



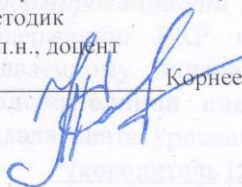
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК.

«ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
ОРГАНИЗАЦИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ»

Выпускная квалификационная работа
по направлению: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность: « Производство продовольственных продуктов »

Проверка на объем заимствований:
57,59 авторского текста

Работа рекомендована к защите
« 15 » 01 2019 г.
Зав. кафедрой подготовки педагогов,
профессионального обучения и предметных
методик
к.п.н., доцент


Корнеева Н.Ю.

Выполнила:
Студентка группы ЗФ-409/083-3-1
Романенко Ксения Викторовна

Научный руководитель:
Директор ГБПОУ ЧГКИПиТ
Берсенева Елена Валерьевна

Челябинск
2019

Содержание

Введение.....	2
Глава 1. Теоретические аспекты подготовки обучающихся в профессиональной образовательной организации	6
1.1. Виды дидактических средств обучения в профессиональной образовательной организации.....	6
1.2. Рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения в профессиональной образовательной организации	13
1.3. Технологии применения рабочих тетрадей в профессиональной образовательной организации.....	20
Выводы по главе 1.....	26
Глава 2. Опыт – практическая работа по применению рабочей тетради в профессиональной образовательной организации	28
2.1. Характеристика базы исследования.....	28
2.2. Разработка и применение рабочей тетради по МДК «Приготовление блюд из овощей и грибов»	32
2.3. Методические рекомендации по разработке рабочей тетради для обучающихся профессиональной образовательной организации	45
Выводы по главе 2.....	48
Заключение	50
Список литературы	55
Приложение 1	61

Введение

Актуальность. Переход к постиндустриальному этапу развития общества, ставящему в центр человека, его возможности и способности, тенденции к глобализации, повышение роли информации – способствуют формированию новых приоритетов и ценностей во всех сферах жизни и деятельности, включая образование. Одним из важнейших ориентиров современного образования является развитие творческой, самостоятельной, социально активной и ответственной личности.

Важнейшей проблемой, стоящей перед профессиональным образованием, является подготовка конкурентоспособных специалистов, отвечающих запросам современного рынка труда. Студент и выпускник учебного заведения должен не только получать знания по предметам программы, овладевать умениями и навыками использования этих знаний, методами исследовательской работы, но и уметь самостоятельно приобретать новые научные сведения.

Для повышения эффективности образовательного процесса, облегчения его субъектам раскрытия сущности и структуры понятий и явлений, повышения познавательной активности обучающихся используются специальные средства, которые принято называть дидактическими средствами обучения.

Одним из относительно «молодых» жанров учебной литературы является рабочая тетрадь. По определению Т.М. Дьяковой, рабочая тетрадь – это «учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома, может быть использована студентами в самостоятельном освоении теоретического материала и формировании практических умений и навыков, при подготовке к промежуточной аттестации по дисциплинам».

Различные типы рабочих тетрадей позволят разнообразить и индивидуализировать процесс обучения, дополнить уже имеющиеся в учебных пособиях сведения необходимыми данными, в том числе примерами из практики, закрепить новый материал, оценить степень усвоения материала, развивать творческие способности обучающихся, активизировать учебно – познавательную деятельность обучающихся. Использование рабочих тетрадей в значительной мере экономит время, связанное с поиском определенной информации и записью домашних заданий, формировать навыки самостоятельной работы, позволяет разносторонне и более качественно усваивать учебный материал.

Особенности рабочей тетради как дидактического средства обучения в профессиональной образовательной организации исследовали: СБ. Вербицкая, А.А.Вербицкий, А.Г. Козаков, Б.В.Мальшев, Е.Х. Ханипова, Н.Е.Эрганова и др.

В настоящее время недостаточно исследован потенциал использования рабочих тетрадей в учреждениях профессиональном образовании различного уровня (начального, среднего, высшего), эффективность применения рабочей тетради при обучении дисциплинам, относящимся к различным предметным областям, недостаточно исследованы возможности применения рабочей тетради в различных формах аудиторной и внеаудиторной работы.

Таким образом, существует **противоречие** между уже имеющимися сведениями об эффективности применения рабочих тетрадей, необходимостью поиска эффективных средств обучения и недостаточной изученностью особенностей применения рабочих тетрадей в профессиональном образовании.

В этой связи, нами была выбрана тема: «Рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения в профессиональной образовательной деятельности».

Цель работы: изучение эффективности использования рабочей тетради как дидактического средства обучения в профессиональной образовательной деятельности.

Объект исследования: средства обучения в профессиональной образовательной деятельности.

Предмет исследования: рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения в профессиональной образовательной деятельности.

Задачи:

1. Изучить психолого – педагогическую литературу по тематике исследования;
2. Рассмотреть виды дидактических средств обучения в профессиональной образовательной деятельности;
3. Проанализировать рабочую тетрадь как дидактическое средство обучения;
4. Рассмотреть технологию применения рабочей тетради в профессиональной образовательной организации;
5. Разработать рабочую тетрадь по модулю МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

В работе использовались следующие **методы:** анализ литературы, педагогический эксперимент.

База исследования: Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли (ГБПОУ ЧГКИПиТ).

Теоретическая значимость исследования: в работе были обобщены данные теоретических источников по рабочей тетради как средства обучения, проанализированы различные определения понятий «средство обучения», «рабочая тетрадь», рассмотрены различные классификации средств обучения, виды и типы рабочих тетрадей, проведен анализ технологии использования рабочей тетради в профессиональной образовательной организации.

Практическая значимость: была разработана и апробирована рабочая тетрадь для обучающихся колледжа по модулю МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов». Материалы данной работы могут быть использованы преподавателями организаций профессионального образования.

Работа состоит из введения, двух глав, списка литературы и приложения. Текст изложен на 54 страницах, содержит 3 рисунка, список литературы из 62 источников.

Глава 1. Теоретические аспекты подготовки обучающихся в профессиональной образовательной организации

1.1. Виды дидактических средств обучения в профессиональной образовательной организации

Для решения образовательных задач, повышения эффективности образовательного процесса, облегчения его субъектам раскрытия сущности и структуры понятий и явлений, повышения познавательной активности обучаемых используют специальные средства, которые принято называть педагогическими средствами или средствами обучения. Рассмотрим более подробно данное понятие.

Средство, по Д.Н. Ушакову – это: 1. прием, способ действия для достижения чего – либо. 2. орудие для осуществления какой – либо деятельности [56, с. 442].

По определению В.С. Кукушкина, обучение – это активная целенаправленная познавательная деятельность обучающегося под руководством педагога, в результате которой обучающийся приобретает систему научных знаний, умений и навыков, у него формируется интерес к учению, развиваются познавательные и творческие способности и потребности, а также нравственные качества личности [28, с. 31].

В настоящее время в педагогике нет единого определения понятия «средство обучения».

В.В. Краевский, И.Я. Лернер средствами обучения называют «... все объекты и процессы (материальные и материализованные), которые служат источниками информации или инструментами (собственно средствами) для усвоения содержания учебного материала, развития и воспитания обучающихся» [54, с. 21].

Т.С. Назарова и Е.С. Полат определяют средства обучения как «материальные объекты, носители учебной информации, используемые в

учебно – воспитательном процессе для достижения поставленных целей обучения, воспитания и развития» [34, с. 36].

В.А. Слостенин считает, что средства обучения, это, с одной стороны, –различные виды деятельности (игровая, учебная, трудовая и др.), а с другой – совокупность предметов и произведений материальной и духовной культуры, привлекаемых для педагогической работы (наглядные пособия, историческая, художественная и научно -популярная литература, произведения изобразительного и музыкального искусства, технические приспособления, средства массовой информации и т.д.) [44, с. 119].

Наиболее широкую трактовку понятия «средства обучения» дает Ю.К. Бабанский, который определяет их как «все то, что способствует достижению цели деятельности, т.е. совокупность методов, форм, а также специальных средств обучения» [3, с. 29].

Мы будем исходить из понятия средств обучения, обозначенного в п. 26 ст. 2 федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273: «понятие средства обучения и воспитания включает: «приборы, оборудование, включая спортивное оборудование и инвентарь, инструменты (в том числе музыкальные), учебно-наглядные пособия, компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы и иные материальные объекты, необходимые для организации образовательной деятельности» [1].

Дидактические средства обучения – это все элементы учебной среды, которые педагог сознательно использует для целенаправленного процесса обучения [34, с. 149].

По мнению Г.Е. Зборовского, средства обучения выполняют следующие функции [18, с. 143]:

– познавательную (служат непосредственному познанию обучающимися определенных фрагментов действительности);

– формирующую (являются средством развития познавательных способностей, а также чувств и воли обучающихся);

– дидактическую (представляют собой важный источник знаний и умений, приобретаемых обучающимися, облегчают закрепление проработанного материала, проверку степени овладения знаниями и т.д.).

П.Р. Крудников указывает, что современные дидактические средства выполняют функции [26, с. 24]:

– мотивационную (значительно повышается интерес к предмету);

– информационную (актуализируется передача информации);

– оптимизационную (становится возможным достижение лучших дидактических результатов с меньшей затратой сил и времени).

Автор указывает, что эти функции «выступают вместе как слагаемые, образуют структуры»; однако при этом информационная функция в любом структурном сочетании почти всегда выполняет доминирующую роль [26, с. 26].

Существует достаточно широкий спектр классификаций средств обучения.

С.Г. Шаповаленко, исходя из принципа от простого и конкретного к сложному и абстрактному делит средства обучения на четыре группы [60, с. 76]:

1. натуральные объекты (оригиналы). Включает в себя три большие подгруппы: предметы и явления объективной действительности для непосредственного изучения; натуральные предметы и технические средства для демонстрационного и лабораторного воспроизведения явлений природы; материальные и технические средства для трудовой и изобразительной деятельности обучающихся;

2. изображение и отображение предметов и явлений действительности. Включает в себя подгруппы: объемные пособия; плоскостные пособия; аудиовизуальные средства;

3. описание предметов и явлений мира условными знаками, словами и фразами естественных и искусственных языков (учебники и учебные пособия; научные книги, литературные произведения, справочники, методическая литература);

4. технические средства для проявления научной информации, заложенной в других средствах. Включает подгруппы: информационные; контролирующие; тренажеры; универсальные средства.

Данная классификация, на наш взгляд, сложна в применении в практической деятельности, так как включает массу дополнительных подгрупп и объединяет (в частности, во втором пункте) чрезмерно широкий и разнородный перечень средств.

По источникам информации и инструментам, помогающим усвоить учебный материал, В. В. Краевским и И. Я. Лернером были выделены следующие группы средств обучения [54, с. 67]:

1. слово учителя / преподавателя – во всех его формах;
2. учебная книга (учебник, дидактические материалы и пр.);
3. средства наглядности;
4. технические средства обучения.

В рамках данной классификации, в отличие от предыдущей, акцент делается на способе реализации обучения, что делает классификацию более оптимальной для использования на практике.

Взяв за основу классификации средств обучения подход В.В. Краевского о том, что содержание образования определяет состав и взаимосвязи средств обучения, С.А. Смирнов предложил классифицировать средства обучения на трех уровнях [37, с. 227]:

- 1) на уровне урока (средства, которые учитель / преподаватель может использовать для организации и проведения урока);
- 2) на уровне учебного предмета (средства, позволяющие организовать и проводить на необходимом уровне преподавание какого-либо учебного предмета);

3) на уровне всего процесса обучения (система средств, определяющая изучаемые предметы, их взаимоотношения и взаимосвязи).

Данная классификация, на наш взгляд, является также сложной для применения ее в практической деятельности, так как преподаватель, как правило, ориентирован на работу в рамках урока (занятия), конкретного учебного предмета (дисциплины).

С.Б. Вербицкой, Н.А. Лабунской, В.И. Сопиным была разработана классификация на основе дидактических задач и способов их реализации.

Авторами выделяются следующие группы средств обучения [50, с. 61]:

- 1) вербальные средства обучения;
- 2) учебно-наглядные пособия – натуральные пособия;
- 3) учебно-лабораторное оборудование;
- 4) технические средства обучения.

Данная классификация, в отличие от предыдущих, учитывает не только внешние свойства средств обучения, но и их целевую направленность, в связи с чем более оптимальна в использовании ее на практике.

В.А. Хуторский систематизирует уже имеющиеся в различных источниках данные, приводя классификации и их основания [59, С. 122]:

1. по составу объектов: материальные (помещения, оборудование, инвентарь, приборы, мебель, инструменты, расписание занятий) и идеальные (знаковые модели, образные представления, мысленные эксперименты, гипотезы, идеи, ощущения);

2. по отношению к источникам появления: искусственные (книги, тетради, освещение, картины, часы) и естественные (цветы, гербарий, биологические объекты, ландшафт, климат);

3. по степени сложности: простые (образцы, модели, карты, атласы, рабочие тетради) и сложные (музыкальные инструменты, видеомагнитофон, компьютер, Интернет);

4. по характеру использования: статичные (парта, доска, стул) и динамичные (часы, видеотехника, аудиозапись и пр.);

5. по характеру воздействий: аудиальные (живая речь, звукозапись, радио), визуальные (демонстрационные приборы, диаграммы, таблицы), аудиовизуальные (магнитофоны, радио, WEB-конференции);

6. по особенностям строения: плоские (рисунки, карты, схемы), объемные (макеты, модели, скульптуры, предметы, человеческое тело), смешанные (глобус), виртуальные (мультимедийные программы);

7. по сфере приложения: локальные (по отдельному предмету или занятию) и общие (универсальные для всего учебного процесса);

8. по носителю информации: бумажные (книги, альбомы, фотографии, атласы и др.), магнитооптические (аудио - и видеокассеты, диафильмы, слайды), электронные (синтезатор, компьютер, приборы).

9. по уровням содержания образования: урочные (тексты, задачи, упражнения), предметные (учебники, справочники, таблицы, стенды), процессуальные (кабинеты, аудитории, лаборатории, мастерские, залы).

10. По отношению к технологическому процессу: традиционные (наглядные пособия, музеи, выставки, библиотеки), перспективные (электронная аппаратура, компьютерная техника, психодиагностические материалы), инновационные (класс-синтезатор, электронное тестирование, электронный учебник и пр.).

11. По способу изготовления: промышленные (книги, портреты, мебель, приборы), автономные (сделанные руками учащихся или преподавателей).

В классификации В.А. Хуторского отражено многообразие средств обучения и оснований для их объединения в группы, что дает возможность анализировать то или иное средство обучения с позиции его различных характеристик, возможности его применения в различных целях и видах деятельности.

По мнению Г.Г. Беловского, средства обучения, вне зависимости от их типа, цели применения и других характеристик, должны соответствовать требованиям [5, с. 29]:

1. эргономическим (средства обучения должны быть: максимально приспособлены к особенностям деятельности обучающихся и преподавателей; учитывать их функциональные возможности; удобны в обращении (минимальное количество операций при подготовке к работе, уровень шума, удобство осмотра, ремонта, транспортировки и пр.); отвечать требованиям гигиены труда и техники безопасности);

2. эстетическим (средства обучения в целом, а также их элементы, узлы и общая конструкция должны отвечать законам красоты, которые проявляются в гармонии формы, целостности композиции, их товарном виде);

3. экономическим (средства обучения должны иметь низкую себестоимость и отпускную цену при высоком качестве и долговечности);

4. методическим (средства обучения следует использовать таким образом, что рационализировать методику преподавания, организацию деятельности преподавателя и обучающихся);

5. дидактическим (соответствие средств целям обучения и воспитания, закрепленным в нормативных документах; соответствие средств обучения дидактическим принципам; согласованность средств обучения с учебными программами и учебниками; соответствие средств обучения психофизиологическим закономерностям обучения; четкое определение педагогических задач, для решения которых это средство применяется).

Таким образом, средства обучения играют важную роль в рамках профессионального обучения. Дидактические средства обучения – это все элементы учебной среды, которые педагог сознательно использует для целенаправленного процесса обучения. Существует широкий спектр средств, используемых в процессе обучения организацией

профессионального образования. Все они должны соответствовать требованиям эргономичности, эстетичности, экономичности, а также методическим и дидактическим требованиям.

1.2. Рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения в профессиональной образовательной организации

В настоящее время всё более популярными и перспективными средствами обучения являются рабочие тетради. Они представляют собой особый жанр учебной литературы [2].

И.А. Зимняя определяет рабочую тетрадь как «учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе обучающихся по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома» [20, с. 66].

По Л.В. Жаровой, рабочая тетрадь представляет собой «набор стандартных форм (бланков) для выполнения предусмотренных учебной программой заданий по конкретной дисциплине» [15, с.45].

Козаков В.А. указывает, что рабочая тетрадь – это «дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающихся в классе и дома, непосредственно на ее страницах» [22, с. 107].

Мы будем опираться на определение, предложенное М.Т. Дьяконовой: «рабочая тетрадь – это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома, может быть использована студентами в самостоятельном освоении теоретического материала и формировании практических умений и навыков, при подготовке к промежуточной аттестации по дисциплинам» [13, с. 96].

Таким образом, все авторы указывают на значительный потенциал рабочей тетради для организации самостоятельной работы студентов, на ее

возможность использования в аудиторной и внеаудиторной работе, а также на наличие у данного средства обучения особого дидактического аппарата.

Выполнение заданий рабочих тетрадей создает прочную базу для изучения и усвоения основного материала дисциплины и является одним из наиболее результативных видов самостоятельной работы студента.

Ханипова Е.Х. выделяет следующие преимущества, связанные с применением рабочих тетрадей [58, с. 298]:

- оперативное предъявление студентам заданий для выполнения упражнений, самостоятельных и контрольных работ;
- наличие необходимых технико-технологических сведений, рекомендаций и указаний для выполнения заданий, в некоторых случаях ответы на задачи;
- индивидуализация учебного процесса.

Малышев Б.В. и Воронцов А.А. дополняют этот перечень, указывая на исключение необходимости тратить время на запись домашних и классных заданий; возможность провести определенную подготовку студенту на занятии; возможность студента более осознанно, целенаправленно осознать теоретический материал, большое количество иллюстраций, что способствует более полному восприятию получаемой информации, а вследствие этого более прочному усвоению знаний [30, с. 233].

Эрганова Н.Е. следующим образом видит цели применения рабочей тетради в профессиональном обучении [62, с. 65]:

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

Автор выделяет следующие функции рабочей тетради в учебном процессе, реализуемом в профессиональном образовании [62, с. 72]:

- обучающая – предполагает формирование у студентов необходимых знаний и умений;
- развивающая – способствует развитию устойчивого внимания на занятиях;
- воспитывающая – воспитывает личностные качества – такие, как, например, самостоятельность;
- формирующая – формирует у обучающихся навыки самообразования;
- рационализирующая – обучает рациональной организации учебного времени и учебной работы обучающихся;
- контролирующая – используется для контроля и самооценки знаний и умений обучающихся.

А.А. Вербицкий отмечает, что рабочая тетрадь, как правило, разрабатывается по отдельным дисциплинам. При этом материал должен соответствовать рабочей программе и календарно – тематическому планированию дисциплины [8, с. 109].

Цель создания рабочей тетради – это «выявление уровня знаний студентов, способствовать осознанному и прочному усвоению обучающимися учебной информации через овладение навыками самостоятельной работы с учебной литературой» [8, с. 110].

А.А. Вербицкий различает три вида рабочих тетрадей: информационный, контролирующий, смешанный [9, с. 98].

Информационный вид рабочей тетради несет в себе информацию только о содержании учебного материала. Учебная информация в рабочей тетради задает студентам ориентацию в содержании рассматриваемой темы. Данный вид рабочей тетради широко распространен в профессиональной школе, так как по многим учебным предметам нет учебного материала ни в одном учебнике или учебная информация рассредоточена по нескольким учебникам. Вследствие этого

преподаватель вынужден конструировать учебную информацию в рабочей тетради.

Контролирующая рабочая тетрадь используется после изучения темы урока. Преподаватель с помощью рабочей тетради может не только установить степень сформированности у студентов знаний по дисциплине, но и определить, на какой операции учащийся допускает ошибку, и на этапе формирования понятия устранить ее.

Смешанный вид рабочей тетради включает в себя как информационный, так и контролирующий блоки. В информационный блок включают новый учебный материал, в контролирующий помещают задания и тесты для контроля полученных знаний и умений, задания для самостоятельной работы.

В зависимости от вида рабочей тетради, используемых инструментов контроля знаний, сообщения информации, возможно формирование различных типов тетрадей.

Козаков А.Г. выделяет следующие типы рабочих тетрадей [22, с. 57]:

- тетради для упражнений, или тренинговые тетради;
- тетради по графическому моделированию;
- тетрадь-хрестоматия;
- семиотико-сематические тетради;
- тетрадь, по структуре и содержанию следующая за действующим учебником.

Тренинговая тетрадь (или тетрадь для упражнения) не содержит заданий, ориентированных на хронографический, терминологический или понятийный материал. В них предполагается работа с картами и текстами. Такую тетрадь используют для текущего закрепления материала на учебном занятии или при осуществлении контроля знаний, умений и навыков студентов. Тетрадь этого типа удобно использовать непосредственно на аудиторных занятиях, так как выполнение задания не требует значительного времени.

Тетради по графическому моделированию, как правило, включают в себя рисуночно-знаковые, познавательные задания. Такие задания достаточно занимательны, способствуют развитию невербального мышления, позволяют достаточно быстро получить искомый результат. Задания этих типов используются при решении проблемных ситуаций.

Тетради – хрестоматии дополняют учебное пособие по различным темам учебной дисциплины. В тетрадях данного типа представлены тексты, практические материалы, фрагменты из научно – популярной литературы и др. Тетрадь данного типа наиболее рационально применять в домашней работе студентов.

Семиотико – семантическая рабочая тетрадь основана на сочетании символов, рисунков, моделей, схем, со смысловыми интеллектуальными заданиями преобразующего и творческого уровня. В такой тетради могут быть представлены следующие типы заданий: задача-прогноз, задача-альтернатива, задача-противоречие, задача на поиск недостающих данных, задача-фантазия, задача-размышление и др. Тетради данного типа могут применяться для развития творческого мышления студентов. Работа с данной тетрадью затратна по времени и может быть организована как в рамках аудиторных занятий, так и в виде домашней работы студентов.

Тетрадь, по структуре и содержанию следующая за действующим учебником, предполагает параллельную самостоятельную или с помощью преподавателя работу студента с содержанием учебника. В рамках данной тетради преподаватель, не перестраивая содержания учебника, расширяет содержание учебного материал, что способствует более осознанному усвоению материала студентами, позволяет стимулировать интерес к учебной дисциплине.

Г.И. Голобкова отмечает, что, несмотря на различие в видах и типах тетрадей, целях их применения, они имеют общую структуру [11, с. 60]:

1. Рабочая тетрадь должна иметь предисловие, поясняющее обращение к студентам.

2. Система вопросов и заданий должна быть выстроена в соответствии со структурой и логикой формирования соответствующих понятий. Между заданиями должна быть определена соподчиненность, соответствующая порядку чтения лекционных материалов.

3. Порядок построения задач, как правило, строится по принципу «от простого к сложному».

4. Иллюстрации в рабочей тетради должны носить обучающий характер. Для этого они могут сопровождаться вопросами, требующими пояснения, заданиями на выполнение дополнений к изображению, на создание собственных изображений. В качестве иллюстрации могут использоваться различные виды схем.

5. Композиционное построение рабочей тетради зависит от замысла автора, от характера и содержания учебного материала, его объема, характера заданий. Однако в любом случае должны быть предусмотрены достаточное место для ответов обучающихся, возможность исправления допущенных ошибок, неточностей.

6. В конце каждой темы внутри тетради желательна серия контрольных вопросов, что позволяет дополнительно систематизировать знания обучающихся.

7. Завершать тетрадь должно заключение, ориентирующее обучающихся на содержание учебного материала, который будет изучаться впоследствии.

Таким образом, рабочая тетрадь помогает в решении задачи увеличения объема самостоятельных умственных и практических действий студентов, создания благоприятных условий для формирования умений самостоятельно анализировать, делать выводы, обосновывать свои практические действия.

При решении многих задач обучающиеся самостоятельно учатся находить пути решения некоторых несложных проблем. Решение отдельных задач требует от студентов самостоятельного поиска дополнительных материалов, т. е. процесс решения задач может являться и источником новых знаний.

В рабочей тетради заложены также и большие воспитательные возможности. Образцы выполнения заданий и хорошая графика дисциплинируют студентов, вырабатывают ответственность и внимательность [6].

В то же время, рабочая тетрадь как дидактическое средство обучение имеет некоторые недостатки:

- стандартные рабочие тетради для большинства дисциплин в рамках профессионального обучения ещё не разработаны, а разработанные обычно имеют очень низкое качество;

- несмотря на то, что данные, получаемые преподавателем в результате анализа рабочих тетрадей, включают в себя информацию о недостатках в знаниях студентов по конкретным разделам, они не позволяют судить о причинах выявленных недостатков;

- рабочая тетрадь не всегда позволяет проверить и оценить высокие, продуктивные уровни знаний, связанные с творчеством, то есть вероятностные, абстрактные и методологические знания.

Таким образом, рабочая тетрадь является эффективным средством обучения в рамках профессионального образования. Существуют различные виды и типы рабочих тетрадей – в зависимости от цели их использования, особенностей включенных в них заданий. Рабочие тетради могут использоваться как в рамках аудиторных занятий, так и в домашней работе студентов.

1.3. Технологии применения рабочих тетрадей в профессиональной образовательной организации

После того, как педагог провел объяснение нового материала по конкретным модулям дисциплин, начинается закрепление нового материала, предполагающее работу с рабочей тетрадью, где студенты планомерно воспроизводят изложенный материал.

При выполнении заданий студент записывает ответы прямо в рабочую тетрадь (вписывает, подчеркивает, чертит, заполняет таблицу и пр.). Работа с пособием должна быть не только удобной, полезной, но и приятной и интересной, поэтому некоторые задания сопровождаются рисунками, схемами, в тетрадь могут быть включены творческие задания и задания с элементами занимательности [21].

Рабочая тетрадь представляет собой средство обучения, являющееся одновременно как средством преподавания, так и средством учения. Они быстрее других откликаются на потребности образовательного процесса и одновременно формируют эти потребности. Введение рабочих тетрадей в арсенал дидактических средств предоставляет преподавателю реальную возможность оптимизировать учебный процесс [19].

Цель применения рабочей тетради в профессиональном обучении – обеспечить пооперационное формирование понятий дисциплины, способствовать активизации учебно-познавательной деятельности студентов на уроках теоретического и производственного обучения.

По В.А. Козакову, внедрение рабочей тетради в практику учебного процесса должно решать следующие задачи [22, с. 79]:

- продолжение развития мышления у студентов;
- более прочное усвоение теоретических знаний;
- приобретение практических умений и навыков решения не только типовых, но и развивающих, творческих заданий;

- контроль за ходом обучения студентов конкретной учебной дисциплине (профессиональному модулю);
- формирование у студентов умений и навыков самоконтроля.

Г.И. Голобкова отмечает, что методика проведения занятий с применением печатной тетради может быть различной [11, с. 11]:

1. Рабочая тетрадь может использоваться при изучении нового материала и его закреплении. Изучение нового материала можно осуществить на основе информационного комплекса, составленного для каждой темы, изложенной в рабочей тетради.

2. В рамках комбинированного занятия с помощью рабочей тетради осуществляется повторение и обобщение изученного материала. Такой вариант предпочтительнее для занятий итогового повторения, когда по ходу занятия требуется повторить наиболее важные факты. Обобщение и заключение происходит с помощью заданий к занятию, домашних заданий, самостоятельных работ.

3. Отдельные занятия могут быть посвящены самостоятельному изучению нового материала с помощью рабочей тетради. Такая работа проводится индивидуально. Тем самым происходит приобщение студентов к самостоятельной, исследовательской работе.

По мнению В.В. Корниловой, рабочую тетрадь можно применять на любом этапе учебного занятия. Она позволяет преподавателю установить «обратную связь» с обучающимися, проверить эффективность проделанной работы, требует от студентов активных мыслительных действий, помогает более качественно подготовиться к промежуточной аттестации и позволяет развить самостоятельность как профессиональное и личностно-значимое качество [23, с. 36].

Е.А. Привалова указывает на то, что преподавателю необходимо тщательным образом изучить учебный материал, по которому составляется рабочая тетрадь, а затем ознакомить обучающихся с её структурой, обратив внимание основные моменты. Преподаватель должен показать,

объяснить пользование листами рабочей тетради и провести несколько упражнений по закреплению полученных заданий [41, с. 42].

Далее, необходимо дать разъяснению по выполнению различных типов заданий тетради, правилах их оформления, заполнению таблиц и пр. Нахождение ответов на поставленные вопросы, графические работы, заполнение таблиц и многое другое при выполнении заданий в листах рабочей тетради, способствуют развитию профессионального мышления, эрудиции, в том числе, если эта работа проводится по строго продуманной системе.

Когда педагог понимает, что группа готова к самостоятельной работе, он обозначает перечень дидактических задач, которые должны быть решены на протяжении всего периода обучения. К ним относятся: заучивание определений, конспектов, воспроизведение таблиц и т. д. [41, с. 48]

Некоторые материалы листов рабочей тетради могут использоваться как справочные для выполнения различных заданий на аудиторных занятиях и в рамках внеаудиторной работы. Поэтому одной из дидактических задач, которая может быть решена в процессе самостоятельной работы с рабочей тетрадью, является нахождение ответов на поставленные вопросы.

При изучении и закреплении нового учебного материала, обучающимся после прослушивания лекции может быть предложено выполнить определённые задания в листах рабочей тетради, на основе прослушанной информации и информации учебника, тем самым сразу же составляя конспект по новому учебному материалу. Также на этапе закрепления материала обучающимся может быть предложено выполнение заданий тетради по опорным пунктам конспекта [35, с. 81].

В рамках аудиторной формы работы после выполнения задания на листах обучающимся предлагается обсудить выполненные задания. Это стимулирует студентов более добросовестно подходить к выполнению

заданий, размещенных в тетради. В таких случаях наиболее целесообразно предложить обучающимся следующие варианты заданий: включение в определения пропущенных ключевых слов, заполнение таблиц, преобразование схем, алгоритмы выполнения каких-либо операций и т.д.[35, с. 84]

Задания для выполнения домашней работы могут быть более сложными и требовать большей самостоятельности студентов. Для домашней работы, как правило, предлагаются задания аналитического характера, в процессе выполнения которых формируются умения выделять скрытые предположения, видеть ошибки и упущения в логике рассуждения, оценивать значимость данных, комбинирования элементов, чтобы получить целое и т.д. В этих целях могут использоваться проблемные, нетипичные вопросы и ситуации, задания поискового характера, для выявления способности обучающихся к продуктивным действиям.

При проведении опроса домашнего задания и самостоятельных работ, разрабатывается значительный объем заданий, позволяющий охватить весь учебный материал, знание которого проверяется. Задания могут предлагаться различного уровня сложности, важно, чтобы часть их строилась таким образом, что, выполняя каждое последующее задание, обучающихся мог бы проанализировать ответы предыдущих заданий. Это даст возможность обучающимся дополнительно осмыслить ответ и попытаться найти возможную ошибку.

При опросе домашнего задания и анализе самостоятельной работы, выполненных в рабочей тетради, может применяться взаимный контроль с использованием эталонов. В зависимости от сложности материала, может применяться взаимоконтроль без эталонов, результаты при этом оцениваются и проверяются преподавателем.

Возможность самоконтроля и взаимоконтроля выполненных работ позволяет:

- формировать у студентов умения и навыки самоконтроля;
- дополнительно, студентам, проработать и усвоить профессиональные знания;
- увидеть собственные ошибки.

По завершении некоторых разделов, с большим объемом информации, студентам может быть предложено тестовое задание в рабочей тетради.

В рамках разрабатываемой рабочей тетради преподаватель может использовать дополнительные сведения: примечания, дополнительные справки, отсутствующие в учебнике, выводы, резюме. Это создаст условия для расширения кругозора обучающихся. Для формирования умения и навыков контроля и самоконтроля можно предложить дополнительные контрольные вопросы и тесты. После каждой темы может быть размещен список дополнительной литературы.

По Е.А. Приваловой, домашние работы, выполненные на основе заданий рабочей тетради, всегда проверяются – преподавателем, либо самими студентами на уровне само- или взаимоконтроля и затем подвергается анализу и оценке преподавателем [41, с. 68].

Целесообразно размещать задания, не помещая ответов на них. Это дает стимул для дополнительной работы обучающихся над материалами задания, обсуждения решения задания, поиска различных путей решения одной и той же задачи, развития творческого мышления.

Проверка знаний студентов позволяет осуществлять обратную связь между ними и преподавателями, даёт конкретный материал для анализа полноты и качества знаний, помогает своевременно увидеть проблемы, ошибки недочеты в знаниях обучающихся. Проверяя и анализируя знания студентов, преподаватель имеет возможность судить о завершенности или незавершенности процесса обучения по отдельным разделам учебной программы.

В.В. Корнилова отмечает большую роль рабочей тетради в освоении дисциплины у студентов заочной формы обучения и при ликвидации расхождений в учебных планах [23, с. 36].

В рамках очного обучения, систематическое использование рабочей тетради в работе с обучающимися позволяет отследить пробелы в знаниях студентов и своевременно их скорректировать. Возможна реализация дифференцированного подхода к обучающимся, за счет использования заданий различного уровня сложности.

Таким образом, рабочая тетрадь может использоваться как в рамках аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Задания тетради могут применяться на любом этапе занятия, наиболее традиционно их включают на этапе изучения нового материала, закрепления новых знаний, обобщения и повторения уже изученного, в рамках организации самостоятельных работ. В зависимости от этапа занятия, цели использования осуществляется выбор заданий. Проверка правильности выполнения заданий может осуществляться преподавателем, может в форме взаимопроверки и взаимоконтроля с использованием эталонов, на примере более легких или уже рассмотренных ранее заданий – без эталонов.

Выводы по главе 1

В рамках первой главы нами были проанализированы теоретические аспекты подготовки обучающихся в профессиональной образовательной организации.

В своей дальнейшей работе мы будем опираться на следующие ключевые понятия и теоретические положения:

– Дидактические средства обучения – это все элементы учебной среды, которые педагог сознательно использует для целенаправленного процесса обучения.

– Рабочая тетрадь – это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома, может быть использована студентами в самостоятельном освоении теоретического материала и формировании практических умений и навыков, при подготовке к промежуточной аттестации по дисциплинам.

– Различают три вида рабочих тетрадей: информационный, контролирующий, смешанный. К наиболее часто рассматриваемым типам рабочих тетрадей относят: тетради для упражнений, или тренинговые тетради; тетради по графическому моделированию; тетради-хрестоматии; семиотико-сематические тетради; тетради, по структуре и содержанию следующие за действующим учебником.

– Рабочая тетрадь может использоваться как в рамках аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Задания тетради могут применяться на любом этапе занятия, наиболее традиционно их включают на этапе изучения нового материала, закрепления новых знаний, обобщения и повторения уже изученного, в рамках организации самостоятельных работ. В зависимости от этапа занятия, цели использования осуществляется выбор заданий. Проверка правильности выполнения заданий может

осуществляться преподавателем, может в форме взаимопроверки и взаимоконтроля.

Глава 2. Опытнo – практическая работа по применению рабочей тетради в профессиональной образовательной организации

2.1. Характеристика базы исследования

Экспериментальной базой нашего исследования является ГБПОУ ЧГКИПиТ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Полное наименование образовательного учреждения: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» организовано Постановлением Правительства Челябинской области №183-П от 19.06.2008 г. «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования».

ОГРН

1087450006380 от 10 ноября 2008 г.

ИНН/КПП

7450061408 / 746001001

Вид деятельности

Образование профессиональное среднее, 85.21 все (1)

Режим налогообложения

ОСН

Юридический адрес

454052, Челябинская область, город Челябинск, шоссе Metallургов, 47

Телефон

+7(351)7318344, +7(351)7218210

E-mail

kipit102@mail.ru

Официальный сайт

chgkipit.ru

В настоящее время в учреждении работает 61 человек. Возглавляет колледж директор Берсенева Елена Валерьевна.

За годы своего существования было подготовлено множество специалистов по 4 группам направлений подготовки.

Цель – подготовка высококвалифицированных специалистов, обеспечение доступности и качества профессионального образования, соответствующего требованиям инновационного социально экономического развития Челябинской области.

Основными задачами образовательного процесса в учреждении являются:

1. Повышение качества подготовки и обеспечение уровня профессиональной компетенции, конкурентоспособности, профессиональной мобильности специалистов в соответствии с целевой установкой, требованиями рынка труда и образовательных стандартов.
2. Формирование качеств личности студента на основе принципов гуманизации, интеллектуализации, информатизации среднего профессионального образования, а так же усиления общенаучной и общепрофессиональной подготовки.
3. Формирование у обучающихся гражданской позиции и трудолюбия, развитие ответственности, самостоятельности и творческой активности.

Для успешного обучения студентов в колледже есть все необходимые ресурсы: материально-техническая база, квалифицированный, работоспособный и творчески подкованный педагогический коллектив, студенческий совет, ориентированный на успехи в учёбе и творчестве.

В ГБПОУ ЧГКИПиТ ежегодно проводятся конкурсы профессионального мастерства. Они повышают у студентов мотивацию к обучению и качеству усвоения профессиональных знаний.

В соответствии с планом работы Министерства образования и науки Челябинской области, в соответствии с приказом Министерства

образования и науки Челябинской области от 03.06.2014г. №01/1847 «О развитии движения WorldSkills Russia на территории Челябинской области» принято провести в период с 03 февраля по 07 декабря 2018 года V открытый чемпионат «Молодые профессионалы», в котором ГБПЦУ ЧГКИПиТ принимает непосредственное участие, в результате чего на базе техникума было создано структурное подразделение специализированный центр компетенций «WorldSkills Russia-Челябинск» по компетенции «Повар-кондитер».

Так же, в течение года на базе колледжа проводятся конкурсы профессионального мастерства ко дню повара и дню народного единства «кухня народов мира».

Данные конкурсы профессионального мастерства проводятся с целью:

- пропаганды и повышения престижности рабочих профессий;
 - определения качества трудового и профессионального обучения
 - выявления, распространения и внедрения в учебный процесс рациональных форм и методов работы, современных технологий;
- Основными задачами конкурсов являются:
- формирование качества адаптирующейся личности, активно действующей в новых социально-экономических условиях;
 - повышение уровня формирования профессиональных знаний, умений и навыков;
 - укрепление связи теоретического и практического обучения.

В колледже созданы все необходимые условия и есть вся материально-техническая база для успешной учебы и полноценной жизни обучающихся: современные учебные аудитории, компьютерные классы, современные лаборатории поваров и продавцов, оснащенные современным оборудованием, библиотека, общежитие, спортивный зал. Высокое качество учебного процесса обеспечивает коллектив опытных преподавателей и мастеров производственного обучения. Директор

колледжа отличается творческим подходом к делу, стремлением идти в ногу со временем, усваивать и внедрять все новое, передовое. Немаловажное значение в подготовке квалифицированного специалиста имеет устойчивая мотивация к учению. Студенты имеют все условия для уверенного старта в выбранную профессию.

2.2. Разработка и применение рабочей тетради по МДК

«Приготовление блюд из овощей и грибов»

В рамках обучения по специальности «Поварское и кондитерское дело» предусмотрен практический модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Целью модуля является формирование знаний, умений, приобретение первоначального практического опыта осваиваемого вида профессиональной деятельности (приготовление блюд из овощей и грибов).

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
 - обрабатывать различными методами овощи и грибы;
 - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
 - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- иметь навыки:
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.

Программа рассчитана на 108 часов, из них 48 часов составляют обязательную аудиторную нагрузку (16 часов из них – лабораторные работы и практические занятия), 16 часов отводится на самостоятельную работу, 60 часов – на практику (из них 24 часа – учебная практика).

Для наиболее эффективного усвоения данной дисциплины была разработана рабочая тетрадь для проведения текущего контроля в рамках модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».

В основу разработки рабочей тетради легли системный, компетентностный, контекстный, личностный подходы.

Система – это упорядоченное определенным образом множество элементов, взаимосвязанных и взаимообусловленных, образующих единое целое. Системный подход, в этой связи, предусматривает рассмотрение изучаемого объекта (дисциплины) в рамках целостности, взаимосвязи составляющих его элементов.

Компетентностный подход акцентирует внимание на конечном результате образования – выработке компетенций. Внедрение компетентностного подхода ориентирует профессиональное образование на потребности рынка труда, создание условий для повышения конкурентоспособности специалистов, обновление содержания, методологии и соответствующей среды обучения.

Контекстный подход ориентирует на усиление практической направленности обучения, тесную взаимосвязь теоретической и практической составляющих.

Личностный подход требует признания уникальности личности обучающегося, его интеллектуальной и нравственной свободы, права на уважение и предполагает создание в процессе обучения условий для реализации творческого потенциала личности, оказания помощи в становлении обучающегося как субъекта деятельности.

В процессе разработки рабочей тетради основополагающее значение имели следующие принципы:

1. принципы отбора содержания, его представления и структурирования: научности, связи теории и практики, субъектности, доступности, систематичности, вариативности;

2. принципы ориентации на личность обучающегося: индивидуализации, ценностно-смысловой направленности, прочности и действенности результатов образования, включения в личностно значимую деятельность, личностного целеполагания, выбора индивидуальной образовательной траектории, продуктивности обучения;

3. принципы организации взаимодействия обучаемых с содержанием образования, педагогом и коллективом студентов: сочетания педагогического управления с развитием инициативы и самостоятельности, сознательности и активности, сотрудничества, положительной мотивации, образовательной рефлексии.

При разработке рабочей тетради учитывались требования к современным образовательным средствам: ориентация на требования стандарта, фиксирующего содержательное наполнение формируемых компетенций; наличие контекста ведущих жизненно важных задач (предметно-познавательных, личностных и др.); взаимосвязь образовательных средств с открытой информационной образовательной средой; развитие самостоятельности и инициативы обучаемых; ориентация на диагностику достижений и поддержку обучающихся.

Таким образом, в процессе работы над тетрадью учитывались: особенности дисциплины и ее содержания, требования ФГОС, тенденции

современного рынка труда, требования практики; закономерности и особенности формирования практических и интеллектуальных умений, закономерности организации и управления педагогическим процессом, особенности развития студентов, уровень их знаний и умений.

В процессе разработки тетради мы опирались на следующие требования:

1. задания тетради должны иметь тесную связь с ключевыми темами теоретического курса;
2. задания должны быть понятны каждому студенту, инструкция должна быть сформулирована максимально просто, кратко и доступно;
3. тетрадь должна сочетать различные типы заданий и упражнений.

Нами был выбран контролирующий вид рабочей тетради. Этот вид рабочей тетради используется после изучения темы, при этом проводится контроль знаний и умений, а также выявляется уровень сформированности знаний и умений.

Выбор типа тетради обусловил особенности ее структуры (рисунок 1).

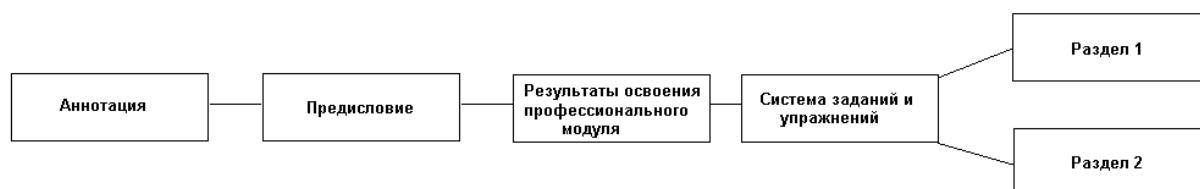


Рис. 1 Структура рабочей тетради по МДК 01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

На рисунке 1 представлена структура разработанной рабочей тетради. Основными элементами данной структуры являются: аннотация, предисловие, результаты освоения профессионального модуля, система заданий и упражнений, раздел 1 «Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка

пряностей и приправ», раздел 2 «Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов».

В рамках аннотации указывается основное назначение тетради, обозначается круг обучающихся, на который ориентировано пособие.

В предисловии дается более подробное описание содержания рабочей тетради, ее особенностей, специфики построения заданий, их последовательности.

В следующем разделе обозначены ключевые компетенции, которые будут сформированы по итогам работы с пособием.

В основной части – «Задания и упражнения» – представлены два раздела, соответствующие по своим структуре и содержанию учебному модулю и формируемым знаниям, практическим умениям и навыкам.

Процесс разработки рабочей тетради включал в себя три этапа: моделирование, проектирование и конструирование.

На этапе моделирования были четко обозначены и конкретизированы цели и задачи, ставящиеся в рамках пособия. При проектировании тетради мы опирались на стандарт по профессии и по учебному модулю, на учебную программу. При этом была разработана структура тетради, обозначены ее разделы, проработаны аннотация, предисловие. На этапе конструирования осуществлялись подбор и разработка заданий и упражнений, разрабатывалось оформление тетради в целом.

Разработанная нами рабочая тетрадь предназначена для обучающихся среднего профессионального образования при изучении модуля МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Уровень предлагаемого материала соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

В тетради представлены контрольные вопросы, тестовые задания, а также задания по дополнению технологических схем и таблиц, задания на развитие технического и логического мышления. Помимо прочего, представлены практические задания, которые можно выполнять с помощью действующего Сборника рецептур, а так же задания, носящие творческий характер, которые требуют работы с дополнительной литературой, по технологии приготовления пищи, что позволит обучающимся в большей степени пополнить и закрепить знания по основам теории модуля МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

В тетради представлены два раздела: раздел 1 «Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ», раздел 2 «Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов».

Первый раздел включает в себя 42 задания на знание теории и 2 задания, предполагающих использование Сборника рецептур.

Второй раздел состоит из 27 заданий. В 27 заданиях обучающимся предлагается написать доклад на одну из предложенных тем.

В тетради представлен широкий спектр заданий, различных по типам и по назначению.

Вопросы. Используются вопросы, как ориентирующие обучающихся как на четкое знание теории, так требующие умения рассуждать.

Пример:

«Задание 4. С помощью какого метода определяют доброкачественность овощей?»

Так, вопрос в задании №4 предполагает фиксированный вариант ответа.

«Дайте объяснение, почему нельзя употреблять в пищу позеленевшие клубни картофеля?».

Данный вопрос позволяет отследить как знание теоретических аспектов, так и умение обучающегося рассуждать, особенности его профессионального мышления.

Вопросы составляют 15% от общего числа заданий.

Задания, требующие вставить пропущенные слова / подчеркнуть верный ответ также предполагают наличие фиксированного ответа. Такие задания развивают логическое мышление, способствуют развитию навыков работы с текстовыми учебными материалами. Задания данной группы составляют 10% от числа всех заданий.

Пример: «Задание 34. Вставьте пропущенные слова в предложении:

Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют _____, снова _____, кладут в _____ подсоленную воду на 1 – 2 мин, затем _____.

Значительное место занимают задания, предполагающие различные формы перечисления. Задания такого типа способствуют развитию познавательных процессов студентов (в частности, внимания. Памяти, мышления), а также позволяют оценить уровень сформированности знаний в рамках учебного модуля.

Помимо этого, вычленение, перечисление и фиксация в рабочей тетради краткой информации по ключевым вопросам модуля способствует более эффективному усвоению знаний, их более быстрому и прочному запоминанию.

Пример: «Задание 14. Перечислите известные вам луковые овощи»;
«Задание 22. Перечислите пряные овощи относящиеся к:

Луковым пряным овощам: _____

Корнеплодным пряным овощам: _____

Корневищным пряным овощам: _____»

Задания данного типа составляют 21% от общего числа заданий и упражнений.

Сходное значение и функционал имеют задание на заполнение таблицы, продолжение ряда и пр. При этом схематичное. Графическое представление информации с позволяет обучающемуся выделить наиболее существенные смысловые пункты, что способствует более глубокому пониманию материала. Связь со зрительными образами способствует более прочному запоминанию. Таким образом, задания данной группы способствуют развитию памяти, мышления, в том числе, профессионального мышления. Такие задания ориентируют студента на осмысленную работу с теоретическими источниками, осмысленное запоминание.

Пример: «Задание 23. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих салатных и шпинатных овощей:

Салат, шпинат → перебирают →
 Артишоки → обрезают стебель →»

Это наиболее многочисленная группа заданий (27% заданий).

Также достаточно наглядны и способствуют развитию профессионального мышления задания на установления последовательности, соответствия. Данная группа заданий составляет 10% от общего числа упражнений.

Пример: Задание 37. «Установите соответствие между временем года и количеством отходов при обработке картофеля:

- | | |
|--------|-----------------------|
| а) 35% | 1) сентябрь – октябрь |
| б) 30% | 2) ноябрь – декабрь |
| в) 25% | 3) январь – февраль |

А	Б	В

Менее представлены задания на определение понятий. Данная группа заданий позволяет оценить сформированность у обучающихся ключевых понятий в рамках учебного модуля.

Пример: «Задание 7. Дайте определения следующим операциям механического способа обработки картофеля:

Сортировка _____

Калибровка _____

Мытье _____

Очистка _____

Доочистка _____

Нарезка _____»

Важное значение имеют задания на разработку алгоритмов работы, задания, предполагающие расчеты. Такие задания позволяют оценить знание технологического аспекта работы, кроме того, знание профессиональной терминологии, развитие профессионального мышления. Эти задания наиболее тесным образом связаны с практической деятельностью специалиста.

Пример: «Задание 19. Составьте алгоритм приготовления блюда «Капуста тушёная»»

«Задание 2. Рассчитайте сколько порций картофеля отварного можно приготовить в ноябре из 120 кг.»

Часть заданий не предполагает фиксированного ответа и заключается в дополнении начатого предложения, формулировании ответа на заданный вопрос (поставленную проблему), предполагают написание доклада, решение практической задачи и пр. Такие задания можно отнести к категории творческих.

Определенная доля заданий содержит в себе признаки и характеристики нескольких категорий.

Была проведена опытно – практическая работа по изучению рабочей тетради как средства обучения.

Цель: изучение рабочей тетради как дидактического средства обучения.

Задачи:

1. разработать рабочую тетрадь по модулю МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»;
2. апробовать разработанную тетрадь;
3. Сформулировать выводы об эффективности использования рабочей тетради как дидактического средства обучения в профессиональной организации.

Опытно – практическая работа, включавшая в себя разработку и апробацию рабочей тетради, состояла из следующих этапов:

1. Подготовительный: работа с программными материалами, формирование контрольной и экспериментальной групп;
2. Констатирующий: анализ успеваемости обучающихся контрольной и экспериментальной групп, формулирование выводов;
3. Формирующий: разработка рабочей тетради – с учетом особенностей подготовленности студентов, выявленных на констатирующем этапе, апробация тетради;
4. Контрольный этап: анализ эффективности рабочей тетради как дидактического средства обучения – посредством анализа успеваемости, формулирование выводов.

Организация опытно-экспериментальной работы осуществлялась на двух группах учащихся по профессии «Поварское и кондитерское дело» на первом курсе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

В эксперименте приняли участие экспериментальная группа 24 человека и контрольная 25 человек.

В своей работе мы исходили из предположения о том, что применение рабочей тетради как дидактического средства обучения будет являться эффективным при соблюдении следующих условий: 1. систематический характер использования рабочей тетради; 2. самостоятельность работы студентов с тетрадью.

На рисунке 2 представлен сравнительный анализ обученности студентов на начало ноября учебного года (начало эксперимента).

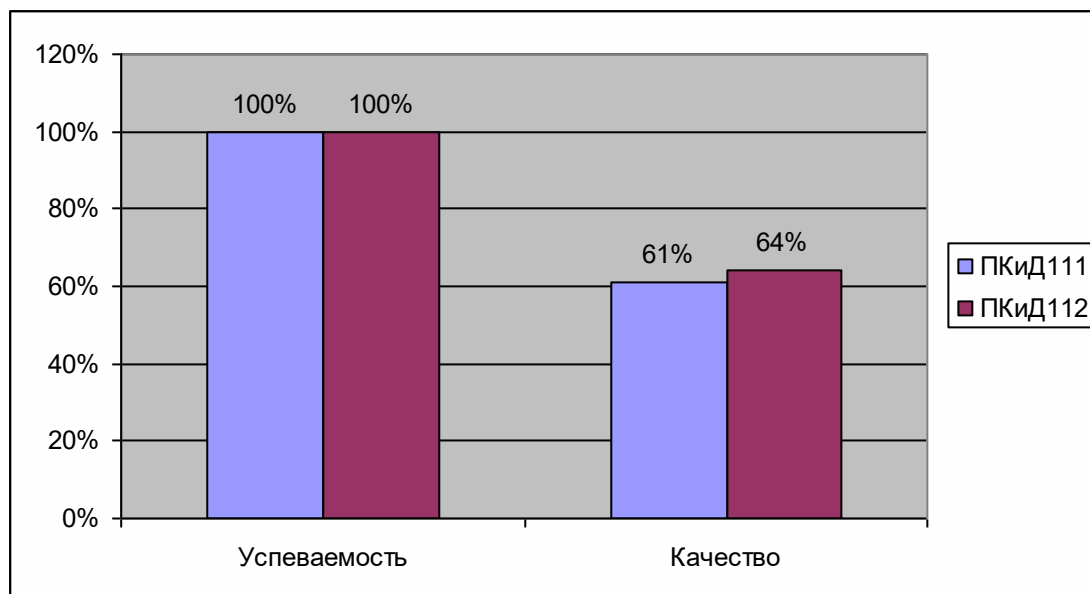


Рис. 2 Успеваемость и качество обучения на констатирующем этапе

Из данных рисунка 2 видно, что качество обучения и процент успеваемости в обеих группах практически одинаков. Успеваемость в обеих группах составляет 100%, качество в экспериментальной группе – 61%, в контрольной – 64%.

При изучении модуля МДК 01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» в экспериментальной группе студентам предлагалась рабочая тетрадь.

Оценка эффективности подготовки обучающихся в опытном преподавании осуществлялась по следующим показателям:

- успешность обучения;
- качество обучения;

– средний балл обучающихся в рамках изучения модуля.

При использовании рабочей тетради соблюдались следующие условия: систематичность ее применения, самостоятельность обучающихся в работе с тетрадью.

Систематичность использования тетради реализовывалась за счет периодического выполнения заданий тетради в рамках аудиторной и в домашней работе студентов.

При аудиторной работе студентам предлагалось выполнить кратковременную самостоятельную работу (не более 3-4 заданий). Далее использовалась взаимная проверка правильности выполнения заданий – с использованием эталонов. В рамках аудиторной работы выполнении творческих заданий завершалось обсуждением полученных результатов.

Также обсуждались творческие задания при выполнении домашних самостоятельных работ. Другие категории заданий, включенные в домашнюю работу, проверялись преподавателем.

В домашние самостоятельные работы включался большой перечень заданий (от 5 до 7-8 заданий), при этом задания отличались большей трудоемкостью выполнения и сложностью.

Завершает работу с тетрадью выполнение докладов. Разработанные доклады проверялись преподавателем и выборочно выносились на защиту в рамках аудиторной работы.

Результаты динамики роста уровня подготовки по МДК 01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» представлены на рисунке 3.

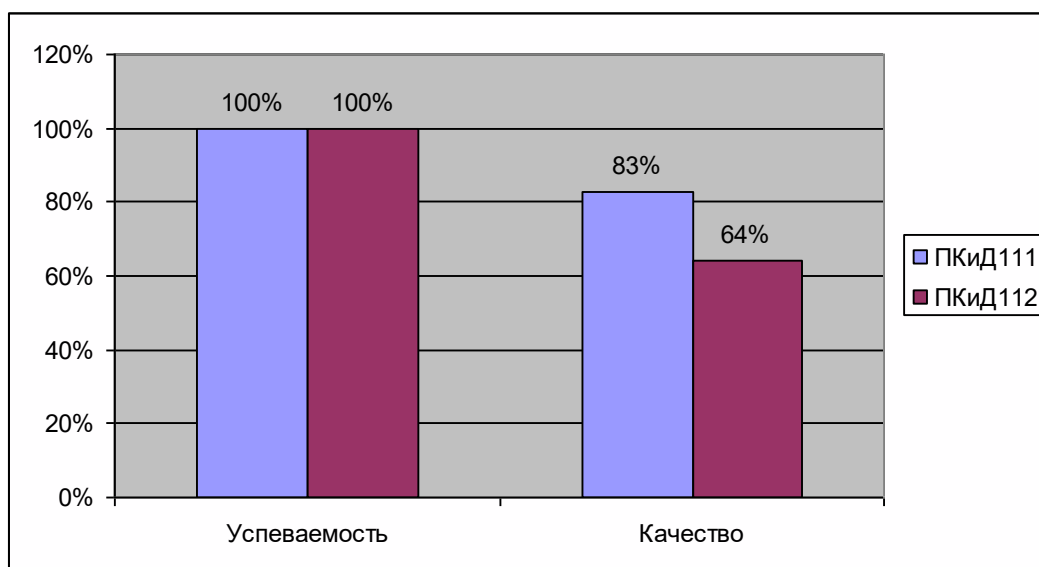


Рис. 3 Успеваемость и качество обучения на контрольном этапе

Из данных рисунка 3 видно, что успеваемость в обеих группах по-прежнему составляет 100%. Качество в экспериментальной группе выросло до 83%, в контрольной группе не изменилось - 64%.

Таким образом, была наглядно продемонстрирована эффективность рабочей тетради как дидактического средства обучения в организациях профессионального образования.

Можно сделать вывод о том, что использование рабочей тетради по МДК 01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» позволяет повысить качество знаний по предмету. Кроме того, у студентов формируется устойчивая положительная мотивация к изучению предмета.

Среди преимуществ данной рабочей тетради можно отметить повышение культуры учебной деятельности, перевод учебного процесса на качественно более высокий уровень.

Недостаток использования предлагаемого пособия – трудоемкость создания. Однако в силу активизации исследований в данном направлении можно ожидать появления в ближайшее время более качественных и эффективных разработок.

2.3. Методические рекомендации по разработке рабочей тетради для обучающихся профессиональной образовательной организации

Рабочая тетрадь – учебно-практическое издание, предназначенное для работы обучающихся, как в аудитории, так и для самостоятельной подготовки, в котором соединяется изложение основных положений курса с выработкой общих и профессиональных компетенций у обучающегося, формирования практических умений и навыков.

В настоящее время рабочие тетради решают следующие образовательные задачи:

- усвоения понятий;
- приобретения практических умений и навыков;
- формирования умений и навыков самоконтроля;
- развития мышления и других познавательных процессов, развитие профессионального мышления;
- промежуточного контроля.

Для того, чтобы рабочая тетрадь могла эффективно использоваться как дидактическое средство обучения, она должна соответствовать следующим характеристикам:

- полнота (в рабочей тетради должны быть предусмотрены задания на освоение изучаемых понятий, методов, технологий и алгоритмов);
- тесная связь заданий с ключевыми темами теоретического курса;
- доступность: задания должны быть понятны каждому студенту, инструкция должна быть сформулирована максимально просто, кратко и доступно;
- взаимодополняемость: тетрадь должна сочетать различные типы заданий и упражнений.

Рабочая тетрадь должна иметь аннотацию, представляющую собой краткую информацию о назначении данного дидактического средства. Данная информация более подробно раскрывается в предисловии.

Предисловие также должно содержать информацию об особенностях структуры рабочей тетради, ее составления, использования. Желательно предусмотреть раздел, в котором были бы обозначены ключевые компетенции, формируемые в процессе работы с тетрадью. Профессиональные компетенции могут рассматриваться в данном случае как ориентиры развития знаний, умений и навыков в изучаемой профессиональной области, как конечный итог, получаемые при прохождении курса.

Основной по объему раздел – это непосредственно задания и упражнения, представленные в рамках тетради. Задания должны быть различными по сложности, по типу и по формулировке. Они должны быть расположены так, чтобы сначала мотивировать студентов на заучивание (первичное закрепление) учебного материала, либо формирование терминов и понятий, затем располагаются задания на выполнение практической работы, решение типичных задач или ситуаций.

В рабочей тетради может быть указан базовый лист вопросов и список терминов и понятий, которые обучающиеся должны знать по окончании темы.

В рабочую тетрадь могут быть также помещены задания на актуализацию базовых знаний или умений, которые необходимо восстановить перед получением новой информации по изучаемой теме.

Затем должны следовать развивающие, творческие задания, для выполнения которых необходимо знание материала данной темы/раздела/модуля.

Далее размещаются вопросы для самоконтроля. В конце рабочей тетради могут быть представлены вопросы и задания для контроля усвоения темы или промежуточной аттестации.

В рабочую тетрадь может быть включен список тем творческих заданий, эссе, проектов или проблемных вопросов и ситуаций.

Иллюстрации в рабочей тетради, в зависимости от ее типа, могут носить обучающий характер или использоваться для контроля усвоения знаний. Иллюстрации не должны размещаться изолированно. Их необходимо использовать вместе с текстом, который может быть текстом пояснения, задания, вопроса и др.

Использование иллюстраций способствует более эффективному усвоению знаний, осмысленному оперированию информацией.

Композиционное построение рабочей тетради зависит от замысла автора, от характера и содержания учебного материала, его объема, характера вопросов и заданий. Однако необходимо предусмотреть достаточное место для ответов студентов. Также составитель рабочей тетради должен пояснить, в какой форме должен быть дан ответ на задание / вопрос.

Завершать тетрадь может заключение, ориентирующее обучающихся на содержание учебного материала, который будет изучаться впоследствии. В дополнении к нему, можно поместить список литературы, которую необходимо изучить при работе над модулем.

Тетрадь должна иметь эстетичный вид, оптимальный размер и вид шрифта, хорошо пропечатанные, читаемые иллюстрации и текст. Обучающимся должно быть психологически комфортно работать с данным пособием.

Выводы по главе 2

В рамках второй главы была проанализирована опытно – практическая работа по применению рабочей тетради в профессиональной образовательной организации.

Для наиболее эффективного усвоения дисциплины, была разработана рабочая тетрадь для проведения текущего контроля в рамках модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Работа проводилась с обучающимися первого курса по специальности «Поварское и кондитерское дела». Эмпирическая база: ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

В эксперименте приняли участие: экспериментальная группа 24 человека и контрольная 25 человек.

Оценка эффективности подготовки студентов в опытном преподавании осуществлялась по следующим показателям:

- успешность обучения;
- качество обучения.

При использовании рабочей тетради соблюдались следующие условия: систематичность ее применения, самостоятельность обучающихся в работе с тетрадью.

Систематичность использования тетради реализовывалась за счет периодического выполнения заданий тетради в рамках аудиторной и в домашней работе студентов.

При аудиторной работе студентам предлагалось выполнить кратковременную самостоятельную работу (не более 3-4 заданий). Далее использовалась взаимная проверка правильности выполнения заданий – с использованием эталонов. В рамках аудиторной работы выполнении творческих заданий завершалось обсуждением полученных результатов.

Также обсуждались творческие задания при выполнении домашних самостоятельных работ. Другие категории заданий, включенные в домашнюю работу, проверялись преподавателем.

В домашние самостоятельные работы включался большой перечень заданий (от 5 до 7-8 заданий), при этом задания отличались большей трудоемкостью выполнения и сложностью.

Завершало работу с тетрадью выполнение докладов. Разработанные доклады проверялись преподавателем и выборочно выносились на защиту в рамках аудиторной работы.

На контрольном и на экспериментальном этапах успеваемость составляла 100%, однако в экспериментальной группе, в отличие от контрольной, по итогам экспериментальной работы возросло качество обучения – с 61% до 83%.

Таким образом, рабочая тетрадь может эффективно использоваться как дидактическое средство обучения в профессиональном образовании при соблюдении следующих условий: систематичность занятий, самостоятельность студентов в работе с тетрадью.

Заключение

Актуальность выбранной тематики связана переходом к постиндустриальному обществу, где в центре внимания находится человек с его способностями и знаниями, умениями и навыками, усложнением требований к личности и подготовке будущих специалистов, с внедрением ФГОС профессионального образования и необходимостью поиска эффективных средств обучения.

В своей работе мы исходили из следующих ключевых понятий:

1. Дидактические средства обучения – это все элементы учебной среды, которые педагог сознательно использует для целенаправленного процесса обучения.

2. Рабочая тетрадь – это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома, может быть использована студентами в самостоятельном освоении теоретического материала и формировании практических умений и навыков, при подготовке к промежуточной аттестации по дисциплинам.

В практической части работы были представлены результаты опытно – практической работы по применению рабочей тетради в профессиональной образовательной организации.

Нами была разработана рабочая тетрадь для проведения текущего контроля в рамках модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» - для наиболее полного и качественного усвоения знаний и умений обучающимися в рамках данного модуля.

Работа проводилась с обучающимися первого курса по специальности «Поварское и кондитерское дела». Эмпирической базой являлся ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Были сформированы экспериментальная группа (24 человека) и контрольная (25 человек).

Оценка эффективности подготовки студентов в опытном преподавании осуществлялась по следующим показателям:

- успешность обучения;
- качество обучения.

При использовании рабочей тетради соблюдались следующие условия: систематичность ее применения, самостоятельность обучающихся в работе с тетрадью.

Систематичность использования тетради реализовывалась за счет периодического выполнения заданий тетради в рамках аудиторной и в домашней работе студентов.

При аудиторной работе студентам предлагалось выполнить кратковременную самостоятельную работу (не более 3-4 заданий). Далее использовалась взаимная проверка правильности выполнения заданий – с использованием эталонов. В рамках аудиторной работы выполнении творческих заданий завершалось обсуждением полученных результатов.

Также обсуждались творческие задания при выполнении домашних самостоятельных работ. Другие категории заданий, включенные в домашнюю работу, проверялись преподавателем.

В домашние самостоятельные работы включался большой перечень заданий (от 5 до 7-8 заданий), при этом задания отличались большей трудоемкостью выполнения и сложностью.

Завершало работу с тетрадью выполнение докладов. Разработанные доклады проверялись преподавателем и выборочно выносились на защиту в рамках аудиторной работы.

На контрольном и на экспериментальном этапах успеваемость составляла 100%, однако в экспериментальной группе, в отличие от контрольной, по итогам экспериментальной работы возросло качество обучения – с 61% до 83%.

Таким образом, рабочая тетрадь может эффективно использоваться как дидактическое средство обучения в профессиональном образовании при соблюдении следующих условий: систематичность занятий, самостоятельность студентов в работе с тетрадью.

Для того, чтобы рабочая тетрадь могла эффективно использоваться как дидактическое средство обучения, она должна соответствовать следующим характеристикам:

- полнота (в рабочей тетради должны быть предусмотрены задания на освоение изучаемых понятий, методов, технологий и алгоритмов);
- тесная связь заданий с ключевыми темами теоретического курса;
- доступность: задания должны быть понятны каждому студенту, инструкция должна быть сформулирована максимально просто, кратко и доступно;
- взаимодополняемость: тетрадь должна сочетать различные типы заданий и упражнений.

Рабочая тетрадь должна иметь аннотацию, представляющую собой краткую информацию о назначении данного дидактического средства. Данная информация более подробно раскрывается в предисловии. Предисловие также должно содержать информацию об особенностях структуры рабочей тетради, ее составления, использования. Желательно предусмотреть раздел, в котором были бы обозначены ключевые компетенции, формируемые в процессе работы с тетрадью. Профессиональные компетенции могут рассматриваться в данном случае как ориентиры развития знаний, умений и навыков в изучаемой профессиональной области, как конечный итог, получаемые при прохождении курса.

Основной по объему раздел – это непосредственно задания и упражнения, представленные в рамках тетради. Задания должны быть различными по сложности, по типу и по формулировке. Они должны быть расположены так, чтобы сначала мотивировать студентов на заучивание

(первичное закрепление) учебного материала, либо формирование терминов и понятий, затем располагаются задания на выполнение практической работы, решение типичных задач или ситуаций.

В рабочей тетради может быть указан базовый лист вопросов и список терминов и понятий, которые обучающиеся должны знать по окончании темы.

В рабочую тетрадь могут быть также помещены задания на актуализацию базовых знаний или умений, которые необходимо восстановить перед получением новой информации по изучаемой теме.

Затем должны следовать развивающие, творческие задания, для выполнения которых необходимо знание материала данной темы/раздела/модуля.

Далее размещаются вопросы для самоконтроля. В конце рабочей тетради могут быть представлены вопросы и задания для контроля усвоения темы или промежуточной аттестации.

В рабочую тетрадь может быть включен список тем творческих заданий, эссе, проектов или проблемных вопросов и ситуаций.

Иллюстрации в рабочей тетради, в зависимости от ее типа, могут носить обучающий характер или использоваться для контроля усвоения знаний. Иллюстрации не должны размещаться изолированно. Их необходимо использовать вместе с текстом, который может быть текстом пояснения, задания, вопроса и др.

Использование иллюстраций способствует более эффективному усвоению знаний, осмысленному оперированию информацией.

Композиционное построение рабочей тетради зависит от замысла автора, от характера и содержания учебного материала, его объема, характера вопросов и заданий. Однако необходимо предусмотреть достаточное место для ответов студентов. Также составитель рабочей тетради должен пояснить, в какой форме должен быть дан ответ на задание / вопрос.

Завершать тетрадь может заключение, ориентирующее обучающихся на содержание учебного материала, который будет изучаться впоследствии. В дополнении к нему, можно поместить список литературы, которую необходимо изучить при работе над модулем.

Тетрадь должна иметь эстетичный вид, оптимальный размер и вид шрифта, хорошо пропечатанные, читаемые иллюстрации и текст. Обучающимся должно быть психологически комфортно работать с данным пособием.

Цель исследования достигнута, задачи реализованы. Материалы данной работы могут быть использованы преподавателями организаций профессионального образования.

Список литературы

1. Об образовании в Российской Федерации [Текст]: федер. Закон Рос. Федерации от 21 дек. 2012 г. № 273-ФЗ // Рос. газ. – 2012. – 31 дек. – С. 2 - 7.
2. Абанкина, И.А. Нужны или не нужны рабочие тетради? / И.А. Абанкина // Вести образования. – 2018. – №9. – С. 24 - 29; [Электронный ресурс] - URL: https://vogazeta.ru/articles/2018/8/16/quality/4319-nuzhny_ili_ne_nuzhny_rabochie_tetradi
3. Бабанский, Ю.К. Педагогика [Текст]/ Ю.К. Бабанский.- М.:Просвещение, 1977. – 329 с.
4. Батышев, С. Я. Профессиональная педагогика [Текст]/ С.Я. Бартышев. – М.: Профессиональное образование, 1997. – 512 с.
5. Беловский, Г.Г. Современные технические средства обучения в профессиональной подготовке педагога [Текст]/ Г.Г. Беловский. – Мн.:Высшая школа. 2011. – 223 с.
6. Белоруссова, Е.В. Рабочая тетрадь по дисциплине – средство развития познавательной активности и организации самостоятельной работы студентов / Е.В. Белоруссова // Молодой ученый. – 2018. – №1. – С. 294 - 301; [Электронный ресурс] – URL: <https://moluch.ru/conf/ped/archive/104/5794/>
7. Буланова-Топоркова, М. В. Педагогика и психология высшей школы [Текст]/ М.В. Буланова - Топоркова. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 544 с.
8. Вербицкий, А.А. Активное обучение в высшей школе: контекстный подход [Текст]/ А.А. Вербицкий. – М.:Просвещение, 2009. – 131 с.
9. Вербицкий, А.А. Педагогическая технология в контекстном обучении [Текст]/ А.А. Вербицкий //Педагогика. – 2014. – №2. – С. 96 - 104.

10. Голобкова, Г.Ии. Рабочая тетрадь как дидактическое средство организации самостоятельной работы студентов [Текст]/ Г.И. Голобкова //Вестник образования. – 2014. – №3. – С. 51 - 56.
11. Голобкова, Г.И. Рабочая тетрадь как многофункциональное дидактическое средство в системе самостоятельной работы студентов: автореф. дис. канд. пед. наук [Текст]/ Г.И. Голобкова. – М., 2011. – 28 с.
12. Гуслова, М.Н. Инновационные педагогические технологии [Текст]/ М.Н.Гуслова. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2015. – 286 с.
13. Дьякова, Т.М. Разработка и применение рабочих тетрадей в процессе обучения [Текст]/ Т.М. Дьякова //Профессиональное образование. – 2014. – №4. – С. 96 - 99.
14. Ерастов, М.П. Методика самостоятельной работы [Текст]/ Е.П. Ерастов. – М.: Академия, 2016. – 178 с.
15. Жарова, Л.В. Управление самостоятельной деятельностью учащихся [Текст]/Л.В. Жарова. – М.: Просвещение, 2000. – 123 с.
16. Жарова, Л.В. Учить самостоятельности [Текст]/ Л.В. Жарова.- Мн.: Современное слово, 2006. – 133 с.
17. Загвязинский, В.И. Педагогическое творчество преподавателя [Текст]/ В.И. Загвязинский. – М.: Педагогика, 2013. – 160 с.
18. Зборовский. Г.Е. Образование: научные подходы к исследованию [Текст]/ Г.Е. Зборовский //Вопросы философии. – 2016. – №1. – С. 141 – 144.
19. Звягин, А.С. Рабочая тетрадь на печатной основе – кто платит? [Текст]/ А.С. Звягин // Образование в лицах. – 2017. – №4. – С. 30 - 33; [Электронный ресурс] – URL: https://eduface.ru/consultation/pravo/rabochaya_tetrad_na_pechatnoj_osnove_kto_o_zhe_platit
20. Зимняя. И.А. Педагогическая психология [Текст]/ И.А. Зимняя. – М.: Академия. 2011. – 278 с.

21. Игнаткина, Л.А. Электронная рабочая тетрадь как интерактивное дидактическое средство обучения эконометрике [Текст]/ Л.А. Игнаткина // Фундаментальные исследования. – 2017. – №2. – С. 102 – 107; [Электронный ресурс] – URL: <https://www.fundamental-research.ru/ru/article/view?id=33721>
22. Козаков, В.А. Психология деятельности [Текст]/ В.А. Козаков. – Киев: Вища школа, 2008. – 289 с.
23. Корнилова, В.В. Рабочая тетрадь как эффективное дидактическое средство обучения будущих бакалавров рекламы и связей с общественностью [Текст]/ В.В. Корнилова // Управленец. – 2015. – №1. – С. 36 - 38.
24. Кралевич, И.Н. Педагогические аспекты овладения обобщёнными способами самостоятельной учебной деятельности [Текст]/ И.Н. Кралевич. – М.: Просвещение, 2014. – 226 с.
25. Кругликов, Г. И. Методика профессионального обучения с практикумом [Текст]/ Г.И. Кругликов. – М.:Академия. 2010. – 288 с.
26. Крудников, П.Р. Преподавание технологии [Текст]/ П.Р. Крудников. – М.: Владос, 2009. – 97 с.
27. Кузнецов, И.Н. Настольная книга преподавателя [Текст]/ И. Н. Кузнецов. – Мн.: Современное слово, 2011. – 544 с.
28. Кукушкин, В.С. Дидактика [Текст]/ В.С. Кукушкин. – Ростов н/Д: МаРТ, 2013. – 330 с.
29. Лапыгин, Ю.Н. Методы активного обучения [Текст] / Ю.Н. Лапыгин. – М.: Юрайт, 2015. – 248 с.
30. Малышев, Б.В., Воронцов, А.А. рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения [Текст]/ Б.В. Малышев, А.А. Воронцов // Молодой ученый. – 2016. – №1. – С. 233 – 237.
31. Медведев, М.А. Применение листов рабочей тетради в обучении [Текст]/ М.А. Медведев //Интеграция. – 2012. – №4. – С. 33 - 36.

32. Мельник, М.В. Рабочая тетрадь как средство обучения учащихся в системе профессиональной подготовки [Текст]/ М.В. Мельник // Вестник МПСУ.- Сер. Педагогика. – 2014. – №1 (3). – С. 109 – 112; [Электронный ресурс] – URL: <http://dspace.mspu.by/handle/123456789/570>
33. Морева, Н. А. Педагогика среднего профессионального образования [Текст]/ Н.А. Морева. – М.: Академия, 2009. – 272 с.
34. Назарова, Т.С. Средства обучения: технология создания и использования [Текст]/ Т.С. Назарова, Е.С. Полат. – М.: Владос, 2008. – 288 с.
35. Общая и профессиональная педагогика [Текст]/ Под ред. В.Д. Симоненко.– М. : Вентана – Граф, 2012. – 368 с.
36. Панова, Е.Ю. Рабочая тетрадь как средств оптимизации образования филологических дисциплин у студентов заочного отделения факультета журналистики [Текст]/ Е.Ю. Панова //Вестник образования. – 2014. – №4. – С. 81 - 84.
37. Педагогика [Текст]/ Под ред. С.А. Смирнова. – М.: Академия. 2010. – 512 с.
38. Педагогика: система основных понятий [Текст]/под ред. А.М. Новикова. – М.:ИЭТ, 2013. – 268 с.
39. Петухова, Е.А. Рабочая тетрадь по методике преподавания [Текст]/ Е.А. Петухова. – Барнаул.: Изд. Алт. Ун-та, 2008. – 28 с.
40. Полат, Е.С. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования [Текст]/ Е.С. Полат. – М.:Академия. 2014. – 288 с.
41. Привалова, Е.А. Рабочие тетради как средство повышения эффективности учебного процесса [Текст]: дисс. канд. пед. наук / Е.А. Привалова. – М., 2007. – 244 с.
42. Саенко, О.Е. Теория и практика воспитательной работы в колледже: настольная книга заместителя директора, педагога-

организатора, классного руководителя [Текст]/ О.Е.Саенко, О.Н.Айдунова. – М.: Дашков и КО, 2012. – 347 с

43. Савченко, Е.Е., Самсонычева, А.А. Рабочая тетрадь как средство повышения познавательной деятельности студентов младших курсов / Е.Е. Савченко, А.А. Самсонычева //Вестник образования. – 2011. – №2. – С. 121 - 124.

44. Семушина, Л.Г. Содержание и технологии обучения в Сузах [Текст]/ Л.Г. Семушина, Н.Г. Ярошенко. – М. : Владос, 2009. – 298 с.

45. Скаун, В.К. Организация и методика профессионального обучения [Текст]/ В.К. Скаун. – М.: Инфра-М, 2014. – 178 с.

46. Слостенин, В.А. Педагогика [Текст]/ В.А. Слостенин. – М.: Академия, 2013. – 426 с.

47. Современные способы активизации обучения [Текст]/ под ред. Т.С. Паниной. – М.: Академия. 2006. – 229 с.

48. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст]/ Под ред. Т.С. Паниной. – М.: Мастерство, 2011. – 277 с.

49. Соколова, С.Н. Преимущества использования материалов рабочей тетради в преподавании истории [Текст]/ С.Н. Соколова //Педагогика. – 2010. – №4. – С. 92 - 96.

50. Сопин, В.П., Вербицкая, С.Б., Лабунская, Н.А. Разработка и применение дидактических средств в средних профтехучилищах [Текст]/ В.И.Сопин, С.Б.Вербицкая, Н.А.Лабунская. – М.: Высшая школа, 1986. – 128 с.

51. Степанова – Быкова, А.С. Методика профессионального обучения [Текст]/ А.С. Степанова 0 Быкова. – М.: АСТ, 2014. – 274 с.

52. Суханова, Е.И. Разработка и использование комплекса рабочих тетрадей по дисциплине «Теория вероятностей и математическая статистика» / Е.И. Суханова // Фундаментальные исследования . – 2013. – №1. – С. 2300 - 2304.

53. Талызина, Н.Ф. Педагогическая психология [Текст]/ Н.Ф. Талызина. – М.:Академия. 2015. – 288 с.
54. Теоретические основы процесса обучения в советской школе [Текст]/ под ред. В.В. Краевского, И.Я. Лернера. – М.: Педагогика, 1989. – 382 с.
55. Тимошенко, А.И. Рабочая тетрадь как дидактическое средство формирования профессиональной мобильности студента техникума [Текст]/ А.И. Тимошенко //Профессиональное образование в России и за рубежом. – 2017. – №2 (26). – С. 163 - 167.
56. Ушаков, Д.Н. Большой толковый словарь русского языка [Текст]/ Д.ЭН. Ушаков. – М.: Славянский дом книги, 2016. – 960 с.
57. Хайбулаев, М.Х. Типология средств подготовки педагогов профессионального обучения [Текст]/ М.Х. Хайбулаев. – Вестник РУДН. – 2015. – №1. – С. 93 – 99.
58. Ханипова, Е.Х. Рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения [Текст]/ Е.Х. Ханипова //Молодой ученый. – 2017. – №1. – С. 296 - 302.
59. Хуторской, А. В. Современная дидактика [Текст]/ А. В. Хуторский. – СПб. : Питер, 2011. – 544 с.
60. Шаповаленко, С.Г. Методика обучения химии в восьмилетней и средней школе [Текст]/ С.Г. Шаповаленко. – М.: Педагогика, 1979. – 288 с.
61. Щеткин, Б.Н. Рабочая тетрадь как одно из эффективных средств организации самостоятельной работы студентов [Текст]/ Б.Н. Щеткин //Международный журнал экспериментального образования. – 2015. – № 1 – С. 89-90
62. Эрганова, Н.Е. Методика профессионального обучения [Текст]/ Н.Е. Эрганова. – М.: Академия, 2013. – 160 с.

Приложение 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из
овощей и грибов»

2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчики:

Копылова Светлана Васильевна – преподаватель спец.дисциплин ГБОУ СПО (ССУЗ) Челябинский Государственный колледж индустрии питания и торговли.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального профессионального и среднего профессионального образования.

Протокол Совета № 1 от «26»апреля 2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов

1.1. Область рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в начальном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

– проверять органолептическим способом годность овощей грибов;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

– обрабатывать различными методами овощи и грибы;

– нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

– охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

– технику обработки овощей, грибов, пряностей;

– способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

– правила проведения бракеража;

– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

– правила хранения овощей грибов;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –115 часов, в том числе:

– максимальной учебной нагрузки обучающегося – 55 часов, включая:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –40 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;
- учебной практики – 24 часа;
- производственной практики – 36 часов.

2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Технологии обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (распределочная)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов -55ч.								
ПК 1	Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	37	18	6	7	12	-	
ПК 2	Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	42	22	14	8	12	-	
	Производственная практика, часов (итоговая(концентрированная))	36						36
	Всего:	115	40	20	15	24	36	

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) «Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения				
1	2	3	4				
МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		55					
Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ		37					
Тема 1.1. Первичная обработка овощей, плодов, пряностей	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td>Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Пищевая ценность различных видов овощей и грибов.</td> </tr> </table>	1.		Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов.	2.	Пищевая ценность различных видов овощей и грибов.	8
1.	Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов.						
2.	Пищевая ценность различных видов овощей и грибов.						

и приправ	3.	Требования к качеству традиционных видов овощей и грибов.				
	4.	Требования к качеству обработанных овощей и грибов.				
	5.	Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;				
	6.	Технику обработки овощей, грибов, пряностей;				
	7.	Способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов				
	8.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.				
		Практическое занятие № 1 « Решение задач на % отходов»			2	
	Тема 1.2. нарезка и формовка овощей	Содержание			2	2
1.	Проверять качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой;					
2.	Нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой, крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками;					
3.	Нарезать капустные и луковичные овощи соломкой и очень тонкой соломкой, шашками, кубиками, крупными дольками;					
4.	Нарезать томатные и тыквенные овощи ломтиками, кубиками, дольками, кружочками;					
5.	Формовать овощи в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка;					
6.	Очищать помидоры от кожицы, семян и жидкости;					
	Лабораторная работа № 1 «Первичная обработка и нарезка овощей и грибов»	4				
	<p>Организация рабочего места и подготовка овощей и грибов к работе.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов различными способами с обеспечением качества продуктов и требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Минимизировать отходы при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим охлаждения и замораживания</p>					

		нарезанных традиционных видов овощей и грибов для последующего использования с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдать условия и временной режим хранения нарезанных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде.		
Тема 1.3. Подготовка овощей к фаршированию	Содержание		2	
	1.	Подготавливать овощи и грибы для фарширования;		
	2.	Формовать и нарезать грибы ломтиками и кубиком;		
	3.	Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы для последующего использования;		
	4.	Хранить нарезанные и формованные овощи и грибы в охлажденном и мороженом виде.		
Самостоятельная работа при изучении раздела «Приготовление блюд из овощей и грибов» Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов. Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования». Решение задач «Нормы отходов овощей»			7	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление тестов, кроссвордов. Решение задач «расчет сырья и норм отходов для овощей с учетом их сезонности»				
Учебная практика Подбор инструментов и инвентаря, оборудования для первичной обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, томатных овощей, десертных овощей, пряностей, приправ, зелени и грибов. Нарезание и формование традиционных видов овощей и грибов различными способами с обеспечением качества продуктов и требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдать условия и временной режим хранения нарезанных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде.			12	
Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов			42	
Тема 2.1. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание		6	2
	1.	Ассортимент основных блюд из овощей		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним		

		необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей.		
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей.		
	4.	Температурный режим и правила приготовления различных типов овощей для разных типов питания.		
	6.	Правила проведения бракеража.		
		Практическое занятие № 2 Решение задач на «Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»	2	
	Лабораторные работы №2		4	
		«Приготовление, оформление отварных, жаренных и припущенных блюд из овощей и грибов». Организация рабочего места, приготовление и подача блюд и гарниров из отварных, жареных и припущенных овощей и грибов . Сервировка и оформление основных блюд из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептический метод определения степени готовности и качества, требования к качеству и безопасности хранения готовых блюд из овощей		
	1.	Технология приготовления основных отварных и припущенных блюд из овощей, способы оформления.		
	2.	Технология приготовления основных тушеных блюд из овощей, способы оформления		
	3.	Технология приготовления основных жареных и запеченных блюд из овощей, способы оформления		
	4.	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;		
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия основных блюд из овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		
	Лабораторные работы №3		4	
		«Приготовление и оформление тушеных, запеченных блюд из овощей и		

		<p>грибов». Организация рабочего места, приготовление и подача блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей и грибов . Сервировка и оформление основных блюд из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептический метод определения степени готовности и качества, требования к качеству и безопасности хранения готовых блюд из овощей</p>		
<p>Тема 2.2. Приготовление и оформление блюд из грибов</p>		Содержание	2	
	1.	Методы приготовления грибов.		
	2.	Технология приготовления отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных блюд из грибов.		
	3.	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;		
	4.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия основных блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		
		Лабораторные работы №4	4	
		<p>«Приготовление, порционирование и оформление блюд из грибов». Организация рабочего места, приготовление и подача блюд из грибов. Сервировка и оформление основных блюд из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептический метод определения степени готовности и качества, требования к качеству и безопасности хранения готовых блюд из овощей и грибов.</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов, взаимозаменяемости продуктов Составление схем приготовления блюд. Составление алгоритмов по приготовлению блюд из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества</p>			8	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				

<p>Реферат «Пряности и приправы», «Грибы» Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд и гарниров из овощей и грибов. Разработка технологических карт. Решение задач: «Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»</p>		
<p>Учебная практика Проверка органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время приготовления основных блюд из овощей. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей; Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей Приготовление блюд и гарниров из грибов Определение органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из овощей и их готовность для подачи. Сервировка и оформление основные блюда из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	12	
<p>Производственная практика Организация рабочего места, подбор инвентаря, оборудование и посуды. Приготовление основных блюд из <i>овощей</i> в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания: картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе; картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; икры овощной; лечо; сотэ; помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; рагу из овощей; котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофеля; запеканки из тыквы; оладьей из тыквы; оладьей картофеля. Приготовление блюд из <i>грибов</i> в соответствии с методами приготовления и типом грибов: блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов (грибы, жареные на гриле; грибы жареные с картофелем; лисички жареные; грибы тушеные в сметанном соусе; грибы, запеченные с сыром; грибы жареные в панировке во фритюре; жульен из грибов), начинок из грибов.</p>	36	
Всего	115	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; учебного кулинарного цеха; лаборатории для поваров на 15 мест.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: «Технология кулинарного производства»

– технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), соответствующее программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

– технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; картофель очистительная машина, протирочная машина, машина для нарезки овощей, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

– комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Информационная техника в профессиональной деятельности:

– компьютер, проектор, документ-камера;

– программное обеспечение профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – М.: Академия, 2011. – 326 с.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение производственных товаров / Г.Г. Дубцов. – М.: Академия, 2012. – 336 с.
3. Здобинов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ Лада , 2011. – 680 с.
4. Калинина, Л.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности / Л. М. Калинина – М.: Академия, 2010. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Беляев, М.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М.И. Беляев. – М.: Экономика, 2006. – 184 с.
2. Богусева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богусева– М.: ИКЦ МарТ, 2005. – 320 стр.
3. Золинов, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золинов. – М.: Академия, 2011. – 132 с.
4. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД « ФОРУМ », 2011. – 176 с.
5. Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2011. – 176 с.

4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики. По каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с

обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов; - Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов; - Рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов, правил хранения овощей грибов. 	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторной работе №1, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторной работе №1</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторной работе №1, учебной и производственной практике</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональное использование характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - Рациональное использование ассортимента простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей; - Оптимальный подбор температурного режима и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд и гарниров из овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - Эстетичный подбор способа сервировки и варианта оформления и подачи простых блюд и 	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах №№ 2,3,4, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторным работам №№ 2,3,4</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах №№ 2,3,4, учебной и производственной практике</p>

	гарниров, из овощей и грибов - Эффективный контроль качества и правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Зачёт по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по модулю
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только с формированием профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спец. дисциплин, активное участие на уроках	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно - практических работах, во время учебной и производственной практики)
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебных и производственных практиках
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах №№ 1,2,3,4.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронное	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебных и производственных практиках

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебных и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах №№ 1,2,3,4.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Рациональное и эффективное использование различных моющих средств, в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебных и производственных практиках
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным работам №№ 1,2,3,4 и практическим работам

Приложение 2
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ"

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
Для проведения текущего контроля
По МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

г. Челябинск

2018

Рабочая тетрадь для проведения текущего контроля по МДК.01.01
«Приготовление блюд из овощей и грибов»

Автор – составитель: Романенко К.В., мастер производственного обучения.

Аннотация

Рабочая тетрадь по МДК. 01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» включает в себя различные варианты заданий, которые позволяют закреплять знания по данному модулю, могут быть использованы для текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

Рабочая тетрадь рекомендуется для учащихся учреждений среднего профессионального образования.

Предисловие.

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для учащихся среднего профессионального образования при изучении модуля МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Уровень предлагаемого материала соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

В тетради представлены контрольные вопросы, тестовые задания, а также задания по дополнению технологических схем и таблиц, задания на развитие технического и логического мышления. Помимо прочего, представлены практические задания, которые можно выполнять с помощью действующего Сборника рецептов, а так же задания, носящие творческий характер, которые требуют работы с дополнительной литературой, по технологии приготовления пищи, что позволит учащимся в большей степени пополнить и закрепить знания по основам теории модуля МДК.01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов», в том числе профессиональными и общими компетенциями:

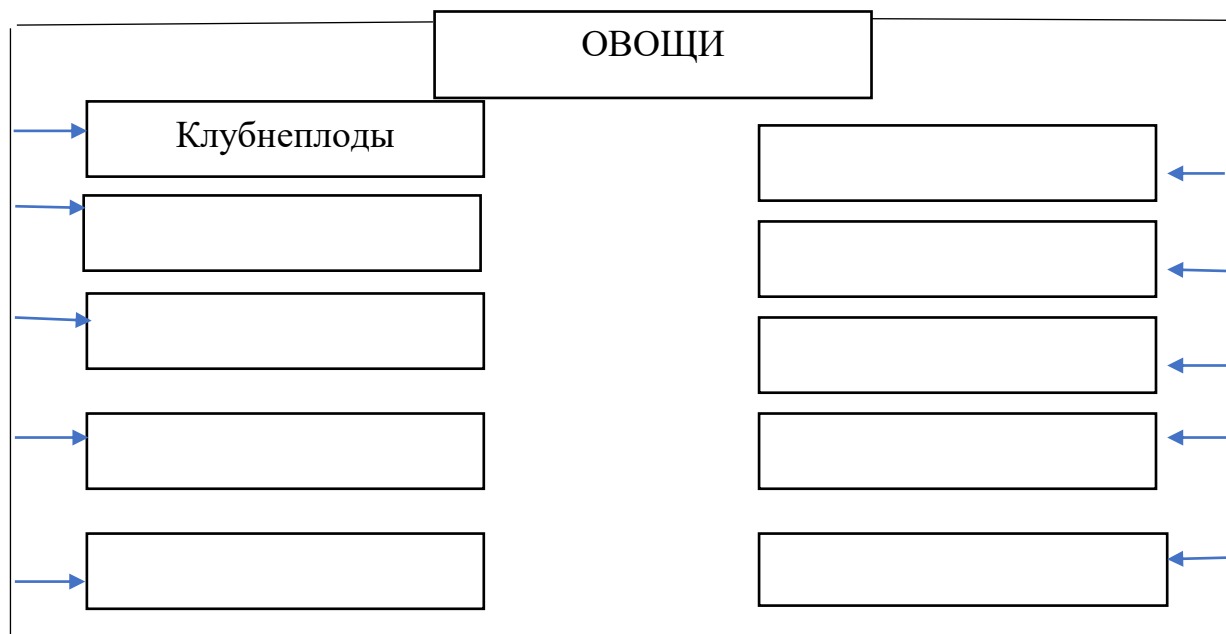
Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
------	--

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.

Задание 1. Заполните кластер «Классификация овощей»

Классификация овощей



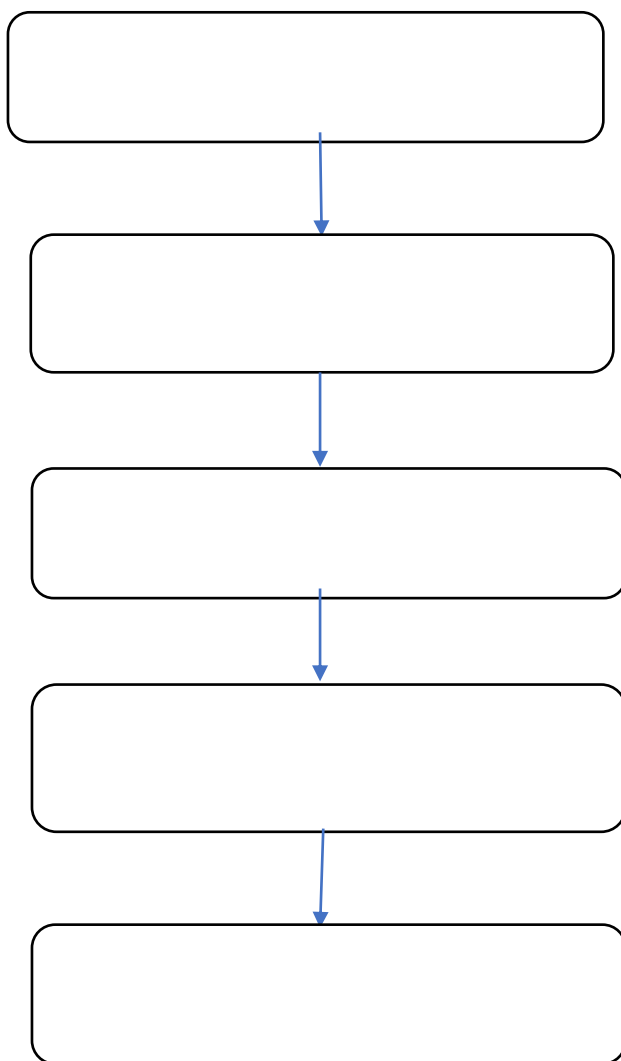
Задание 2. Перечислите способы обработки картофеля:

Задание 3. Закончите предложение.

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в _____ цехе, оборудуют цех машинами

Задание 4. С помощью какого метода определяют доброкачественность овощей?

Задание 5. Заполните алгоритм механической кулинарной обработки овощей.



Задание 6. Допишите предложение.

Механическую кулинарную обработку картофеля производят следующими способами:

Задание 7. Дайте определения следующим операциям механического способа обработки картофеля:

Сортировка _____

Калибровка _____

Мытье _____

Очистка _____

Доочистка _____

Нарезка _____

Задание 8. Укажите причину, почему сырой очищенный картофель при хранении темнеет на воздухе? Как следует его хранить, чтобы он не потемнел? _____

Задание 9. Дайте объяснение, почему нельзя употреблять в пищу позеленевшие клубни картофеля? _____

Задание 10. Заполните таблицу: «Формы нарезки, название овощей, размеры и кулинарное использование».

Форма нарезки	Название овощей	Размеры	Кулинарное использование
Соломка	Картофель		
	Морковь, свекла		
	Лук репчатый		

	Капуста		
Брусочки	Картофель		
	Морковь		
Кубики	Картофель		
	Морковь		
Кружочки	Картофель		

	Морковь		
Ломтики	Картофель		
	Морковь, свекла		
Дольки	Картофель		
	Морковь		
	Репчатый лук		

Квадратики	Капуста белокочанная		
Кольца, полукольца	Лук репчатый		
	Лук пырей		
Гребешки, звездочки, шестерёнки	Морковь		
Бочоночки, груши, орешки, шарики	Картофель		
	Морковь		

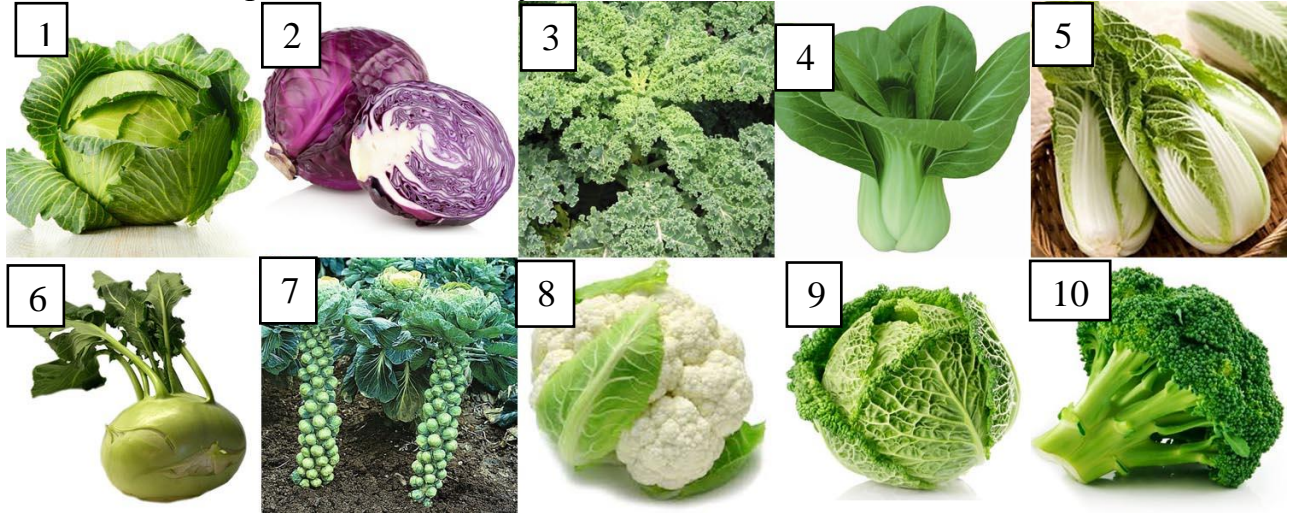
Стружка	Хрен		
Рубка мелкая	Лук репчатый		

Задание 11. Определите и отметьте знаком (+) к каким блюдам используют данные виды нарезки моркови:

Блюда	Форма нарезки					
	Соломка	Брусочки	Кубики	Дольки	Ломтики	Кружочки
Котлеты морковные						
Морковь тушеная						
Борщ флотский						
Борщ московский						
Щи суточные						
Суп крестьянский						
Бульон с овощами						
Окрошка						
Винегрет						

Рагу овощное						
Маринад овощной						

Задание 12. Определите вид капустных овощей:



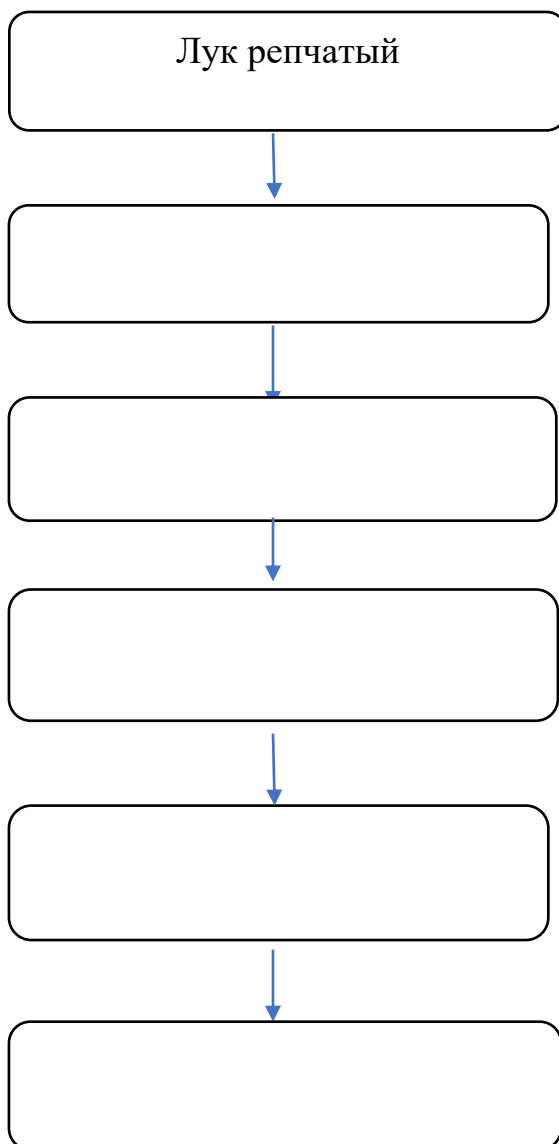
- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____
- 9) _____
- 10) _____

Задание 13. Составьте алгоритм операций при обработке белокачанной Капусты:

- А) _____
- Б) _____
- В) _____
- Г) _____
- Д) _____

Задание 14. Перечислите известные вам луковые овощи:

Задание 15. Заполните кластер «обработка репчатого лука»



Задание 16. Вставьте пропущенные слова.

У зелёного лука _____ корешки, зачищают белую часть, удаляют _____ перья, кладут в холодную воду, хорошо промывают и _____ в проточной воде.

Задание 17. Укажите, чем отличается обработка зелёного лука от лука-порея?

Задание 18. Подчеркните правильный ответ.

К плодовым овощам относят: томаты, баклажаны, огурцы, свекла, кабачки, кольраби, топинамбур.

Задание 19. Заполните таблицу «Плодовые овощи»

Наименование	Виды овощей	Пищевая ценность
Тыквенные		
Томатные		
Бобовые		
Зерновые		

Задание 20. Установите соответствие между плодовыми овощами и операциями при механической

А	Баклажаны
Б	Перец стручковый
В	Огурец

кулинарной обработки.

1	Калибруют
2	Удаляют семена
3	Промывают
4	Удаляют плодоножку
5	Ошпаривают
6	Разрезают вдоль
7	Срезают кожицу
8	Сортируют
9	Нарезают

А	Б	В

Задание 21. Требования к качеству плодовых овощей:

томаты _____

огурцы _____

кабачки _____

перец _____

баклажаны _____

тыква _____

Задание 22. Перечислите пряные овощи относящиеся к:

Луковым пряным овощам:

Корнеплодным пряным овощам:

**Корневищным пряным
овощам:** _____

Задание 23. Продолжите технологическую последовательность обработки
следующих салатных и шпинатных овощей:

Салат, шпинат → →

перебирают _____

Артишоки → обрезают →

стебель _____

Задание 24. Подчеркните правильный ответ.

К десертным овощам относят: салат, шпинат, артишок, ревень, спаржа,
эстрагон, базилик.

Задание 25. Укажите виды операций при обработке салата:

Задание 26. Заполните таблицу

Вид овощей	Кулинарное использование
Салат	
Шпинат	
Щавель	
Ревень	
Спаржа	
Артишок	

Задание 27. Перечислите известные вам пряные травы:

Задание 28. Установите соответствие между группой классических пряностей. К буквам из левой колонки подберите цифры из правой колонки:

А	Листья	1	Гвоздика
Б	Цветы и их части	2	Мускатный орех
В	Плоды	3	Перец (черный, белый, душистый и красный)
Г	Семена	4	Кассия
Д	Кора	5	Бадьян
Е	Корни	6	Имбирь
		7	Кардамон

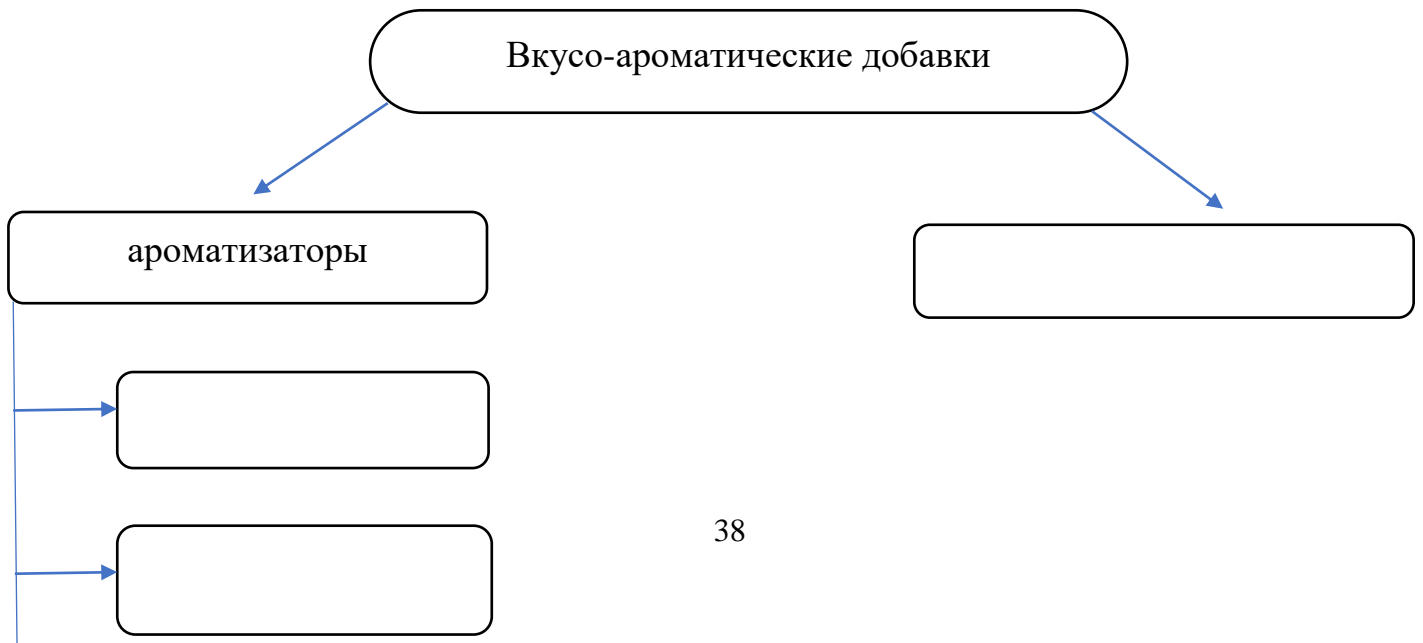
8	Лавровый лист
9	Куркума
10	Мускатный цвет
11	Галаган
12	Шафран
13	Корица
14	Горчица
15	Ваниль

А	Б	В	Г	Д	Е

Задание 29. Приправы подразделяются на:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

Задание 30. Заполните пропуски в кластере «вкусо-ароматические добавки»



Задание 31. Заполните алгоритм последовательности операций при обработке следующих овощей:



Задание 32. Укажите, какие овощи поступают на ПОП в замороженном виде, при какой температуре их хранят?

Задание 32. Перечислите овощи, которые используют для фарширования

Задание 33. Вставьте пропущенные слова в предложении:

Кабачки фаршируют _____ кусками или разрезанные лодочками (вдоль). Обработанные кабачки нарезают поперёк на цилиндры высотой _____, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до _____ 3-5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и _____ фаршем.

Задание 34. Вставьте пропущенные слова в предложении:

Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют _____, снова _____, кладут в _____ подсоленную воду на 1 – 2 мин, затем _____.

Задание 34. Почему при подготовке овощей для фарширования их подвергают бланшированию

Задание 38. Найдите и запишите полезные советы: как лучше сохранить овощи? _____

Задание 39. Съедобные грибы по строению бывают:

- 1) **Сумчатые** – сморчки, строчки.
- 2) _____ - белые, подосиновики, маслята, подберёзовики
- 3) _____ - шампиньоны, сыроежки, вешенки, лисички, опята.

Задание 40. Составьте алгоритм обработки шампиньонов:

Задание 41. Закончите предложение.

Для того чтобы сохранить хорошие качества солёных и маринованных грибов нужно держать их в

_____ или _____.

Задание 42. Продолжите технологическую последовательность обработки сушеных грибов:

Перебирают → _____

Выполните практическое задание используя сборник рецептов.

Задание 1. Определите массу отходов при обработке 12 кг кольраби.

Решение: _____

Задание 2. Рассчитайте сколько порций картофеля отварного можно приготовить в ноябре из 120 кг.

Решение: _____

Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

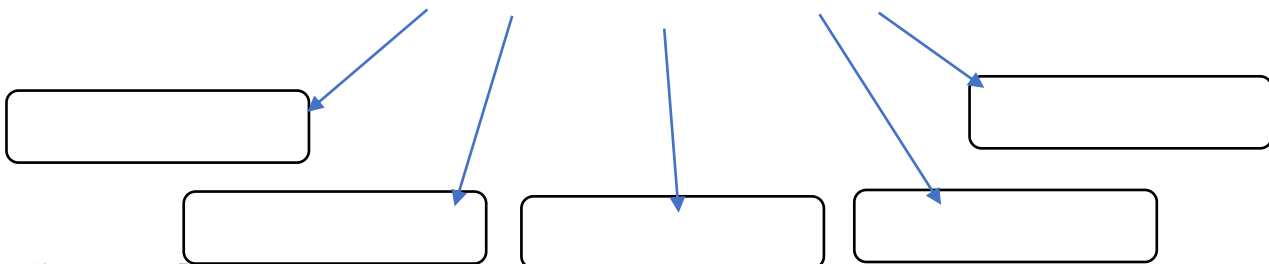
Задание 1. Тепловая обработка делится на 3 способа. Перечислите их.

Задание 2. Объясните, какие происходят изменения в продуктах в процессе тепловой обработки? Чем это вызвано?

Задание 3. Перечислите положительные и отрицательные стороны тепловой обработки продуктов.

Задание 4. Заполните кластер «классификация овощных блюд по способу тепловой обработки»

Овощные блюда



Задание 5. Дайте определения следующим терминам:

Простой гарнир – это

Сложный гарнир – это

Задание 6. Заполните таблицу. Блюда и гарниры из варёных овощей.

Название блюда	Форма нарезки	Тепловая обработка	Подача блюда
Картофель отварной			
Картофельное пюре			
Картофель в молоке			
Пюре из свеклы			
Капуста отварная с маслом			

Зелёный горошек отварной			
Спаржа отварная			

Задание 7. Почему картофель варят, закладывая в горячую воду и закрывая крышкой?

Задание 8. Почему варёный картофель для приготовления блюд протирают в горячем состоянии?

Задание 9. Объясните образование клейкой тягучей массы при приготовлении остывшего картофеля для картофельного пюре.

Задание 11. Объясните, почему необходимо добавлять уксус или лимонную кислоту при тепловой обработке свеклы?

Задание 12. Если у вас получилось слишком жидкое картофельное пюре. Как исправить блюдо?

Задание 13. Заполните таблицу «блюда и гарниры из припущенных овощей.»

Название блюда	Форма нарезки	Тепловая обработка	Подача блюда
Морковь припущенная			
Морковь с зелёным горошком в молочном соусе			
Капуста белокочанная припущенная			
Овощи припущенные в молочном соусе			

--	--	--	--

Задание 14. Почему добавление жира обязательно при тушении и припускании моркови?

Задание 15. Назовите способы жарки овощей.

Задание 16. Используя номера технологических операций, восстановите технологическую последовательность приготовления картофеля, жареного из сырого и картофеля жаренного из вареного.

«Картофель жареный из сырого»	Технологическая операция	«Картофель жареный из варёного»
	1 Варят в кожице	
	2 Кладут слоем на разогретую с жиром сковороду	
	3 Очищают от кожицы	
	4 Посыпают солью	
	5 Отпускают	
	6 Промывают в холодной воде	
	7 Жарят	
	8 Нарезают	
	9 Обсушивают	
	10 Доводят до готовности в жарочном шкафу.	

Задание 17. Объясните, в каком случае и почему будет израсходовано больше жира: при жарке сырого картофеля или варёного, нарезанного соломкой или брусочками?

Задание 18. Тушение -это

Задание 19. Составьте алгоритм приготовления блюда «Капуста тушёная».

Задание 20. Составьте таблицу форм нарезки и предварительной тепловой обработки овощей для блюда «Рагу овощное».

Овощи	Форма нарезки	Предварительная тепловая обработка
Картофель	кубики	жарка

Задание 21. Укажите температуру запекания овощных блюд _____

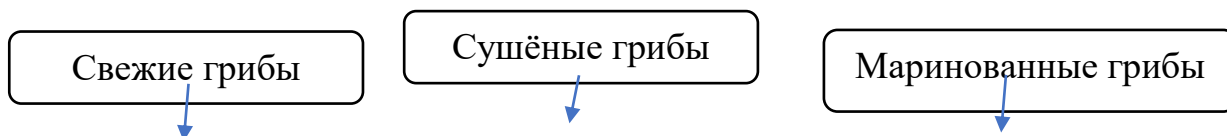
Задание 22. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления овощных голубцов:

Ингредиенты: _____

Технологическая последовательность

приготовления: _____

Задание 23. Составьте схемы обработки грибов.



Задание 24. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления грибов в сметанном соусе.

Ингредиенты _____

Технологическая последовательность приготовления:

Задание 25. Чем отличаются блюда «Грибы в сметанном соусе» и «Грибы в сметанном соусе

запеченные» _____

Задание 26. Дайте определение:

кокотница –

это _____

Задание 27. Заполните таблицу указав органолептические показатели блюд из овощей.

Название блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Вареные овощи					
Картофельное пюре					
Припущенные овощи					
Жареные овощи					
Тушеные овощи					
Запеченные овощи					

Задание 27. Напишите доклад на одну из предложенных тем:

1. «Новые технологии в оформлении блюд из овощей и грибов»
2. «Забытые рецепты из овощей и грибов»
3. «Экзотические овощи в современной кулинарии»