев. На базе основного общего образования.

Таблица 1 Результаты констатирующего среза

№ пп	Количество баллов
1	7
2	13
3	2
4	4
5	16
6	3
7	12
8	19
9	6
10	7
11	5
12	20
13	8
14	13
15	17
16	4
17	3
18	5
19	18
20	2
21	12
22	5
23	4
24	5
25	5

Для определения уровня познавательной активности студентов используем следующие нормативные границы:

0-5 баллов – низкий уровень познавательной активности

6-14 баллов – средний уровень познавательной активности

15-20 баллов – высокий уровень познавательной активности

В результате были получены следующие результаты: из 25 студентов группы 12 студентов находятся на низком уровне развития познавательного интереса, 8 – на среднем и 5 на высоком уровне, что составляет соответственно 48%, 32% и 20%. Более наглядно результаты представлены на диаграмме (рис. 1).

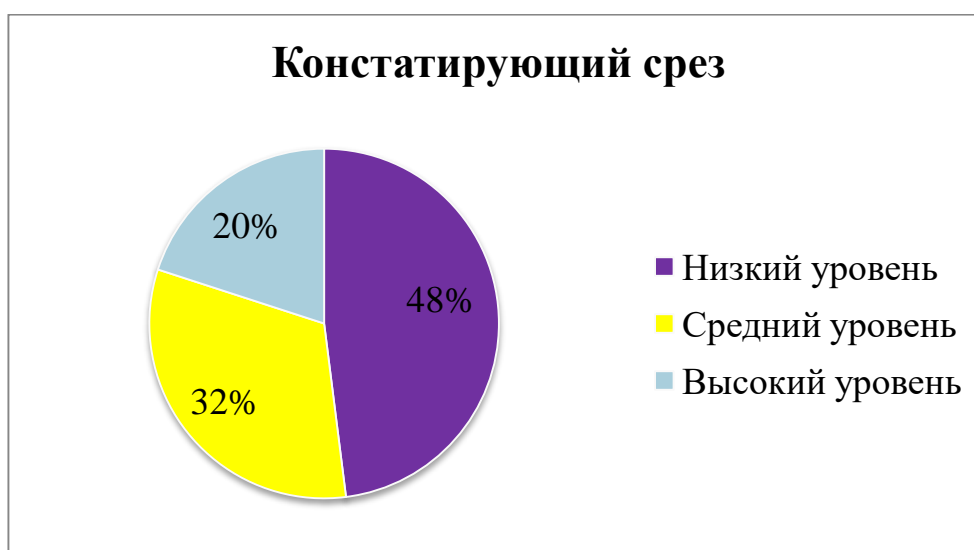


Рис.1

Как видно из результатов у большинства студентов познавательный интерес сформирован недостаточно. Таким образом, мы получили обоснованное подтверждение возможности разработать и применить наглядное пособие. Мы предполагаем, что внедрение будет способствовать развитию познавательного интереса, формированию более полных знаний по дисциплине «Технология продуктов питания».

2.2. Внедрение инфографики в образовательный процесс студентов колледжа

Одной из основных задач нашего исследования являлась разработка наглядного пособия по дисциплине «Технология продуктов питания» для повышения познавательного интереса студентов.

Инфографика это графический способ подачи информации, данных и знаний. Это визуальное отображение данных, содержащее небольшую по объему, но значимую и правильно оформленную информацию. Очень удобно использовать инфографику, когда необходимо эффективно и моментально что-то объяснить [2].

Наглядное представление информации, данных и знаний посредством иллюстраций и графики в целом считается актуальным, эффективным и выразительным для большинства источников информации. Это связывают с тем, что большинство студентов ориентированы и легче воспринимают зрительные образы: изображения, схемы, коллажи, клипы, и в меньшей степени — текст.

Инфографика как одно из средств развития познавательного интереса может использоваться на лекционных, лабораторных и практических занятиях для создания проблемных ситуаций и организации эффективной поисковой деятельности.

Разработанное нами наглядное пособие является эффективным методом повышения познавательного интереса студентов колледжа. Так, использование разработанного наглядного пособия способствует тому, что занятие обогащается эмоциональной окрашенностью, повышается интерес к предмету, возрастает уровень наглядности, студенты легче усваивают учебный материал, так как одновременно задействованы зрительный и слуховой каналы восприятия.

С целью реализации принципа наглядности многие преподаватели используют различные наглядные пособия на своих занятиях.

Для развития познавательного интереса необходимо, чтобы студенты не только использовали готовую инфографику, но и создавали собственную: рисовали взаимосвязи, алгоритмы и схемы, придумывали символы к идеям. В процессе создания инфографики студенты самостоятельно должны добывать необходимые сведения и также самостоятельно их обрабатывать. Не только систематизировать факты, но и наглядно представлять результат их систематизации.

Разработанный нами вариант наглядного пособия, по сравнению с меловыми (информацию можно отразить мелом на доске), имеет преимущество, т.к. это визуальное отображение данных, содержащее небольшую по объему, но значимую и правильно оформленную информацию. Очень удобно использовать инфографику, когда необходимо эффективно и моментально что-то объяснить-рисунки контрастны, многоцветны и более благоприятны для восприятия.

Разработанное нами наглядное пособие неперенасыщено, т. е. в нем отсутствуют ненужные элементы, которые мешают усвоению нового материала. Наглядное пособие соответствует возрасту студентов, уровню развития их мышления.

Сочетание слова преподавателя с применяемыми им наглядными пособиями – одно из наиболее распространенных явлений в практике обучения. Применяя средства наглядности, педагог использует при этом и слово: сообщает студентам знания, руководит процессом наблюдения студентами объектов.

Наглядное инфографическое пособие по теме «Приготовление холодных десертов» представлено в приложении к выпускной квалификационной работе.

2.3. Результаты опытно-поисковой работы по развитию познавательного интереса с помощью наглядных пособий будущих студентов в процессе изучения темы: «Приготовление холодных десертов»

Экспериментальная работа проводилась со студентами группы 444-К, студентами по программе 19.02.10, ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» г. Челябинска. Студенты данной возрастной группы отличаются друг от друга интересами, увлечениями и уровнем познавательной активности. При выявлении уровня познавательной активности мы применяли наблюдение, беседу и методику Т.Д. Дубовицкой.

Для определения успешности применения разработанных нами наглядных пособий в плане развития познавательного интереса студентов мы вновь воспользовались методикой Т.Д.Дубовицкой. Полученные результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2 Результаты контрольного среза

№ п/п	Количество баллов
1	6
2	16
3	4
4	7
5	16
6	10
7	18
8	19
9	12
10	16
11	4
12	20

13	7
14	15
15	17
16	8
17	8
18	10
19	18
20	6
21	19
22	13
23	9
24	12
25	9

В результате были получены следующие результаты: 40% студентов находятся на высоком уровне развития познавательного интереса, 52% на среднем и 8% на низком уровне. Более наглядно результаты представлены на диаграмме (рис.2).

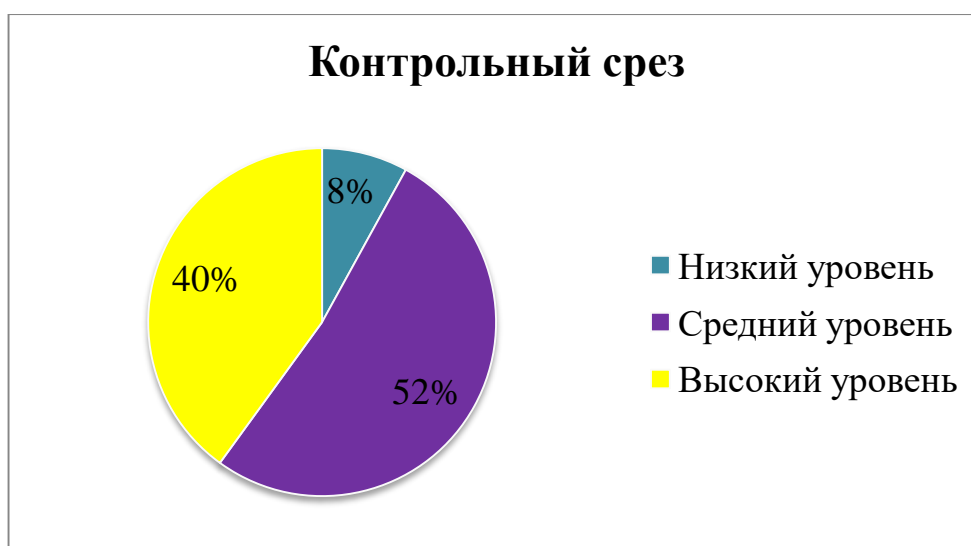


Рис. 2

Как видно из диаграммы большинство студентов находятся на среднем и высоком уровнях развития познавательного интереса при изучении дисциплины «Технология продуктов питания».

Сравнительная диаграмма представлена на рисунке 3

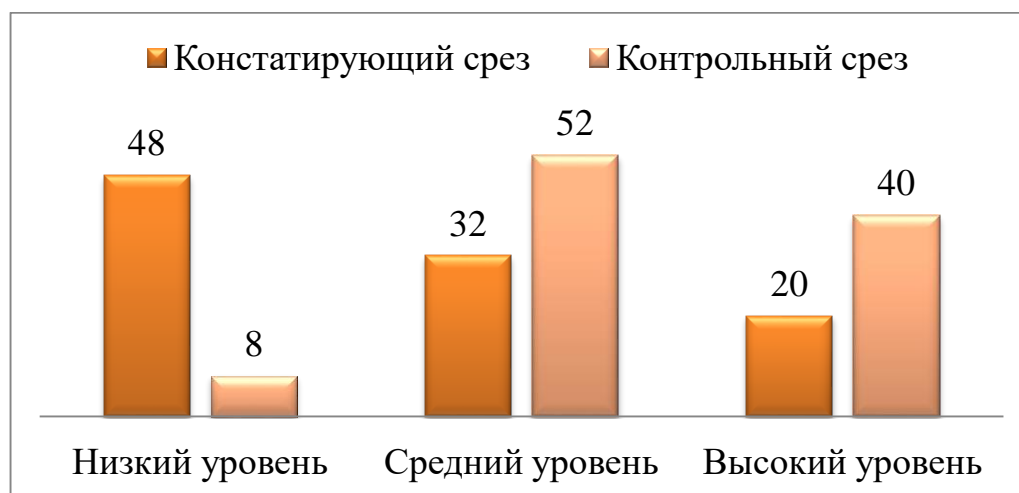


Рис.3

Количество учащихся с низким уровнем познавательного интереса уменьшилось на 60%, студентов со средним уровнем развития стало на 62% больше, а количество учащихся с высоким уровнем познавательного интереса стало на 50% больше. Таким образом, можно сделать вывод, что применяемое нами наглядное пособие способствует повышению познавательного интереса.

Выводы по Главе

Для исследования использования наглядного пособия при подготовке поваров, кондитеров мы провели опытно-экспериментальную работу, которая проходила в три этапа. На констатирующем этапе, мы провели общее знакомство с группой, провели анализ существующих наглядных пособий, используемых в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» г. Челябинска., провели констатирующий и контрольный срезы, на выявление уровня познавательного интереса студентов по дисциплине «Технология продуктов питания».

Разработанный нами вариант наглядного пособия, по сравнению с меловыми (информацию можно отразить мелом на доске), имеет преимущество, т.к. это визуальное отображение данных, содержащее небольшую по объему, но значимую и правильно оформленную информацию. Очень удобно использовать инфографику, когда необходимо эффективно и моментально что-то объяснить-рисунки контрастны, многоцветны и более благоприятны для восприятия.

Разработанное нами наглядное пособие неперенасыщено, т. е. в нем отсутствуют ненужные элементы, которые мешают усвоению нового материала. Наглядное пособие соответствует возрасту студентов, уровню развития их мышления.

Экспериментальная работа проводилась со студентами группы 444-К, ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» г. Челябинска. Студенты данной возрастной группы отличаются друг от друга интересами, увлечениями и уровнем познавательной активности. При выявлении уровня познавательной активности мы применяли наблюдение, беседу и методику Т.Д. Дубовицкой.

На первом этапе нашего исследования была применена методика Т.Д. Дубовицкой, мы получили следующие данные: из 25 студентов группы 12 студентов находятся на низком уровне развития познавательного интереса, 8 – на среднем и 5 на высоком уровне, что составляет соответственно 48%, 32% и 20%.

Для определения успешности применения разработанных нами наглядных пособий в плане развития познавательного интереса студентов мы вновь воспользовались методикой Т.Д.Дубовицкой.

В результате были получены следующие результаты: 40% студентов находятся на высоком уровне развития познавательного интереса, 52% на среднем и 8% на низком уровне.

Количество учащихся с низким уровнем познавательного интереса уменьшилось на 60%, студентов со средним уровнем развития стало на 62% больше, а количество учащихся с высоким уровнем познавательного интереса стало на 50% больше. Таким образом, можно сделать вывод, что применяемое нами наглядное пособие способствует повышению познавательного интереса.

Заключение

Проблема развития познавательного интереса студентов является одной из актуальных в современной педагогике.

Проведенное исследование имеет теоретико-практический характер и направлено на решение проблемы формирования познавательного интереса у студентов при изучении дисциплины «Технология продуктов питания».

Анализ определений и классических дидактических трудов показал неоднозначность в определении сущности понятия «познавательный интерес». Педагоги и психологи по-разному определяют и характеризуют интерес и его структуру, но основа интереса ими понимается одинаково: это устойчивая, избирательная направленность личности человека на познание предметов и явлений окружающего мира, активизирующая психические процессы, деятельность и познавательные возможности.

Факторами развития познавательного интереса являются, с одной стороны, свойства личности, психические особенности на основе деятельности и возрастных особенностей, а с другой стороны учебно-воспитательный процесс, создающий условия для развития познавательного интереса. На практике все факторы оказываются взаимосвязанными и действуют в единстве, но особое место принадлежит наглядным пособиям, которые оказывают существенное влияние на формирование и углубление познавательного интереса студентов.

Проведенное исследование подтвердило правомерность выдвинутой гипотезы и позволило сделать ряд обобщенных выводов теоретического и прикладного значения. В ходе проведенного теоретического и экспериментального исследования получены следующие результаты.

- Проанализирована нормативная и методическая литература по исследованию процесса развития познавательного интереса студентов;

- Проанализированы понятия «наглядные пособия» и «познавательный интерес»;
- Проанализированы особенности технологий развития познавательного интереса;
- Исследованы условия развития познавательного интереса студентов колледжа;
- Разработано и апробировано наглядное пособие при изучении дисциплины «Технология продуктов питания».

Разработанное наглядное пособие способствует повышению познавательного интереса студентов, таким образом, в ходе исследования решены все поставленные задачи, и цель достигнута.

Библиографический список

1. Ананьев, Б.Г. Избранные психологические труды (в 2-х томах). / Б.Г. Ананьев. Т.1– М.: Педагогика, 1980.- 230с.
2. Бабанский, Ю. К. / Педагогика. / Ю. К. Бабанский. – М.: Просвещение, 1983.-245с
3. Бабанский, Ю.К., Поташник М.М. Оптимизация педагогического процесса./ Ю.К. Бабанский, М.М. Поташник. - Киев: Рад.шк., 1984.-287с.
4. Венгер, Л.А. Психология / Л.А. Венгер, В.С. Мухина. – М.: Владос, 1988. – 76 с.
5. Возрастная и педагогическая психология/ под ред. А.В. Петровского. - М.: Педагогика, 2001 – 288с.
6. Выготский, Л.С. Педагогическая психология/ Л.С. Выготский.– М.: «Педагогика», 1991. 285 с.
7. Гальперин, П.Я., Талызина Н.Ф. Психолого-педагогические проблемы программированного обучения на современном этапе/ П.Я. Гальперин, Н.Ф. Талызина. – М.Педагогика, 1966.-39с.
8. Занков, Л.В Наглядность и активность / Л.В. Занков. – М.: Просвещение, 1998. – 295с.
9. Зими́на, О. В. Печатные и электронные учебные издания в современном высшем образовании: теория, методика, практика / О. В. Зими́на. — М.: Изд-во МЭИ, 2003. — 336 с.
10. Коменский, Я.А. Избранные педагогические сочинения / Я.А. Коменский. - М.: Наука, 1982. – 290с.
11. Коменский, Я.А. Великая дидактика / Я.А. Коменский. – М.: Наука, 1983. – 690с.
12. Коменский, Я. А. Мир чувственных вещей в картинках / Я.А. Коменский. – М.: Просвещение, 1986. – 391с.

13. Леонтьев, А.Н. Избранные психологические произведения/ А.Н. Леонтьев. – М.: Педагогика, 1993.
14. Лерина, И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии./ И.В. Лерина, А.И. Педенко. – М.: Экономика, 2010.-158
15. Лернер, И.Я. / Процесс обучения и его закономерности. / И.Я. Лернер. – М.: Знание, 1980.-96 с.
16. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник для среднего профессионального образования./ Л.В. Мармузова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
17. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с.
18. Матюшкин, А.М. Проблемы развития профессионально-теоретического мышления/ А.М. Матюшкин. – М., 1999. 264 с.
19. Морева, Н. А. Технологии профессионального образования: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Н. А. Морева. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 432 с.
20. Обучение и воспитание детей во вспомогательной школе: Пособие для учителей и студентов дефектолог. ф-тов пед. ин-тов/ Под ред. В.В. Воронковой.– М.: Школа-Пресс, 1994. — 416 с.
21. Панина, Т. С. Современные способы активизации обучения: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Т.С. Панина, Л.Н. Вавилова; Под ред. Т. С. М. Паниной. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 176 с.
22. Педагогическая энциклопедия: / под ред. И.А. Каирова. – М.: Педагогика, 2000.- 546 с.
23. Педагогика / Под ред. Нойнера Г., Бабанского Ю.К. – М., 2000. 435 с.
24. Педагогика / Под ред. Пидкасистого П.И. – М., 1996. 342 с.

25. Песталоцци, И.Г. Собр. соч. Т.2 / И.Г. Песталоцци. – М.: Педагогика, 1963. -416 с.
26. Пидкосистый, П.И. Педагогика: Учеб. для студентов высших пед.учеб. заведений/ под редакцией П.И. Пидкосистого. – М.: Просвящение: Гуманит. Изд. Центр - ВЛАДОС, 2007. - 432с.
27. Приказ Рособрнадзора РФ от 25.10.2011 № 2267 «Об утверждении критериев показателей, необходимых для определения типа и вида образовательного учреждения высшего профессионального и среднего профессионального образования».
28. Программа развития среднего профессионального образования России на 2000-2005 гг.//СПО, 2000, №4.
29. Психология и педагогика. / Под ред. Абульхамовой К.А., Васиной Н.В., Лаптева Л.Г., Слостенина В.А. М.: «Совершенство», 1998. 280 с.
30. Руссо, Ж.-Ж. Эмиль, или О воспитании/ Ж.-Ж. Руссо.– М, 1911.– 242 с.
31. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
32. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
33. Скакун, В.А. Организация и методика профессионального обучения [Текст]: учебное пособие / В.А. Скакун. – Москва: Форум - Инфа – М, 2007. – 178 с.
34. Скаткин, М.Н. Проблемы современной дидактики/ М.Н. Скаткин. – М., 1990. 215 с.
35. Скаткин, М.Н. / Активизация педагогической деятельности учащихся в обучении. / М.Н. Скаткин. – М.: Наука, 1965. - 432с.

36. Слостенин, В.А. Педагогика: учеб.пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Слостенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Академия, 2009.
37. Ушинский, К.Д. О педагогике / К.Д. Ушинский. – М.: Просвещение, 1985. – 459с.
38. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 повар, кондитер
39. Фридман, Л.М. Наглядность и моделирование в обучении/ Л.М. Фридман. – М.: Знание, 2010.–80 с.
40. Щукина, Г.И. Активизация познавательной деятельности учащихся в учебном процессе: учеб.пособие для студ. пед. ин-тов / Г. И. Щукина. – М.: Просвещение, 1979. - 160 с.
41. Щукина, Г.И. Педагогические проблемы формирования познавательных интересов учащихся: научное издание / Г. И. Щукина; АПН СССР. – М.: Педагогика, 1988. - 208
42. [Электронный ресурс:<http://www.consultant.ru/>]
43. [Электронный ресурс:<http://www.garant.ru/>]

Методические рекомендации по урокам практического обучения по теме: «Приготовление сложных холодных и горячих десертов»



План урока производственного обучения № 1

Дата - 11 сентября 2017 года

Преподаватель: Обухова Ксения Евгеньевна

Специальность – Технология продукции общественного питания

Курс - 4 Группа № 444-К

Профессиональный модуль.05 - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01 - Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Тема занятия – Приготовление блюда «Чизкейк Нью-Йорк»

Цели: (2 уровня – воспроизведение знакомой ситуации, закрепление)

Обучающая – формирование умений и приобретение первоначального практического опыта готовить и оформлять «Чизкейк Нью-Йорк» в рамках профессионального модуля ПМ.05 по основным видам профессиональной деятельности готовить и оформлять сложные холодные десерты и последующего освоения обучающимися профессиональных (ПК 01 и ПК 04) и общих (ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 07) компетенций (см. приложение 1).

Развивающая – развитие аналитических способностей по решению рабочей ситуации (Приготовление блюда «Чизкейк Нью-Йорк») с применением ранее полученных умений, осуществлению текущего и итогового контроля, оценки и коррекции собственной деятельности, для достижения конечного результата своей работы (ОК 02 и ОК 03).

Воспитательная – воспитание (формирование) умения работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 06 и ОК 07).

Тип занятия: изучение трудовых процессов и комплексов операций

Организационные формы обучения:

(на разных этапах занятия используются разные формы обучения)

- индивидуальное

- парное
- бригадное
- фронтальное

Методы обучения: инструкционно-репродуктивный.

упражнение на выполнение самостоятельной производственной работы;

типовая производственная ситуация на выполнения производственного задания;

инструктаж по инструкционно-технологической карте.

Инвентарь: разъемная форма для бисквита, столовая посуда;

Оборудование: плита, холодильный шкаф, весы, блендер, столы и.д.

Инструменты: ножи, столовые приборы, лопатки.

Методическое сопровождение – инструкционная карта, технологическая карта с заданием, карта оценивание результатов, натуральный образец.

Межпредметные связи:

МДК.02 Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Учебная дисциплина - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Ход учебного занятия

Элементы структуры урока (время, мин)	Содержание деятельности мастера п/о, преподавателя	Содержание деятельности обучающегося
1. Вводный инструктаж		
1.1. Организационный момент (1-2 мин) Подготовка студентов к учебной деятельности	Проверка единых педагогических требований	
	- приветствие	Отвечают на приветствие
	- выявление отсутствующих	Докладывают о явке студентов на занятие
	- проверка внешнего вида в соответствие требованиям охраны труда и санитарных норм	Приводят в соответствие внешний вид

	- подготовка рабочего места	Приводят в соответствие рабочее место
1.2 . Целевая установка (1 мин)	Сегодня мы с вами будем готовить блюдо «Чизкейк Нью-Йорк»	Слушают
1.2. Актуализация опорных знаний (2-3 мин)	Задается проблемная ситуация: сегодня мы готовим блюдо «Чизкейк Нью-Йорк». Не читая технологию предложить варианты приготовления.	Студенты предлагают несколько вариантов, отличительные от необходимого.
	Предлагает зачитать технологию приготовления по ТТК	Зачитывают, и определяют абзац текста приготовления «Чизкейк Нью-Йорк»
	Подводит беседу к теме урока.	Формулируют точную производственную работу с акцентом на слово ДЕСЕРТ
1.3. (начало) Инструктирование студентов по теме занятия и безопасности труда	Раздает инструкционные карты. Объясняет содержание таблицы по трем колонкам	Разбирают в соответствии объяснения преподавателя
	Вопрос: Перечислить этапы технологического процесса.	Используя карту по первой колонке и свои знания, отвечают на вопрос.
1.4. Закрепление материала	По второй колонке вместе со студентами закрепляет умения по приготовлению «Чизкейк Нью-Йорк»	Студенты каждую операцию выполняют под руководством преподавателя, подтверждая свои умения по ПМ.05
	В процессе выполнения работ отмечает безопасность труда, санитарные нормы, взаимосвязь с другими темами и дисциплинами	Студенты вступают в совместную беседу и практическую работу, отмечая важные моменты в инструкционной карте
1.3. (продолжение) Инструктирование студентов по теме занятия и безопасности труда	Переходит на содержание третьей колонки и показывает технологию приготовления	Внимательно смотрят и задают вопросы, отмечают в карте последовательность операций
1.5. Тренировочные упражнения	Предлагает повторить практическое упражнение одному студенту	Смотрят и комментируют моменты самоконтроля
1.3. (вторично) Инструктирование студентов по теме занятия и	Проводит инструктаж по критериям оценивания блюда и практической работы	Внимательно смотрят и задают вопросы, отмечают в карте

безопасности труда		
	Задается мотивация на конечный результат «Сможете ли вы оформить готовый чизкейк тремя разными способами?»	Принимают мотивацию преподавателя
2. Текущий инструктаж		
2.1.Выполнение задания студентами. (Обход рабочих мест студентов с целью контроля)	Контролирует подготовку рабочих мест и начало работы, дает рекомендации	Приступают к самостоятельной практической работе по второй и третьей колонок инструкционной карты
	Проверяет соблюдение технологии выполнения работ	Исправляют недочеты по рекомендации преподавателя
	Проверяет соблюдение безопасности труда	Соблюдают безопасность труда
	Проверяет качество выполнения работ	Самоконтроль этапов качества
2.1.1 Формирование (отработка) новых способов действия	Проводит индивидуальные инструктажи, предупреждает ошибки, направляет пошагово по инструкционной карте	Отрабатывают приготовление «Чизкейк Нью-Йорк» по третьей колонке инструкционной-технологической карты (поэтапные операции)
2.1.2 Применение (закрепление, развитие, углубление) освоенных способов действия		Закрепляют, развивают умения по приготовлению сложных холодных десертов
2.2. Прием и оценка выполненных работ	Проверяет готовность блюда	Выставляют на сервировочный стол
2.3. Уборка рабочих мест	Проверяет санитарное состояние рабочего места	Сдают рабочие места
2.4. Выдача домашнего задания	Повторить технологию приготовления суфле	Записывают задание
3. Заключительный инструктаж		
3.1. Подведение итогов с анализом	Совместно со студентами оценивает выполнение планового задания по карте компетенций (приложение 2).	Сами комментируют свои результаты.
	Соблюдение технологии	Отмечают проблемные этапы техпроцесса, причины нарушений
	Техника безопасности	Объясняют причины

		нарушений
3.2. Аргументация оценок	В конце задает ситуацию - Вы пришли в кафе. Заказали блюдо «Чизкейк Нью-Йорк» Официант приносит приготовленное блюдо, оформленное ягодами клубники. Вы бы купили его...?	В конце отвечают на результат ситуации. Выставляют оценку в карту.

Результаты освоения программы профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Компетенции и критерии оценивания уровней качества профессиональной
подготовки

№ п/ п	Компетенции	Уровни		
		Высокий (5 отлично)	Средний (4 хорошо)	Низкий (3 удовлетворительно)
1.	Понимание технологических карт и нормативно-технологической документации	Самостоятельно использует в работе любую нормативно-технологическую документацию	Правильно использует несложную нормативно-технологическую документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при работе с нормативно-технологической документацией
2.	Соблюдение последовательных технологических операций по выпуску качественной готовой продукции	Выполняет все последовательные технологические операции, в том числе, при выполнении работ высокой сложности без подсказки мастера	Выполняет все последовательные технологические операции согласно квалификации, возможна незначительная помощь мастера	Имеются значительные отклонения от выполнения последовательных технологических операций, нуждается в помощи мастера
3.	Соблюдение норм выхода сырья, отходов и потерь, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	Соблюдает нормы выхода, бережно относится к использованию сырья, электроэнергии и др.	Соблюдает нормы выхода, но есть случаи перерасхода сырья (недовес, перевес)	Часто бывают случаи перерасхода сырья (недовес, перевес)
4.	Умения самостоятельно планировать выполнение работы	Самостоятельно планирует выполнение работ	Планирует выполнение работ, но возможна незначительная помощь мастера	При планировании выполнения работ нуждается в помощи мастера
5.	Умение рационально организовывать рабочее место	Самостоятельно и рационально организует рабочее место, в соответствии с требованиями НОТ	Рационально организует рабочее место, но имеют место незначительные замечания	Не рационально организует рабочее место предъявляемым требованиям
6.	Навыки и умения использования инструментов и приспособлений	Самостоятельно и рационально выбирает и использует	Консультируется в подборе, но правильно использует	Нецелесообразно использует инструменты и приспособления

		инструменты и приспособления	инструменты и приспособления	
7.	Навыки и умения использования оборудования	Работает без нарушений, с соблюдением всех безопасных требований и правил эксплуатации технологического оборудования	Работает с незначительными нарушениями с соблюдением безопасных требований и правил эксплуатации технологического оборудования	Работает с нарушениями безопасных требований и выполнения правил эксплуатации технологического оборудования
8.	Соблюдение санитарных требований и охраны труда	Соблюдает требования санитарии, ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования санитарии ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и нарушения требований санитарии ТБ и ОТ
9.	Овладение приемами работ	Уверено и точно владеет приемами работ	Уверено владеет приемами работ, но возможны несущественные ошибки	Недостаточно владеет приемами работ, имеются значительные замечания и ошибки
10.	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени
11.	Навыки и умения осуществлять самоконтроль и контроль качества готовой продукции	Постоянно осуществляет самоконтроль и контроль качества готовой продукции (некачественная продукция в работе отсутствует)	Контролирует качество готовой продукции, иногда допускает несущественные ошибки, которые самостоятельно и своевременно исправляет (незначительно снижает уровень качества готовой продукции)	Самоконтроль работы осуществляет эпизодически, имеются значительные отклонения по качеству готовой продукции
12.	Профессиональная самостоятельность	Работает полностью самостоятельно,	Работает само-стоятельно, но иногда	Нуждается в помощи и (или) контроле

		организован	обращается за помощью к наставнику	
13.	Профессионально значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, выдержан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет нарушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относится равнодушно

План урока производственного обучения № 2

Дата – 24 октября 2017 года

Преподаватель: Обухова Ксения Евгеньевна

Специальность – Технология продукции общественного питания

Курс - 4 Группа № 444-К

Профессиональный модуль.05 - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01 - Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Тема занятия – Приготовление блюда «Творожный десерт»

Цели: (2 уровня – воспроизведение знакомой ситуации, закрепление)

Обучающая – формирование умений и приобретение первоначального практического опыта готовить и оформлять «Творожный десерт» в рамках профессионального модуля ПМ.05 по основным видам профессиональной деятельности готовить и оформлять сложные холодные десерты и последующего освоения обучающимися профессиональных (ПК 01 и ПК 04) и общих (ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 07) компетенций (см. приложение 1).

Развивающая – развитие аналитических способностей по решению рабочей ситуации (Приготовление кулинарного блюда «Творожный десерт») с применением ранее полученных умений, осуществлению текущего и итогового контроля, оценки и коррекции собственной деятельности, для достижения конечного результата своей работы (ОК 02 и ОК 03).

Воспитательная – воспитание (формирование) умения работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 06 и ОК 07).

Тип занятия: изучение трудовых процессов и комплексов операций

Организационные формы обучения:

(на разных этапах занятия используются разные формы обучения)

- индивидуальное

- парное
- бригадное
- фронтальное

Методы обучения: инструкционно-репродуктивный.

упражнение на выполнение самостоятельной производственной работы;

типовая производственная ситуация на выполнения производственного задания;

инструктаж по инструкционно-технологической карте.

Инвентарь: сковорода, разделочные доски, столовая посуда;

Оборудование: плита, холодильный шкаф, весы, столы и.д.

Инструменты: ножи, столовые приборы, лопатки.

Методическое сопровождение – инструкционная карта, технологическая карта с заданием, карта оценивание результатов, натуральный образец.

Межпредметные связи:

МДК.02 Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Учебная дисциплина - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Ход учебного занятия

Элементы структуры урока (время, мин)	Содержание деятельности мастера п/о, преподавателя	Содержание деятельности обучающегося
1. Вводный инструктаж		
1.1. Организационный момент (1-2 мин) Подготовка студентов к учебной деятельности	Проверка единых педагогических требований	
	- приветствие	Отвечают на приветствие
	- выявление отсутствующих	Докладывают о явке студентов на занятие
	- проверка внешнего вида в соответствие требованиям охраны труда и санитарных норм	Приводят в соответствие внешний вид

	- подготовка рабочего места	Приводят в соответствие рабочее место
1.2 . Целевая установка (1 мин)	Сегодня мы с вами будем готовить блюдо «Творожный десерт»	Слушают
1.2. Актуализация опорных знаний (2-3 мин)	Задается проблемная ситуация: сегодня мы готовим блюдо «Творожный десерт». Не читая технологию предложить варианты приготовления.	Студенты предлагают несколько вариантов, отличительные от необходимого.
	Предлагает зачитать технологию приготовления по ТТК	Зачитывают, и определяют абзац текста приготовления «Творожный десерт»
	Подводит беседу к теме урока.	Формулируют точную производственную работу с акцентом на слово ДЕСЕРТ
1.3. (начало) Инструктирование студентов по теме занятия и безопасности труда	Раздает инструкционные карты. Объясняет содержание таблицы по трем колонкам	Разбирают в соответствии объяснения преподавателя
	Вопрос: Перечислить этапы технологического процесса.	Используя карту по первой колонке и свои знания, отвечают на вопрос.
1.4. Закрепление материала	По второй колонке вместе со студентами закрепляет умения по приготовлению «Творожный десерт»	Студенты каждую операцию выполняют под руководством преподавателя, подтверждая свои умения по ПМ.05
	В процессе выполнения работ отмечает безопасность труда, санитарные нормы, взаимосвязь с другими темами и дисциплинами	Студенты вступают в совместную беседу и практическую работу, отмечая важные моменты в инструкционной карте
1.3. (продолжение) Инструктирование студентов по теме занятия и безопасности труда	Переходит на содержание третьей колонки и показывает технологию приготовления	Внимательно смотрят и задают вопросы, отмечают в карте последовательность операций
1.5. Тренировочные упражнения	Предлагает повторить практическое упражнение одному студенту	Смотрят и комментируют моменты самоконтроля
1.3. (вторично) Инструктирование студентов по теме	Проводит инструктаж по критериям оценивания блюда и практической работы	Внимательно смотрят и задают вопросы, отмечают в карте

занятия и безопасности труда		
	Задается мотивация на конечный результат «Сможете ли вы продать свое готовое блюдо и получить благодарность за вкусный обед?»	Принимают мотивацию преподавателя
2. Текущий инструктаж		
2.1.Выполнение задания студентами (Обход рабочих мест студентов с целью контроля)	Контролирует подготовку рабочих мест и начало работы, дает рекомендации	Приступают к самостоятельной практической работе по второй и третьей колонок инструкционной карты
	Проверяет соблюдение технологии выполнения работ	Исправляют недочеты по рекомендации преподавателя
	Проверяет соблюдение безопасности труда	Соблюдают безопасность труда
	Проверяет качество выполнения работ	Самоконтроль этапов качества
2.1.1 Формирование (отработка) новых способов действия	Проводит индивидуальные инструктажи, предупреждает ошибки, направляет пошагово по инструкционной карте	Отрабатывают приготовление «Творожный десерт» по третьей колонке инструкционной-технологической карты (поэтапные операции)
2.1.2 Применение (закрепление, развитие, углубление) освоенных способов действия		Закрепляют, развивают умения по приготовлению сложных холодных десертов
2.2. Прием и оценка выполненных работ	Проверяет готовность блюда	Выставляют на сервировочный стол
2.3. Уборка рабочих мест	Проверяет санитарное состояние рабочего места	Сдают рабочие места
2.4. Выдача домашнего задания	Повторить технологию приготовления суфле	Записывают задание
3. Заключительный инструктаж		
3.1. Подведение итогов с анализом	Совместно со студентами оценивает выполнение планового задания по карте компетенций (приложение 2).	Сами комментируют свои результаты.
	Соблюдение технологии	Отмечают проблемные этапы техпроцесса, причины нарушений

	Техника безопасности	Объясняют причины нарушений
3.2. Аргументация оценок	В конце задает ситуацию - Вы пришли в кафе. Заказали блюдо «Творожный десерт» Официант приносит приготовленное блюдо в этой тарелке... Вы бы купили его...?	В конце отвечают на результат ситуации. Выставляют оценку в карту.

Результаты освоения программы профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Компетенции и критерии оценивания уровней качества профессиональной
подготовки

№ п/ п	Компетенции	Уровни		
		Высокий (5 отлично)	Средний (4 хорошо)	Низкий (3 удовлетворительно)
1.	Понимание технологических карт и нормативно-технологической документации	Самостоятельно использует в работе любую нормативно-технологическую документацию	Правильно использует несложную нормативно-технологическую документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при работе с нормативно-технологической документацией
2.	Соблюдение последовательных технологических операций по выпуску качественной готовой продукции	Выполняет все последовательные технологические операции, в том числе, при выполнении работ высокой сложности без подсказки мастера	Выполняет все последовательные технологические операции согласно квалификации, возможна незначительная помощь мастера	Имеются значительные отклонения от выполнения последовательных технологических операций, нуждается в помощи мастера
3.	Соблюдение норм выхода сырья, отходов и потерь, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	Соблюдает нормы выхода, бережно относится к использованию сырья, электроэнергии и др.	Соблюдает нормы выхода, но есть случаи перерасхода сырья (недовес, перевес)	Часто бывают случаи перерасхода сырья (недовес, перевес)
4.	Умения самостоятельно планировать выполнение работы	Самостоятельно планирует выполнение работ	Планирует выполнение работ, но возможна незначительная помощь мастера	При планировании выполнения работ нуждается в помощи мастера
5.	Умение рационально организовывать рабочее место	Самостоятельно и рационально организует рабочее место, в соответствии с требованиями НОТ	Рационально организует рабочее место, но имеют место незначительные замечания	Не рационально организует рабочее место предъявляемым требованиям
6.	Навыки и умения использования инструментов	Самостоятельно и рационально выбирает	Консультируется в подборе, но правильно	Нецелесообразно использует инструменты

	и приспособлений	и использует инструменты и приспособления	использует инструменты и приспособления	и приспособления
7.	Навыки и умения использования оборудования	Работает без нарушений, с соблюдением всех безопасных требований и правил эксплуатации технологического оборудования	Работает с незначительными нарушениями с соблюдением безопасных требований и правил эксплуатации технологического оборудования	Работает с нарушениями безопасных требований и выполнения правил эксплуатации технологического оборудования
8.	Соблюдение санитарных требований и охраны труда	Соблюдает требования санитарии, ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования санитарии ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и нарушения требований санитарии ТБ и ОТ
9.	Овладение приемами работ	Уверено и точно владеет приемами работ	Уверено владеет приемами работ, но возможны несущественные ошибки	Недостаточно владеет приемами работ, имеются значительные замечания и ошибки
10.	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени
11.	Навыки и умения осуществлять самоконтроль и контроль качества готовой продукции	Постоянно осуществляет самоконтроль и контроль качества готовой продукции (некачественная продукция в работе отсутствует)	Контролирует качество готовой продукции, иногда допускает несущественные ошибки, которые самостоятельно и своевременно исправляет (незначительно снижает уровень качества готовой продукции)	Самоконтроль работы осуществляет эпизодически, имеются значительные отклонения по качеству готовой продукции
12.	Профессиональная	Работает полностью	Работает само-	Нуждается в помощи

	самостоятельность	самостоятельно, организован	стоятельно, но иногда обращается за помощью к наставнику	и (или) контроле
13.	Профессионально значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, вы- держан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет на- рушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относится равнодушно

План урока производственного обучения № 3

Дата – 26 октября 2017 года

Преподаватель: Обухова Ксения Евгеньевна

Специальность – Технология продукции общественного питания

Курс - 4 Группа № 444-К

Профессиональный модуль.05 - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01 - Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Тема занятия – Приготовление десерта «Тирамису»

Цели: (2 уровня – воспроизведение знакомой ситуации, закрепление)

Обучающая – формирование умений и приобретение первоначального практического опыта готовить и оформлять десерт «Тирамису» в рамках профессионального модуля ПМ.05 по основным видам профессиональной деятельности готовить и оформлять сложные холодные десерты и последующего освоения обучающимися профессиональных (ПК 01 и ПК 04) и общих (ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 07) компетенций (см. приложение 1).

Развивающая – развитие аналитических способностей по решению рабочей ситуации (Приготовление десерта «Тирамису») с применением ранее полученных умений, осуществлению текущего и итогового контроля, оценки и коррекции собственной деятельности, для достижения конечного результата своей работы (ОК 02 и ОК 03).

Воспитательная – воспитание (формирование) умения работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 06 и ОК 07).

Тип занятия: изучение трудовых процессов и комплексов операций

Организационные формы обучения:

(на разных этапах занятия используются разные формы обучения)

- индивидуальное

- парное
- бригадное
- фронтальное

Методы обучения: инструкционно-репродуктивный.

упражнение на выполнение самостоятельной производственной работы;

типовая производственная ситуация на выполнения производственного задания;

инструктаж по инструкционно-технологической карте.

Инвентарь: кондитерские мешки с насадками, столовая посуда;

Оборудование: плита, холодильный шкаф, весы, миксер, столы и.д.

Инструменты: ножи, столовые приборы, лопатки.

Методическое сопровождение – инструкционная карта, технологическая карта с заданием, карта оценивание результатов, натуральный образец.

Межпредметные связи:

МДК.02 Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Учебная дисциплина - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Ход учебного занятия

Элементы структуры урока (время, мин)	Содержание деятельности мастера п/о, преподавателя	Содержание деятельности обучающегося
1. Вводный инструктаж		
1.1. Организационный момент (1-2 мин) Подготовка студентов к учебной деятельности	Проверка единых педагогических требований	
	- приветствие	Отвечают на приветствие
	- выявление отсутствующих	Докладывают о явке студентов на занятие
	- проверка внешнего вида в соответствие требованиям охраны труда и санитарных норм	Приводят в соответствие внешний вид

	- подготовка рабочего места	Приводят в соответствие рабочее место
1.2 . Целевая установка (1 мин)	Сегодня мы с вами будем готовить десерт «Тирамису»	Слушают
1.2. Актуализация опорных знаний (2-3 мин)	Задается проблемная ситуация: сегодня мы готовим десерт «Тирамису». Не читая технологию предложить варианты приготовления.	Студенты предлагают несколько вариантов, отличительные от необходимого.
	Предлагает зачитать технологию приготовления по ТТК	Зачитывают, и определяют абзац текста приготовления десерт «Тирамису»
	Подводит беседу к теме урока.	Формулируют точную производственную работу с акцентом на слово ДЕСЕРТ
1.3. (начало) Инструктирование студентов по теме занятия и безопасности труда	Раздает инструкционные карты. Объясняет содержание таблицы по трем колонкам	Разбирают в соответствии объяснения преподавателя
	Вопрос: Перечислить этапы технологического процесса.	Используя карту по первой колонке и свои знания, отвечают на вопрос.
1.4. Закрепление материала	По второй колонке вместе со студентами закрепляет умения по приготовлению десерта «Тирамису»	Студенты каждую операцию выполняют под руководством преподавателя, подтверждая свои умения по ПМ.05
	В процессе выполнения работ отмечает безопасность труда, санитарные нормы, взаимосвязь с другими темами и дисциплинами	Студенты вступают в совместную беседу и практическую работу, отмечая важные моменты в инструкционной карте
1.3. (продолжение) Инструктирование студентов по теме занятия и безопасности труда	Переходит на содержание третьей колонки и показывает технологию приготовления	Внимательно смотрят и задают вопросы, отмечают в карте последовательность операций
1.5.Тренировочные упражнения	Предлагает повторить практическое упражнение одному студенту	Смотрят и комментируют моменты самоконтроля
1.3. (вторично) Инструктирование студентов по теме занятия и	Проводит инструктаж по критериям оценивания блюда и практической работы	Внимательно смотрят и задают вопросы, отмечают в карте

безопасности труда		
	Задается мотивация на конечный результат «Сможете ли вы подать готовый десерт в креманке? а на тарелке?»	Принимают мотивацию преподавателя
2. Текущий инструктаж		
2.1.Выполнение задания студентами (Обход рабочих мест студентов с целью контроля)	Контролирует подготовку рабочих мест и начало работы, дает рекомендации	Приступают к самостоятельной практической работе по второй и третьей колонок инструкционной карты
	Проверяет соблюдение технологии выполнения работ	Исправляют недочеты по рекомендации преподавателя
	Проверяет соблюдение безопасности труда	Соблюдают безопасность труда
	Проверяет качество выполнения работ	Самоконтроль этапов качества
2.1.1 Формирование (отработка) новых способов действия	Проводит индивидуальные инструктажи, предупреждает ошибки, направляет пошагово по инструкционной карте	Отрабатывают приготовление десерта «Тирамису» по третьей колонке инструкционной-технологической карты (поэтапные операции)
2.1.2 Применение (закрепление, развитие, углубление) освоенных способов действия		Закрепляют, развивают умения по приготовлению сложных холодных десертов
2.2. Прием и оценка выполненных работ	Проверяет готовность блюда	Выставляют на сервировочный стол
2.3. Уборка рабочих мест	Проверяет санитарное состояние рабочего места	Сдают рабочие места
2.4. Выдача домашнего задания	Повторить технологию приготовления щербетов	Записывают задание
3. Заключительный инструктаж		
3.1. Подведение итогов с анализом	Совместно со студентами оценивает выполнение планового задания по карте компетенций (приложение 2).	Сами комментируют свои результаты.
	Соблюдение технологии	Отмечают проблемные этапы техпроцесса, причины нарушений
	Техника безопасности	Объясняют причины

		нарушений
3.2. Аргументация оценок	В конце задает ситуацию - Вы повар в кафе. Заказали десерт «Тирамису» безалкогольный Ваши действия.	В конце отвечают на результат ситуации. Выставляют оценку в карту.

Результаты освоения программы профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Компетенции и критерии оценивания уровней качества профессиональной
подготовки

№ п/ п	Компетенции	Уровни		
		Высокий (5 отлично)	Средний (4 хорошо)	Низкий (3 удовлетворительно)
1.	Понимание технологических карт и нормативно-технологической документации	Самостоятельно использует в работе любую нормативно-технологическую документацию	Правильно использует несложную нормативно-технологическую документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при работе с нормативно-технологической документацией
2.	Соблюдение последовательных технологических операций по выпуску качественной готовой продукции	Выполняет все последовательные технологические операции, в том числе, при выполнении работ высокой сложности без подсказки мастера	Выполняет все последовательные технологические операции согласно квалификации, возможна незначительная помощь мастера	Имеются значительные отклонения от выполнения последовательных технологических операций, нуждается в помощи мастера
3.	Соблюдение норм выхода сырья, отходов и потерь, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	Соблюдает нормы выхода, бережно относится к использованию сырья, электроэнергии и др.	Соблюдает нормы выхода, но есть случаи перерасхода сырья (недовес, перевес)	Часто бывают случаи перерасхода сырья (недовес, перевес)
4.	Умения самостоятельно планировать выполнение работы	Самостоятельно планирует выполнение работ	Планирует выполнение работ, но возможна незначительная помощь мастера	При планировании выполнения работ нуждается в помощи мастера
5.	Умение рационально организовывать рабочее место	Самостоятельно и рационально организует рабочее место, в соответствии с требованиями НОТ	Рационально организует рабочее место, но имеют место незначительные замечания	Не рационально организует рабочее место предъявляемым требованиям
6.	Навыки и умения использования инструментов и приспособлений	Самостоятельно и рационально выбирает и использует	Консультируется в подборе, но правильно использует	Нецелесообразно использует инструменты и приспособления

		инструменты и приспособления	инструменты и приспособления	
7.	Навыки и умения использования оборудования	Работает без нарушений, с соблюдением всех безопасных требований и правил эксплуатации технологического оборудования	Работает с незначительными нарушениями с соблюдением безопасных требований и правил эксплуатации технологического оборудования	Работает с нарушениями безопасных требований и выполнения правил эксплуатации технологического оборудования
8.	Соблюдение санитарных требований и охраны труда	Соблюдает требования санитарии, ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования санитарии ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и нарушения требований санитарии ТБ и ОТ
9.	Овладение приемами работ	Уверено и точно владеет приемами работ	Уверено владеет приемами работ, но возможны несущественные ошибки	Недостаточно владеет приемами работ, имеются значительные замечания и ошибки
10.	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени
11.	Навыки и умения осуществлять самоконтроль и контроль качества готовой продукции	Постоянно осуществляет самоконтроль и контроль качества готовой продукции (некачественная продукция в работе отсутствует)	Контролирует качество готовой продукции, иногда допускает несущественные ошибки, которые самостоятельно и своевременно исправляет (незначительно снижает уровень качества готовой продукции)	Самоконтроль работы осуществляет эпизодически, имеются значительные отклонения по качеству готовой продукции
12.	Профессиональная самостоятельность	Работает полностью самостоятельно,	Работает само-стоятельно, но иногда	Нуждается в помощи и (или) контроле

		организован	обращается за помощью к наставнику	
13.	Профессионально значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, выдержан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет нарушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относится равнодушно

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов»

Задание: Приготовление «Чизкейка Нью-Йорк»

№ п/п	Последовательность выполняемых операций	Инструкционные указания	Самоконтроль правильности выполняемых действий
1	Организация рабочего места. Соблюдение правил санитарии и гигиены	Правильно подобрать инвентарь: разъемные формы, столовая посуда; Оборудование: миксер, блендер, электроплита, холодильный шкаф, весы, столы и.д. Инструменты: ножи, столовые приборы.	Соблюдение личной гигиены, т/б при работе с режущими инструментами. Перед началом работы производственные столы обрабатываются 0,5%-ным раствором хлорной извести, посуда и инвентарь 0,2%-ным раствором хлорной извести.
2	Первичная обработка	Первичная обработка продуктов: сахарную пудру просеивают, сыр освобождают от упаковки, Яйца обрабатывают в 4х ванная согласно требованиям.	Следить за тщательностью обработки.
3	Приготовление основы	Печенье перемолоть в крошку и смешать с растопленным сливочным маслом. Полученную смесь выложить в форму, сделать бортики. Поставить в холодильник на полчаса.	Соблюдать норму продуктов, следить за тщательностью перемешивания печенья и масла

			
4	Приготовление начинки	Сыр взбить с сахарной пудрой до однородной массы. 	Соблюдать норму продуктов, следить за консистенцией. Не допустимо наличие комочков, а также кристаллов нерастворившейся сахарной пудры.
5	Приготовление начинки	Постепенно добавить яйца, сливки и ваниль. Аккуратно взбить 	Следить за тщательностью перемешивания всех ингредиентов начинки
6	Формование чизкейка	Влить сырную смесь в форму. Поставить в холодильник для застывания на 2 часа 	Соблюдать рецептуру и технологию приготовления
7	Оформление и подача	При подаче украсьте любыми	Соблюдать норму выхода блюда на 1 порцию (150 г),

фруктами.



температуру подачи 12° С.,
эстетичность оформления.



ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов»

Задание: Приготовление «Творожного десерта»

№ п/п	Последовательность выполняемых операций	Инструкционные указания	Самоконтроль правильности выполняемых действий
1	Организация рабочего места. Соблюдение правил санитарии и гигиены	Правильно подобрать инвентарь: сковорода, разделочные доски, столовая посуда; Оборудование: миксер, блендер, электроплита, холодильный шкаф, весы, столы и.д. Инструменты: ножи, столовые приборы.	Соблюдение личной гигиены, т/б при работе с режущими инструментами. Перед началом работы производственные столы обрабатываются 0,5%-ным раствором хлорной извести, посуда и инвентарь 0,2%-ным раствором хлорной извести.
2	Первичная обработка	Первичная обработка продуктов: клубнику перебирают, промывают, зачищают от плодоножек. Лимон промывают, снимают цедру с помощью терки, выдавливают сок при помощи соковыжимательной машины.	Следить за тщательностью обработки.

			
3	Приготовление пюре	<p>Клубнику делят на две равные части, засыпают сахаром и оставляют на 30 минут для выделения сока. Клубнику протирают блендером,</p>  <p>клубничное пюре выкладывают в контейнер и ставят на холод.</p>	Соблюдать норму продуктов, следить за тщательностью перемешивания клубники с сахаром
4	Приготовить желе	Желатин предварительно замачивают в холодной кипяченой воде. Затем при t 70-80°C минут 5-7 проваривают клубничный сок.	Соблюдать норму продуктов, температурный режим. Не допускать кипение сиропа с желатином.



Затем распускают желатин и наливают в бокал.



Оставляют застывать под наклоном.

В холодильнике на 1 час.






5

Приготовить крем

Творог протирают через сито. Сыр маскарпоне миксером взбивают с ванильным сахаром, лимонным соком и цедрой лимона, добавляют творог.

Следить за тщательностью перемешивания всех ингредиентов крема

			
6	<p>Приготовить продукты для оформления</p>	<p>Шоколад освобождают от упаковки, натирают на мелкой терке для получения шоколадной стружки.</p> 	<p>Соблюдать рецептуру и технологию приготовления</p>
7	<p>Оформление и подача</p>	<p>Подготовленное клубничное желе, крем и пюре выкладывают в бокал слоями.</p>  <p>Сверху оформляют шоколадной стружкой.</p>	<p>Соблюдать норму выхода блюда (165), температуру подачи 12° С., эстетичность оформления.</p>





ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3




Специальность: «Технология продукции общественного питания»

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов»

Задание: Приготовление «Тирамису»

№ п/п	Последовательность выполняемых операций	Инструкционные указания	Самоконтроль правильности выполняемых действий
1	Организация рабочего места. Соблюдение правил санитарии и гигиены	Правильно подобрать инвентарь: кондитерские мешки, насадки, столовая посуда; Оборудование: миксер, пекарский шкаф, холодильный шкаф, весы, столы и.д. Инструменты: ножи, столовые приборы.	Соблюдение личной гигиены, т/б при работе с режущими инструментами. Перед началом работы производственные столы обрабатываются 0,5%-ным раствором хлорной извести, посуда и инвентарь 0,2%-ным раствором хлорной извести.
2	Первичная обработка	Первичная обработка продуктов: сахарную пудру и какао-порошок просеивают, сыр освобождают от упаковки, Яйца обрабатывают в 4х ваннах согласно требованиям.	Следить за тщательностью обработки.
3	Приготовление кофе	Классический рецепт тирамису включает в свой состав именно эспрессо, (на 200 мл воды 2 ч. ложки кофе). Готовый напиток остужаем.	Соблюдать норму продуктов.

			
4	<p>Приготовление начинки</p>	<p>Далее отделяем яичные белки от желтков, помещаем в разные емкости. Старайтесь, чтобы в белковую массу не попало ни капли желтка или воды, а также обратите внимание на чистоту посуды, так как даже мельчайшая соринка может нарушить процесс взбивания. Итак, начинаем работать миксером. Как только масса загустеет, добавляем столовую ложку сахарной пудры, постепенно увеличивая скорость оборотов. В итоге белки обязательно должны взбиться в очень плотную пену, чтобы готовый крем не растекся в десерте.</p> 	<p>Соблюдать норму продуктов, следить за консистенцией. Не допустимо наличие комочков, а также кристаллов нерастворившейся сахарной пудры.</p>
5	<p>Приготовление крема</p>	<p>Желтки смешиваем с оставшейся порцией сахарной пудры. Взбиваем до получения загустевшей массы светлого оттенка. В сладкую желтковую смесь постепенно вмешиваем сыр маскарпоне. Взбитые белки частями (в 2-3 захода) добавляем в массу из желтков и сыра, каждый раз бережно перемешивая движениями</p>	<p>Следить за тщательностью перемешивания всех ингредиентов крема</p>

		<p>снизу-вверх. В итоге нужно получить однородный и «воздушный» крем.</p> 	
6	<p>Приготовление сиропа для пропитки</p>	<p>Холодный кофе смешиваем с «Амаретто». Этот ингредиент придает десерту миндальный привкус, заменить ликер можно миндальной эссенцией.</p> 	<p>Соблюдать рецептуру и технологию приготовления</p>
		<p>Савоярди быстро окунаем в ароматный кофе (лучше погружать печенье не полностью, а только стороной с сахарной пудрой). Далее стряхиваем лишнюю жидкость.</p> 	

7

Оформление и
подача

Выкладываем пропитанное
савоярди на дно
порционнойкреманки или
прозрачного бокала (если
печенье не помещается
целиком, разламываем на
подходящие по размеру
кусочки).



Печенье прячем под
прослойкой светлого крема.
Далее повторяем слои



Поверхность десерта через
мелкое сито покрываем какао-
порошком, а затем затягиваем
посуду пищевой пленкой и
отправляем на несколько часов
в холодильник (лучше оставить
на ночь).



Соблюдать норму выхода
блюда на 1 порцию (200 г),
температуру подачи 12° С.,
эстетичность оформления.

Контрольно-тестовые материалы освоения профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованно производить расчет массы сырья для приготовления холодных десертов в соответствии с нормативными документами; - описание технологических процессов приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур; - аргументированный выбор оформления и отделки сложных холодных десертов в соответствии с требованиями; - оценивание качества и безопасности готовых сложных холодных десертов в соответствии с требованиями качества 	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованно производить расчет массы сырья для приготовления горячих десертов в соответствии с нормативными документами; - описание технологических процессов приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - аргументированный выбор оформления и отделки сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур; - оценивание качества и безопасности готовых сложных горячих десертов в соответствии с требованиями к качеству 	

Задания для оценки умений и усвоения знаний

1. Дайте определение понятию «кандир»?
2. Дайте определение понятию «грильяж»?
3. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
4. Назовите виды «терринов»?
5. Назовите виды суфле по термической обработке?
6. Назовите, что придает аромат чаю?
7. Дайте определение понятию «парфе»?

8. Что придает воздушность суфле?
9. Назовите виды желирующих веществ?
10. Дайте характеристику понятию «агар»?
11. Назовите виды муссов по термической обработке?
12. Назовите десерты, которые относятся к группе «холодные»?
13. Назовите десерты, которые можно отнести к группе «горячие»?
14. Дайте сравнительную характеристику фруктовых и ягодных салатов?
15. Дайте сравнительную характеристику муссов и самбуков?
16. Дайте определение понятию «панакотта»?
17. Назовите особенности при приготовлении изделий из теста «фило»?
18. Рассчитайте, количество потребуется молока для приготовления 60 порций какао с молоком выходом 220 мл.
19. Рассчитайте, количество потребуется молока для приготовления 46 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.
20. Рассчитайте количество порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,75 кг желатина.
21. Рассчитайте количество порций желе из лимонов выходом 80 г можно приготовить при наличии 0,46 кг желатина.
22. Рассчитайте количество порций желе из лимонов выходом 90 г можно приготовить при наличии 1,59 кг желатина.
23. Рассчитайте количество продуктов необходимого для приготовления 65 порций самбука абрикосового, если выход одной порции 120 гр.
24. Рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 83 порций террина фруктового, если выход одной порции 150 гр.
25. Рассчитайте количество продуктов необходимых для приготовления 77 порций молочного желе, если выход одной порции 50 гр.
26. Рассчитайте количество продуктов необходимых для приготовления 80 порций шоколадного пудинга, если выход одной порции 140 гр.

27. Рассчитайте количество порций желе из апельсинов выходом 150 г можно приготовить при наличии 1,75 кг желатина.

28. Рассчитайте количество порций пудинга молочного выходом 120 г можно приготовить при наличии 1,36 кг молока.

29. Рассчитайте количество порций каши гурьевской выходом 130 г можно приготовить при наличии 1,95 кг манной крупы.

30. Рассчитайте количество порций шарлотки из теста фило выходом 160 г можно приготовить при наличии 2,4 кг теста фило.

Тестовые задания

Вариант № 1

Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном

2. Французский десерт из обжаренных орехов с сахаром, называется:

- а) Кандир;
- б) Щербет;
- в) Грляж.

3. Завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных ощущений конце обеда или ужина, называется:

- а) десерты
- б) сладкие деликатесы

4. Для чего используют кандир?

- а) для пропитки изделия
- б) для оформления поверхности изделия
- в) для изготовления украшений

5. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

- а) переварить;

б) взбить;

в) протереть.

6. Является самбук разновидностью мусса?

а) да

б) нет

7. Итальянский десерт из сливок и желатина называется:

а) парфе

б) панакота

8. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

9. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

10. Сладкое десертное блюдо, приготовленное из фруктового пюре, взбитых яичных белков, сахара, желатина и затем охлажденное, называется:

а) мусс;

б) самбук;

в) суфле.

11. Взбитые и замороженные сливки с сахаром, это?

а) парфе;

б) панакота.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5...8 мин;

б) 8... 10 мин;

в) 10...20 мин.

13. Разновидности террина:

- а) сладкие
- б) мясные
- в) рыбные
- г) овощные
- д) все верно

14. Что придает воздушность суфле?

- а) желтки;
- б) взбитые сливки;
- в) взбитые яичные белки

15. Какие виды суфле бывают по виду термической обработке:

- а) свежее;
- б) замороженное;
- в) паровое;
- г) запеченное.

Вариант № 2

С какой целью смесь сухофруктов перебирают для приготовления компота?

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- в) нарезают кружочками вместе с кожицей

3. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10°C и выдерживают для настаивания?

- а) 6...8 ч;
- б) 8... 10 ч;

в) 10... 12 ч.

4. Для чего используют кандир?

а) для пропитки изделия

б) для оформления поверхности изделия

в) для изготовления украшений

5. Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

6. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;

б) эфирное масло;

в) экстрактивные вещества.

7. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

8. Выберите массу и температуру отпуска киселей?

а) 180 г, $t \sim 20^{\circ}\text{C}$;

б) 200 г, $t \sim 15^{\circ}\text{C}$;

в) 250 г, $t = 8^{\circ}\text{C}$.

9. Французский десерт из обжаренных орехов с сахаром, называется:

а) Кандир;

б) Щербет;

в) Грляж.

10. Взбитые и замороженные сливки с сахаром, это?

а) парфе;

б) панакота.

11. Можно ли расплавить сахар для карамели без воды?

а) да;

б) нет.

12. Что придает воздушность суфле?

а) желтки;

б) взбитые сливки;

в) взбитые яичные белки.

13. Можно ли отнести к десертам фруктовый салат?

а) да;

б) нет.

14. Какое желирующее вещество можно использовать для приготовления муссов?

а) агар;

б) желатин.

15. Какие виды суфле бывают по виду термической обработке:

а) свежее;

б) замороженное;

в) паровое;

г) запеченное.

Ответы на тестовые задания:

Вариант № 1.

1. б

2. в

3. а

4. в

5. в

6. а

7. б

8. б

9. б

- 10. б
- 11. а
- 12. а
- 13. д
- 14. в
- 15. а, г

Вариант № 2.

- 1. в
- 2. а
- 3. в
- 4. в
- 5. б
- 6. б
- 7. б
- 8. б
- 9. в
- 10. а
- 11. а
- 12. в
- 13. а
- 14. б
- 15. а, г

Задачи для проверки знаний и умений по МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

- Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200 мл.
- Определить, сколько потребуется молока для приготовления 45 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.
- Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

- Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 80 г можно приготовить при наличии 0,47 кг желатина.
- Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 90 г можно приготовить при наличии 0,59 кг желатина.
- Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 110 г можно приготовить при наличии 0,75 кг желатина.
- Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 120 г можно приготовить при наличии 0,5 кг желатина.
- Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 85 г можно приготовить при наличии 0,68 кг желатина.
- Определить количество продуктов необходимого для приготовления 60 порций мусса яблочного, если выход одной порции 100 гр.
- Определить количество продуктов необходимого для приготовления 55 порций самбука абрикосового, если выход одной порции 120 гр.
- Определить количество продуктов, необходимого для приготовления 80 порций террина фруктового, если выход одной порции 150 гр.
- Определить количество продуктов необходимого для приготовления 75 порций молочного желе, если выход одной порции 50 гр.
- Определить количество продуктов необходимого для приготовления 80 порций шоколадного пудинга, если выход одной порции 140 гр.
- Определить количество продуктов необходимого для приготовления 120 порций каши гурьевской, если выход одной порции 200 гр.
- Определить количество продуктов необходимого для приготовления 150 порций фруктового салата, если выход одной порции 150 гр.
- Определить количество продуктов необходимого для приготовления 70 порций ягодного салата, если выход одной порции 150 гр.
- Определить, сколько порций желе из апельсинов выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,75 кг желатина.
- Определить, сколько порций пудинга молочного выходом 120 г можно приготовить при наличии 1,26 кг молока.

- Определить, сколько порций каши гурьевской выходом 130 г можно приготовить при наличии 1,85 кг манной крупы.
- Определить, сколько порций шарлотки из теста фило выходом 160 г можно приготовить при наличии 2,59 кг теста фило.

Темы самостоятельных внеаудиторных работ ПМ-05

1. Составление конспектов по теме: «Питательная ценность десертов», «Значение желированных блюд в питании»
2. Составление схем по приготовлению горячих десертов.
3. Составление технологических карт.
4. Реферат «Национальные предпочтения в приготовлении десертов, особенности их приготовления и подачи»
5. Составление конспектов по теме: «Варианты сочетания фруктов с другими продуктами для получения новых видов десертов», «Способы приготовления и отпуска различных видов суфле»
6. Составление калькуляционных карт.
7. Составление таблицы «Требование к качеству десертов. Сроки хранения»

**Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов в
ходе изучения ПМ 05 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студентов – 402 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – 194 часа, в том числе ЛПЗ – 108 часов;

самостоятельной работы студентов – 100 часов, из них 38 часов приходится на Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов, к которому относится тема «Технология приготовления блюда «Творожный десерт»

учебной и производственной практики – 108 часов.

Самостоятельная внеаудиторная работа:

Составление технико-технологических карт

Составление инструкционно-технологических карт

Работа со сборником рецептур и справочной литературой;

Составление таблиц;

Написание реферата.

Тема 1 Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамиссу, чизкейка, бланманже.

Цель работы: закрепить знания по теме. Самостоятельно выполнить задания для закрепления материала.

Задание 1. Составить таблицу «Требования к качеству, сроки реализации десертов».

Требования к качеству, сроки хранения десертов

Наименовани	Требование к качеству	Сроки
-------------	-----------------------	-------

е блюд	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус, запах	реализации
Фруктовые и ягодные салаты	Фрукты сохраняют форму нарезки; ягоды не мятые, целые	Сочная	Соответствует фруктам и ягодам	Концентрированный вкус и запах фруктов, в меру сладкий с приятной кислоткой	30 минут
Муссы					
Кремы					
Парфе					
Террин					
Щербет					
Тирамиссу					
Чизкейк					
Бланманже					

Задание 2. Составить алгоритм приготовления и отпуска щербета из цитрусовых

Задание 3. Пользуясь Сборником рецептур, решить задачи:

1. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

2. Выписать продукты для приготовления 30 порций компота из свежих яблок выходом 200 г.

3. Выписать продукты для приготовления 30 порций самбука яблочного выходом 150 г.

Задание 4. Разработать новый десерт.

Задание 5. Составить технико-технологическую карту на новое блюдо, разработать технологический процесс.

Вопросы для повторения:

1. Каково значение десертов в питании человека?
2. Охарактеризуйте свойства желирующих веществ и технологию их подготовки к использованию.
3. Каковы ассортимент и технология приготовления желированных десертов?
4. Каковы ассортимент и технология приготовления мороженого?
5. Каковы ассортимент и технология приготовления суфле?
6. Каковы ассортимент и технология приготовления муссов?
7. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд из ягод?