



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

«РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ КАК ДИДАКТИЧЕСКОЕ СРЕДСТВО  
ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»

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

Проверка на объем заимствований:

34,5 % авторского текста  
Работа рецензирована к защите  
« ср » 06 2018 г.  
зав. кафедрой ПППО и ПМ  
[подпись] Корнеева Н.Ю.

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ОФ-409/083-4-1  
Шумаков Дмитрий Анатольевич [подпись]

Научный руководитель:

К.п.н., доцент  
[подпись] Савченков А.В.

Челябинск  
2017

## Содержание

Введение.....	3
Глава I. Теоретическое обоснование проблемы разработки рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации.....	8
1.1. Анализ психолого–педагогической литературы по проблеме дидактического обеспечения образовательного процесса.....	8
1.2. Рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения.....	13
1.3. Разработка и применение рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации.....	24
Выводы по Главе I.....	32
Глава II. Организация экспериментальной работы по применению рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации .....	34
2.1. Цель, задачи и организация экспериментальной работы.....	34
2.2. Применение рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации.....	45
2.3. Анализ результатов экспериментальной работы по применению рабочей тетради в образовательном процессе профессиональной образовательной организации.....	56
Выводы по главе II.....	62
Заключение.....	64
Библиографический список.....	66
Приложение 1.....	73

## Введение

В настоящее время система среднего профессионального образования в Российской Федерации требует коренной модернизации, повышения уровня привлекательности для выпускников школ.

«...За последние десять лет доля выпускников учреждений среднего профессионального образования сократилась с 29% до 21% (по оценке Министерства образования РФ), при этом подавляющее большинство выпускников школы, согласно социологическим исследованиям, ориентированы на поступление в университеты и институты» [55].

Бывший министр образования Дмитрий Ливанов приводит следующие цифры: «...по состоянию на 2014 год, в системе начального и среднего профессионального образования обучалось в общей сложности 3,5 млн. человек, в то время как в системе высшего образования – более 8 млн. чел.» [55]

Структурные перекосы в системе образования приводят и к последующим проблемам в экономике страны: длительное отсутствие поддержки системы среднего профессионального образования привело к острой нехватке профессиональных кадров в реальных секторах экономики. «Ассоциация работодателей Уральского федерального округа оценивает потребность в квалифицированных кадрах в 20 тысяч человек, в то время как среди специалистов с гуманитарным образованием по специальности работает лишь каждый четвертый» [22., С.12].

При этом, проблема заключается не только в необходимости повышения уровня привлекательности рабочих специальностей – необходимо также качественно повысить уровень подготовки выпускников системы среднего профессионального образования.

Многие работодатели отмечают, что учебные программы учреждений СПО не соответствуют реальным потребностям компаний, подготовка кадров осуществляется на морально устаревшем оборудовании и без учета быстрых изменений в различных отраслях.

На первую роль выходит потребность в быстром освоении практических навыков, которые не утратят свою актуальность при выходе учащегося на рынок труда. Соответственно, требуются и иные подходы в подготовке учебно-методической базы для обучения, одним из перспективных направлений в которых являются дидактические средства обучения.

Дидактическими средствами являются предметы, которые, предоставляя студентам сенсомоторные стимулы, воздействующие на их зрение, слух, осязание, облегчают им непосредственное и косвенное познание действительности. Они, как и методы, выполняют обучающую, воспитывающую и развивающую функции, а также выступают средством побуждения, учебно-познавательной деятельности студентов, а также управления и контроля.

Дидактические средства включают как учебные пособия, так и индивидуальные средства студентов (учебники, тетради и т. п.). Учебные пособия, служащие, прежде всего, для осуществления принципа наглядности обучения, являются орудиями деятельности преподавателя. Учебники, рабочие тетради и другие предметы, входящие в состав индивидуального оснащения студентов, относятся к средствам их труда.

Дидактические средства становятся ценным элементом процесса обучения в том случае, когда они используются в тесной связи с остальными компонентами этого процесса. Их подбор зависит не только от материальной оснащенности профессиональной образовательной организации учебными пособиями, но и от поставленных целей занятия, методов учебной работы, а также от характерных особенностей отдельных учебных предметов.

Подбор и применение средств обучения должны осуществляться комплексно, с учётом основных характеристик и компонентов учебного процесса.

Важно учитывать, что дидактические средства обучения надо применять лишь тогда, когда это методически оправданно.

Современное реформирование системы образования, затронув все сферы образовательного процесса, коснулось и средств обучения. Средства обучения, используемые как компоненты деятельности преподавателя и учащихся, претерпевают в последнее время все большие изменения. Одним из средств обучения, получивших в последнее время общее признание, является печатная рабочая тетрадь для обучаемого.

Рабочие тетради личностны по своей направленности, т.к. они обращены к каждому студенту. Это позволяет обучающемуся быть равным субъектом, как коммуникативного пространства занятия, так и учебного процесса.

Рабочая тетрадь содержит особую мотивацию обучения. Она является образовательным опытом развития обучающегося. На смену заучиванию и репродукции приходит самостоятельное добывание знаний.

Учебный процесс в наше время требует активизации познавательно – мыслительной деятельности студентов. Рабочие тетради, во-первых, расширяют границы учебника за счёт большого количества различных заданий, упражнений и задач, направленных на формирование системного и логического мышления, развитие творческих способностей. Использование рабочих тетрадей побуждает учиться самостоятельно с увлечением. Во-вторых, наличие заданий на печатной основе позволяет организовать именно деятельность по их выполнению, а не по переписыванию условий. Исходя из вышеизложенного, встаёт вопрос о расширении дидактических средств на уроках теоретического обучения и самостоятельной работы студентов по программе профессионального модуля.

Данное исследование направлено на разработку рабочей тетради по профессиональному модулю «Приготовление сладких блюд и напитков», её использование позволит повысить уровень усвоения нового материала, отслеживать причинно-следственные связи; формировать основы знаний для преемственного перехода от учебно-познавательной и учебно-практической деятельности к деятельности профессиональной; реализовать принцип опережающей подготовки.

С одной стороны это дает возможность приобретения дополнительных знаний за счёт сэкономленного времени, а с другой – возможность углубления знаний по данной профессии и формирования профессиональных знаний студентов.

Все перечисленные основания свидетельствуют об актуальности выбранной темы исследования.

**Объект исследования:** подготовка студентов в профессиональных образовательных организациях по модулю МДК «Приготовление сладких блюд и напитков».

**Предмет исследования:** процесс обучения, построенный на использовании рабочей тетради в процессе преподавания профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков», как дидактического средства обучения студентов.

**Цель исследования:** теоретико-методическое обоснование, разработка и экспериментальная проверка эффективности применения рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков».

Цель исследования, объект и предмет исследования обусловили необходимость решения следующих **задач:**

1. На основе анализа литературы определить понятие, значение подготовки рабочих тетрадей как средства дидактического обучения;

2. Определить подходы к конструированию рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации в процессе преподавания программы профессионального модуля;

3. Проанализировать структуру и содержание раздела «Приготовление сладких блюд и напитков» в составе профессионального модуля как основу для конструирования рабочей тетради;

4. Разработать рабочую тетрадь по теме «Приготовление сладких блюд и напитков»;

5. Осуществить экспериментальную проверку результативности использования рабочей тетради в условиях профессиональной образовательной организации и проанализировать результаты исследования.

**Теоретико-методологические основы:** исследование базировалось на теоретико-методических разработках таких ученых как В.Ф. Баранов, Б.М. Бим-Бад, О.И. Бахтина, В.П. Беспалько, Г.Г. Граник, Г.Ю. Грюнберг, Л.М. Зельманова, О.Ф. Кабардин, И.Я.Лернер, А.И. Марушкевич, В.М. Монахов, Ю.Л. Троицкий, Н.И. Тупальский, Ф.А. Фрадкин, А. Шевырев, У. Унт и др.

**Практическая значимость исследования:** разработанная рабочая тетрадь по модулю МДК «Приготовление сладких блюд и напитков» может быть использована в процессе подготовки студентов по специальности «Повар, Кондитер». Апробация применения указанной тетради в ходе образовательного процесса показала высокую степень эффективности данного дидактического средства.

В работе использовались следующие **методы исследования:**

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

**База исследования:** ГБОУ СПО «Челябинский профессиональный колледж», 454048., г. Челябинск, ул. Сулимова, 67.

**Структура работы** включает введение, основную часть (две главы), заключение, библиографический список, приложение.

# **Глава I. Теоретическое обоснование проблемы разработки рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации**

## **1.1. Анализ психолого – педагогической литературы по проблеме дидактического обеспечения образовательного процесса**

В стратегии инновационного развития России отмечается, что обновлённому обществу необходимы грамотные, компетентные, конкурентоспособные и творческие специалисты, способные свободно ориентироваться в информационном потоке, самостоятельно принимать решения в ситуациях выбора, осуществлять самообразование на протяжении всей жизни и при необходимости быстро адаптироваться к новым условиям труда. В этой ситуации всё более очевидным становится несоответствие уровня выпускаемых вузами специалистов возросшим потребностям общества. Возникает необходимость в комплексном решении проблемы качества подготовки будущих специалистов, которое зависит от многих факторов: грамотного проектирования содержания образования современных методов, дидактических средств и технологий образовательного процесса.

Дидактическими средствами служат предметы, являющиеся сенсомоторными стимулами, воздействующими на органы чувств студентов и облегчающими им непосредственное и косвенное познание мира. Они, как и методы, выполняют обучающую, воспитывающую и развивающую функции, а также выступают средством побуждения, учебно-познавательной деятельности студентов, а также управления и контроля.

Дидактические средства обучения являются основой, на которой реализуются основные цели и задачи профессионального образования. При этом важную роль играют такие из них, которые отражают требования научно-технического прогресса и способствуют формированию творческого подхода к выполняемой работе, развитию творческого мышления, готовности к



постоянному самообразованию, саморазвитию и принятию креативных решений [4].

Применение дидактических средств обучения для активизации самостоятельной работы студентов рассматривали такие ученые, как В.П. Беспалько, Н.В. Бордовская, Л.Я. Зорина, Ю.Г. Татур, Н.Л. Шубина, Н.Е. Эрганова и др.

В обобщающем виде классификацию дидактических средств обучения можно представить следующим образом.

*Первую группу*, в которую входят гербарии, коллекции, составляют натуральные объекты. Поэтому в название первой группы «Натуральные средства» вводится уточнение – природные.

*Вторую группу* составляют модели разных видов.

*Третья группа* – «печатные средства». Эта группа считается в историческом аспекте основополагающей в области применения наглядных средств обучения в учебном процессе. Исторически сложилось, что наглядный иллюстративный материал был первым пособием в школе. В современной К.М. Тихомирова, И.Ю. Кудина он преобразован в достаточно сложную открытую систему печатных средств обучения.

Анализ этого вида средств обучения указывает на его доминантность по сравнению с другими. Такое преимущество обусловлено следующими факторами:

- быстрое воплощение любых изменений и дополнений, вносимых в программу;
- доступность технологических (полиграфических) возможностей их создания и тиражирования;
- создание статичных изображений, являющихся основой всех развитых и развивающихся изобразительных форм, особенно, по мнению психологов (как отечественных, так и зарубежных), для детей любого возраста;

– возможность непосредственного общения с предметами окружающего мира в том темпе и временном диапазоне, который свойствен каждому отдельному обучающемуся.

В общем виде современную систему печатных средств можно представить в следующей классификационной форме.

• Демонстрационные:

- таблицы,
- плакаты,
- репродукции (портреты, картины, иллюстрации),
- ленты-символы,
- карты,
- карточки-символы,
- альбомы демонстрационного материала.

• Раздаточные:

- дидактические карточки,
- кассы-символы,
- рабочие тетради,
- пакеты-комплекты документального материала.

*Четвертая группа* – комбинаторные:

- интерактивный наглядный комплекс,
- альбом демонстрационного материала с электронным приложением, – слайд-комплекты с электронным приложением,
- альбом раздаточного материала с электронным приложением,
- мультимедийное наглядное пособие,
- бенты + дидактические карты.

Комбинаторные средства обучения – средства обучения, базирующиеся на предъявлении информации в печатном, экранном, звуковом форматах, материалы которых предполагают сочетание, перестановку, дополнение, взаимозаменяемость имеющихся в них компонентов.

*Пятая группа* – экранно-звуковые (традиционные) средства обучения. Экранно-звуковые пособия – обширная группа средств обучения, различных по содержанию, способам подачи информации, видам восприятия, на которое она ориентирована [11].

*Дидактические функции средств обучения* – это внешнее проявление свойств материальных объектов, используемых в учебно-воспитательном процессе для реализации его целей. Дидактические свойства – признаки, стороны средств обучения, отличающие их от других, особенности, проявляющиеся в дидактических функциях, которые отражают потенциальные возможности, имплицитно присущие средствам обучения.

Дидактические возможности, рассматриваемые как объективные тенденции применения средств в учебно-воспитательном процессе, представляют собой связующее звено между дидактическими свойствами и дидактическими функциями.

Вследствие близости понятий «дидактическое свойство» и «дидактическая возможность» их в педагогической литературе зачастую не разводят [3].

Классификация функций средств обучения различна в зависимости от положенного в основу признака. Однако вне зависимости от вида все средства обучения обладают общей функцией компенсаторности, облегчая процесс обучения, способствуя достижению цели с наименьшими затратами сил, здоровья и времени студентов.

Системе средств обучения присущи следующие функции.

1. Информационная: обеспечение предъявления, поиска, отбора и структурирования информации.

2. Демонстрационная: обеспечение аудитивной, визуальной и аудиовизуальной наглядности. Для СНИТ: мультимедийное содержание, которое при помощи компьютера способно заменить традиционные демонстрационные устройства: магнитофон, киноаппарат, графо-проектор и др.

3. Интегративная: обеспечение изучения предмета в контексте с другими предметами (областями знаний).

4. Аналитическая: обеспечение возможностей для аналитической деятельности (выделение цветом, шрифтом, знаковая символика). Для СНИТ: анимация, гиперссылки, всплывающие окна и т.д.).

5. Эстетическая: художественное обеспечение восприятия средств обучения.

6. Мотивационная: пробуждение интереса и желания к познавательной деятельности.

7. Координационная: координация функционального применения различных источников обучения.

8. Развивающе-воспитывающая: реализация духовно-ценностного влияния содержания средств обучения на обучающихся, развитие их созидательных возможностей, воспитание высоких гражданских и нравственных качеств.

Реализация обозначенных функций позволяет решать следующие методические задачи:

- формирование представлений о предметах и явлениях объективной действительности;

- получение представлений о структуре предметов и явлений мира, их сложном составе, связи компонентов между собой;

- создание условий для изучения необходимых, существенных и закономерных связей и отношений между объектами;

- формирование и усвоение конкретных научных понятий, законов и пр.;

- формирование навыков и умений познавательной и предметно преобразующей деятельности.

В образовательном процессе профессиональных образовательных организаций применяются различные дидактические средства обучения, но рабочие тетради не находят широкого применения. Опыт показал, что рабочие тетради как дидактическое средство обучения способствуют успешному

освоению учебной дисциплины студентами, а также формированию компетенций согласно требованиям ФГОС СПО.

Опыт создания тетрадей на печатной основе представлен в трудах И.Н. Верещагиной, А.Н. Мансурова, В.И. Сиротина, С.А. Чандаевой, А.А. Шаповалова, группы авторов Московского государственного педагогического института и др [9].

Рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения содержит:

- инструкцию по технике безопасности;
- цель практического занятия, которое студенты должны сформулировать самостоятельно;
- вопросы и задания для самостоятельного решения, выполняемые при подготовке к практической работы;
- план выполнения практического задания и методические указания по его выполнению ;
- план оформления результатов практического занятия;

Рабочая тетрадь позволяет организовать индивидуальную и групповую работу студентов на занятии. Каждый шаг выполнения практического задания и его оформления конкретизируется в рабочей тетради, и студент имеет возможность выполнить его самостоятельно, за счет этого обеспечивается успешность при выполнении лабораторной работы, что способствует формированию положительных эмоций и интереса к процессу познанию.

## **1.2. Рабочая тетрадь как дидактическое средство обучения**

Постоянное развитие общественных потребностей и реформа образования побуждают авторов учебников искать новые пути для реализации личностно-ориентированного и деятельностного подходов в образовании, а также необходимости снижения нагрузки на учащихся. Все это побуждает постоянно обращаться к обновлению, как теоретического содержания учебной

литературы, так и практики ее издания. Весьма актуальными стали требования доступности, увлекательности и компактности учебника. Важной задачей для теоретиков и практиков стал поиск интегративной модели учебного предмета и ее реализация в различных составных частях учебно-методического комплекса.

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

Рабочая тетрадь представляет собой средство обучения, являющееся одновременно как средством преподавания, так и средством учения. Рабочие тетради — это сравнительно новый и самый мобильный жанр из известных жанров учебной литературы, инновационное полифункциональное дидактическое явление. Они быстрее других откликаются на потребности образовательного процесса и одновременно формируют эти потребности.

Теоретико-методические аспекты применения рабочих тетрадей как средства дидактического обучения рассматривали в своих работах В.Ф. Баранов, Б.М. Бим-Бад, О.И. Бахтина, В.П. Беспалько, Г.Г. Граник, Г.Ю. Грюнберг, Л.М. Зельманова, О.Ф. Кабардин, И.Я.Лернер, А.И. Марушкевич, В.М. Монахов, Ю.Л. Троицкий, Н.И. Тупальский, Ф.А. Фрадкин, А. Шевырев, У. Унт и др.

В немногочисленных исследованиях, публикациях, касающихся нового жанра учебной литературы, отражены отдельные вопросы повышения эффективности учебного процесса при помощи рабочих тетрадей, сформулированы некоторые методические принципы организации с ними. Однако повышение эффективности учебного процесса на основе рабочих тетрадей не являлось до настоящего времени предметом специального научного исследования.

Рабочая тетрадь является одним из эффективных средств организации самостоятельной работы студентов.

Приведем следующие определения рабочих тетрадей, как дидактического средства обучения, встречающиеся в учебной и методической литературе:

«...Рабочая тетрадь – это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе учащегося по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома. Цель данного пособия – способствовать повышению результативности обучения студентов» [23, С.134].

«...Рабочая тетрадь - это набор стандартных форм (бланков) для выполнения предусмотренных учебной программой заданий по конкретной дисциплине» [21, С.12].

«...Рабочая тетрадь – это дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы учащихся в классе и дома непосредственно на ее страницах» [29, С.15]. Использование рабочей тетради облегчает учителю планирование урока, позволяет сочетать устную и письменную работу, выделить вопросы для коллективного обсуждения и для индивидуальных размышлений.

Таким образом, анализ представленных в литературе точек зрения позволяет сформировать следующее теоретическое определение: рабочая тетрадь представляет собой особый комплекс теоретических и практических заданий, источников и вопросов, способствующих самостоятельному усвоению и применению на практике знаний, полученных в ходе лекций и семинаров.

Рабочие тетради являются новым образовательным жанром учебной литературы, который интегрирует не только инновационную технологию образования, но и задает новую траекторию обучения, как теоретического, так и практического.

Рабочая тетрадь может быть использована студентами в самостоятельном освоении теоретического материала и формировании знаний, при подготовке к промежуточной аттестации по дисциплинам.

Созданием тетрадей на печатной основе занимались многие авторы, в том числе А.Н. Мансуров, С.А. Чандаева, А.А. Шаповалов, группы авторов Московского

государственного педагогического института и Благовещенского государственного педагогического института, И.Н. Верещагина и В.И. Сиротин и др.

Анализ литературы и работ вышеперечисленных авторов рабочих тетрадей позволил выделить определенные требования к данному виду учебных изданий.

«...Рабочие тетради должны включать вопросы и задания следующих групп:

- на воспроизведение изученного материала;
- для развития мыслительных операций;
- для практического применения полученных теоретических знаний» [7, С.17].

Таким образом, в структуру рабочей тетради могут быть включены следующие разделы:

- краткие теоретические сведения;
- словарь новых понятий;
- алгоритм решения заданий, развивающие, творческие упражнения;
- список дополнительной справочной литературы;
- вопросы для самоконтроля;
- ключевые позиции для более быстрой проверки преподавателем самостоятельной работы студентов и т.д.

«...Как правило, рабочая тетрадь разрабатывается по отдельным дисциплинам. Материал рабочей тетради должен соответствовать рабочей программе и календарно-тематическому планированию дисциплины» [12, С.8].

Цель создания рабочей тетради: «...выявить уровень знаний студентов, способствовать осознанному и прочному усвоению учащимися учебной информации через овладение навыками самостоятельной работы с учебной литературой» [49, С.14]

Цель применения рабочей тетради в профессиональном обучении – «...обеспечить пооперационное формирование технических понятий, способствовать активизации учебно-познавательной деятельности студентов на



уроках теоретического и производственного обучения» [61, С.113]. Однако обеспечить успешное пооперационное формирование мыслительных процессов невозможно без разработки средств пооперационного контроля этих процессов.

«...Основными источниками знаний педагога, о ходе усвоения обучающимися технических знаний и умений являются опрос и различного рода проверочные работы» [14, С.11]. Но опрос требует значительных затрат времени, и по отношению к каждому обучающемуся такой опрос носит эпизодический характер. Делая проверку контрольных работ, педагог имеет дело главным образом с результатами мыслительной деятельности студента и не имеет возможности проникнуть в самый процесс этой деятельности, одним из средств управления мыслительной деятельностью является рабочие тетради.

«...Внедрение рабочей тетради в практику учебного процесса должно решать следующие задачи:

- 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 (рис.1)» [29, С.44].



Рис. 1. Задачи рабочей тетради

Рабочие тетради носят особое функциональное назначение [4, С.13]:

*Первая функция рабочей тетради - функция обучения*, она предполагает формирование у студентов необходимых знаний, умений и навыков;

*Вторая функция рабочей тетради - способствовать устойчивому вниманию студентов на уроке*. Благодаря рабочей тетради лучше воспринимается материал урока, рациональнее используется время урока;

*Третья функция рабочей тетради - воспитывать аккуратность в ведении конспекта*. Педагогу необходимо добиваться, чтобы студенты аккуратно заполняли листы рабочей тетради. Нужно предупредить, что заполнять листы рабочих тетрадей нужно не спеша, а лишь тогда, когда они уверены в ответе, чтобы записи в тетради были без помарок.

*Четвертая функция рабочей тетради – продолжать развивать мышление студентов*. В рабочей тетради встречаются задания и упражнения творческого характера, для их выполнения студентам необходимо искать разные варианты решения. Педагог ставит перед ними трудности, чтобы студенты осознавали свои учебные действия.

*Пятая функция рабочей тетради – формирование у студентов умений и навыков самоконтроля*. При заполнении листов рабочей тетради они должны сами себя контролировать.

*Шестая функция рабочей тетради - рациональная организация работы студентов*. Рабочая тетрадь разработана так, чтобы обучение студентов было организовано рационально, порциями. Эффективно используется время педагога и студентов.

*Седьмая функция рабочей тетради - совершение постоянного пооперационного контроля*. Материал урока разбит на этапы и педагог, совершая контроль на каждом этапе, может увидеть ошибку и помочь её исправить студенту.

Исходя из вышеизложенного, функции рабочей тетради можно сгруппировать (рис. 2).

На следующем этапе исследования необходимо рассмотреть виды рабочих тетрадей, используемых в процессе обучения.

«...Различают три вида рабочей тетради: информационный, контролирующий, смешанный.

*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.



Рис. 2. Функции рабочей тетради

*Контролирующая* рабочая тетрадь используется после изучения темы урока. Преподаватель с помощью рабочей тетради может не только установить

факт знания или незнания, но и определить, на какой операции учащийся допускает ошибку, и на этапе формирования понятия устранить ее.

*Смешанный вид* рабочей тетради включает в себя информационный 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» (3, С.24).

В зависимости от выбранного вида рабочей тетради и набора используемых в ней инструментов проверки и закрепления знаний, педагогу доступно формирование различных типов рабочих тетрадей.

«...В настоящее время рабочие тетради, применяемые в профессиональном обучении, классифицируются по типам:

- тетради для упражнений, или тренинговые тетради;
- тетради по графическому моделированию;
- тетрадь-хрестоматия;
- семиотико-сематические тетради;
- тетрадь, по структуре и содержанию следующая за действующим учебником» [27., С.34].

Первый тип – тетрадь для упражнения, или тренинговая. В такой тетради отсутствуют задания, ориентированные на хронографический, терминологический и понятийный материал, предполагается работа с картами и текстами. «...Рабочую тетрадь такого типа целесообразно использовать при текущем закреплении материала на учебном занятии или при осуществлении контроля знаний, умений и навыков студентов» [32, С.7].

Выполнение заданий в такой тетради не занимает много времени, ее удобно использовать непосредственно на учебном занятии.

Второй тип – тетрадь, основанная на принципах графического моделирования, содержащая рисуночно-знаковые, познавательные задания.

«...Под познавательными заданиями понимают определенные учебные условия, ситуации, которые требуют от студента активизации всех познавательных процессов: мышления, воображения, памяти, внимания и др. В

рабочей тетради построение познавательных заданий основано на использовании рисунка, макета, природы, символов в процессе их графического моделирования» [37, С.11].

Такие задания многофункциональны, занимательны, ориентированы на невербальное мышление, произвольное внимание, направлены на получение быстрых и наглядных результатов. Эти тетради успешно используются при решении проблемных ситуаций.

Третий тип – тетрадь-хрестоматия. Она «...дополняет учебник текстами по многим пробелам, источникам, аналитическими и практическими данными, фрагментами научно-популярной и художественной литературы» (49., С.24). Такую тетрадь можно применять на учебном занятии, но затрата времени на работу с ней увеличивается, к тому же учебный процесс становится однообразным, что нежелательно. Рациональное применение рабочей тетради данного типа при выполнении домашних заданий.

Четвертый тип – семиотико-семантическая рабочая тетрадь. Эта тетрадь «...основана на сочетании символов, рисунков, моделей, схем, со смысловыми интеллектуальными заданиями преобразующего и творческого уровня. Выделяют несколько видов познавательных задач: задача-прогноз, задача-альтернатива, задача-противоречие, задача на поиск недостающих данных, задача-фантазия, задача-размышление и др» [62,С.11]. Тетрадь данного типа весьма результативна для развития творчества студентов. Работа с ней требует незначительного количества учебного времени и возможна во время занятия, а также при подготовке домашнего задания.

Пятый тип – тетрадь, по структуре и содержанию следующая за действующим учебником. Она предполагает параллельную самостоятельную или с помощью преподавателя работу студента с содержанием учебника. «...Преимущества рабочей тетради данного типа в том, что преподаватель, не перестраивая коренным образом, содержание учебного материала, может расширить его, представив перед студентами конспект учебника, что помогает

и более осознанному усвоению материала и проявлению интереса к дисциплине». [55, С.72].

Подводя итоги параграфа, можно сделать следующие выводы:

- в настоящее время рабочая тетрадь уже является неотъемлемой частью образовательной деятельности по подготовке студентов как в средне-специальном, так и в высшем профессиональном образовании;

- ключевыми целями разработки рабочей тетради является активизация творческой, интеллектуальной и практической деятельности студентов, поскольку материал рабочей тетради обычно содержит тезисное изложение основных положений курса и предлагает самостоятельно решить ряд задач и примеров как стандартной, так и повышенной сложности;

- в зависимости от акцента педагога на конкретной цели, рабочая тетрадь может быть информационной (то есть обобщать теоретические положения разных учебных пособий или даже разных курсов), контролирующей (то есть направленной исключительно на контроль усвоения материалов лекций и семинарских занятий) или смешанной (сочетающей в себе как сжатые теоретические и методические положения, так и контрольные задания).

Использование рабочей тетради имеет ряд преимуществ и недостатков. К преимуществам рабочей тетради относятся:

– индивидуальный характер, возможность осуществления анализа работы каждого студента и его личную учебную деятельность;

– возможность регулярного систематического проведения анализа тем рабочих тетрадей на всех этапах процесса обучения;

– возможность сочетать ее с другими традиционными средствами обучения;

– всесторонность, заключающаяся в том, что рабочая тетрадь может охватывать все разделы учебной программы, обеспечивать полную проверку теоретических знаний студентов;

– объективность рабочей тетради, исключая субъективные (часто ошибочные) оценочные суждения и выводы преподавателя, основанные на

недостаточном изучении уровня подготовки студентов или предвзятом отношении к некоторым из них;

- учет специфических особенностей каждого учебного предмета и отдельных его разделов за счёт применения современных методик разработки и многообразия форм рабочих тетрадей;

- возможность массового широкомасштабного стандартизированного распространения рабочих тетрадей путём распечатки, тиражирования и доставки ее в различные учебные заведения;

- учёт индивидуальных особенностей студентов, требующий применения в соответствии с этими особенностями различной методики разработки рабочих тетрадей;

- единство требований ко всем студентам, вне зависимости от их прошлых учебных достижений;

- стандартизованность рабочей тетради, возможность разработки рабочей тетради для различных учебных заведений на основе требований Федерального Государственного Стандарта;

- высокая надежность рабочей тетради, позволяющая говорить о полноценном педагогическом измерении уровня обученности;

- высокая содержательная валидность рабочей тетради, основанная на включении всех дидактических единиц программы обучения в задания тетради;

- при правильной организации работы с тетрадью и применение методов информационной безопасности можно исключить недобросовестное отношение некоторых студентов к выполнению письменных контрольных испытаний (списывание, использование подсказок, шпаргалок и т.п.);

- рабочая тетрадь стимулирует постоянную работу всех студентов.

Несмотря на большой ряд преимуществ рабочей тетради, имеются и недостатки:

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

– данные, получаемые преподавателем в результате анализа рабочих тетрадей, хотя и включают в себя информацию о пробелах в знаниях по конкретным разделам, но не позволяют судить о причинах этих пробелов;

- 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 не является универсальным средством обучения и контроля и не может охватить все аспекты преподавательской деятельности, особенно в сферах искусства, творчества.

Вместе с тем, применение рабочих тетрадей в системе среднего профессионального образования является эффективным и оправданным средством при освоении студентами базовых знаний и навыков, а главное, позволяет достичь одной из важнейших целей образования – побудить студента к дальнейшему постоянному совершенствованию собственных знаний, поскольку процесс обучения в современном обществе не завершается в течение всей жизни.

На основе представленных теоретических представлений о рабочих тетрадях как дидактических средствах обучения можно сформировать базовые методические требования к содержанию и порядку разработки рабочих тетрадей, чему будет посвящен следующий раздел главы I.

### **1.3. Основные подходы к разработке и применению рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации**

Несмотря на различные подходы к преподаванию различных дисциплин, рабочие тетради по всем без исключения предметам имеют достаточно жесткую структуру изложения [51.,С.55]:



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

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

3). Порядок построения задач обычно строится по принципу «от простого к сложному».

4). Иллюстрации в рабочей тетради должны быть рабочими, т.е. обучающими. К ним могут ставиться вопросы, требующие объяснения. Рисунок можно дополнить или предложить свой вариант. Там, где это возможно и оправдано, имеет смысл предложить начертить или дополнить схему.

5). Композиционное построение рабочей тетради зависит от замысла автора, от характера и содержания учебного материала, его объема, характера вопросов и 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 лишний раз систематизировать знания обучающихся.

7). Завершает тетрадь заключение, ориентирующее обучающихся на содержание учебного материала, который будет изучаться впоследствии.

При создании рабочей тетради основополагающим является следующий принцип дидактики: усвоение знаний всегда протекает в процессе активной умственной деятельности обучаемых.

Психологические исследования Эдгара Дейла свидетельствуют, что «...при чтении и слушании первоначально усваивается не более 10% от общего объема информации. Участие в дискуссии или единоличное выступление по заданной теме повышает уровень освоения материала до 70%, а имитация реальной деятельности или выполнение реального действия – до 90%» [43,

С.33], На рисунке 3 представлены различия в уровне освоения материала при применении различных педагогических приемов (рис.3).

Разработка и применение рабочей тетради призвано смоделировать различные ситуации из реальной практики, что позволяет повысить уровень освоения материала.



Рис.3. Различия в уровне освоения материала при применении различных педагогических приемов.

Самым важным первоначальным приемом является выделение главного. Это требует анализа текста, синтеза результатов анализа, абстрагирования от второстепенного материала. Обучая выделению главного, надо практиковать задания по составлению плана, по нахождению необходимого материала в тексте, на составление рассказа по рисункам. Чем больше самостоятельных действий должны совершить обучающиеся при выполнении задания, тем оно сложнее.

Другим средством пробуждения и поддержания познавательного интереса является создание в ходе обучения проблемных ситуаций и развертывание на их основе активной поисково-творческой деятельности.

Основная цель обучения предмету с использованием рабочих тетрадей состоит в том, чтобы студенты приобрели теоретические знания и овладели практическими умениями и навыками.

«...Внедряемый ФГОС СПО компетентностный подход к оценке знаний и умений студентов позволяет выделить 4 основных уровня освоения материала (табл.1), (57, С.6):

Таблица 1.

Характеристика уровней усвоения учебной информации

Уровень усвоения	Название уровня	Характеристика уровня
0 (нулевой)	Понимание	Отсутствие у обучающихся опыта (знаний) в конкретном виде деятельности. Вместе с тем понимание свидетельствует о его способности к восприятию новой информации, т.е. о наличии обучаемости
1	Узнавание	Обучающийся выполняет каждую операцию деятельности, опираясь на описание действия, подсказку, намек (репродуктивное действие)
2	Воспроизведение	Обучающийся самостоятельно воспроизводит и применяет информацию в ранее рассмотренных типовых ситуациях, при этом его деятельность является репродуктивной
3	Применение	Способность обучающегося использовать приобретенные знания и умения в нетиповых ситуациях; в этом случае его действие рассматривается как продуктивное
4	Творчество	Обучающийся, действуя в известной ему сфере деятельности, в непредвиденных ситуациях создает новые правила, алгоритмы действий, т.е. новую информацию; такие продуктивные действия считаются настоящим творчеством

Применение рабочей тетради ориентировано на повышение уровня освоения учебных материалов до 3-4 уровней, в связи с чем к заданиям рабочих тетрадей предъявляется набор определенных требований.

«...Задания в рабочей тетради должны быть сформулированы с опорой на принципы научности, системности, последовательности и преемственности:

- принцип последовательности выражает порядок и логику изучения учебного материала.

- принцип преемственности выражает идею развития предшествующего материала в последующем.

- принцип опоры предполагает внедрение в образовательный процесс опорных конспектов – дидактических схем, которые представляют учебный материал в определено свернутой, системной форме. Заполняя таблицы и схемы, обучающиеся овладевают практикой логически осмысленного, целостного усвоения учебного материала» [61, С.11].

Можно предложить несколько вариантов структуры рабочей тетради, с набором основных элементов:

- информационного комплекса по каждой теме с краткими теоретическими сведениями и решением типовых задач;

- заданий и упражнений для самостоятельной работы обучающихся;

- обобщение и заключение по каждой теме, примечаний, резюме, выводов, контрольных вопросов, списка литературы.

Последовательность заданий в рабочих тетрадях совпадает с последовательностью изучения материала дисциплины. Вся дисциплина разбивается на разделы (блоки) и темы. «...По каждому разделу (теме) для непосредственного закрепления знаний, формирования навыков и умений разрабатываются практические задания: найти и выписать значение используемых терминов и понятий, заполнить таблицы, подобрать примеры, составить схемы, найти ошибку, дешифровать (отгадать) ответы на задание, выполнить тесты-тренинги, заполнить пропуски, прокомментировать высказывание или текст, найти соответствия и т.д.» [45., С.9].

«...В рабочей тетради вопросы и задания должны быть расположены по степени нарастания сложности: от вопросов (заданий), требующих простой репродукции знаний, к вопросам (заданиям), требующим знаний, предполагающих элементы аналитической, творческой работы. Необходимо отметить, что задания, имеющие стандартное решение (они выполняются учащимися легко и относительно быстро), чередуются с заданиями, требующими нестандартного решения (на них уходит больше времени). Общие результаты и способы выполнения заданий отражают в целом уровень развития индивидуальных способностей учащегося» [26., С 33].

«При конструировании рабочей тетради рекомендуется использовать специальную символику (знаковую и цветную), которая существенно помогает обучающемуся сориентироваться в характере задания и сокращает время преподавателя на проверку рабочей тетради. Введение условных обозначений позволит акцентировать внимание обучающегося при изучении материала и выполнения заданий» [41., С.7].

Цвет, которым обучающиеся пользуются при заполнении рабочей тетради, тоже имеет определенное значение. Например, свои записи на аудиторных занятиях обучающиеся могут вести синим цветом, самостоятельную работу на занятии выполняют зеленым, домашнюю работу – черным.

Основу рабочей тетради составляют задания для самостоятельного выполнения, построенные на базе изучаемого теоретического материала.

В методической литературе выделяют задания четырех форм [38.,С 13]:

- первая форма - задания с выбором одного или нескольких правильных ответов;
- вторая форма - задания открытой формы;
- третья форма - задания на установление соответствия;
- четвертая форма - задания на установление правильной последовательности.

Задания первой формы имеют три варианта ответа:

- а) выбор одного правильного ответа;
- б) выбор наиболее правильного (полного) ответа;
- в) выбор нескольких правильных ответов.

В заданиях открытой формы не даются готовые ответы и испытуемому нужно вписать правильный ответ в отведенном месте. Задания открытой формы могут быть составлены с пропуском двух и более слов.

В заданиях на установление соответствия устанавливается соответствие элементов одного столбца элементам другого. «...Эта форма заданий позволяет проверить ассоциативные знания, т.е. знания о взаимосвязи определений и фактов, авторов и их произведений, сущности и явлений и т.д.» [44.,С.12]. Такие задания используются при текущем, тематическом контроле и самоконтроле. В ответах заданий могут быть не один, а два, три правильных ответа.

Задания на установление правильной последовательности позволяют не только проверить знания, умения, навыки расчетов, но и последовательность исторических событий, технологических действий, процессов и т.д.

«...Чтобы подготовить обучающегося к решению типовых задач, на страницах рабочей тетради полезно показать характер и последовательность их выполнения, т.е. познакомить их с алгоритмами». [10., С.9].

В свою очередь, педагогу необходимо показать возможные пути поиска решения, учить самостоятельно, составлять алгоритмы решения задач. В рабочую тетрадь следует также включить задания творческого характера, при решении которых требуются проявить свои, хоть и первоначальные способности и знания к составлению таких алгоритмов. Сочетание краткого содержания теоретических основ темы и алгоритмов решения типовых задач представляет собой так называемый информационный комплекс. Это первый раздел каждой темы, рассматриваемый в рабочей тетради.

«...Вторым основным разделом каждой рассматриваемой темы является система различных задач, упражнений либо вопросов для аудиторной и домашней самостоятельной работы обучающихся. В этот раздел следует

включить несколько различных видов типовых задач. Это обеспечивает определённый тренажер, вырабатывает сноровку и ориентации, повышает качество усвоения материала» [5., С.16]. Нетиповые задания могут быть предложены вниманию учащихся лишь после освоения типовых. Это способствует целенаправленному и интенсивному развитию мышления обучающихся, формированию их творческих способностей.

«...Рекомендуется также предложить обучающимся дополнительные сведения: примечания, исторические данные, справки, отсутствующие в учебнике, выводы и резюме. Это нужно, чтобы расширить кругозор учащихся, конкретизировать учебный материал, оформив его в виде кратких выводов. А чтобы сформировать у них умения и навыки контроля и самоконтроля в ходе самостоятельной деятельности, предложить контрольные вопросы». [29, С.57].

Итак, структура и содержание рабочей тетради определяется следующим образом:

- информационный комплекс по каждой теме курса: краткие теоретические сведения, алгоритмы решения типовых задач;
- задачи, упражнения, вопросы для самостоятельной работы учащихся: типовые, развивающие и творческие;
- обобщение и заключение по каждой теме: примечание, резюме, выводы, контрольные вопросы и вопросы самоконтроля, список литературы.

Рабочая тетрадь призвана быть дополнением к основному учебному материалу.

Подводя итоги методической части исследования, можно выделить следующие рекомендации и требования.

При разработке рабочей тетради преподавателю необходимо:

- изучить и выбрать разновидность заданий, приемлемых для включения в рабочую тетрадь по данной дисциплине;
- разработать задания для различных этапов и форм учебных занятий по дисциплине;
- дифференцировать задания по уровням их сложности;

- отобрать и систематизировать материалы для составления тетради;
- провести градацию заданий по следующим основным критериям: уровень познавательной активности, временные рамки выполнения задания, развитие и формирование отдельных умений и навыков и др.

Рабочая тетрадь должна отвечать определенным требованиям:

- отражать все темы дисциплины или несколько наиболее актуальных тем;
- быть понятной и доступной;
- содержать дифференцированные задания.

Чтобы стать настольной книгой обучающегося по данной дисциплине, она должна сочетать в себе краткий справочник по теории, сборник задач и упражнений, тетрадь для аудиторной и домашней работы, регулярно проверяемой преподавателем.

### **Выводы по Главе I**

По нашему мнению, рабочая тетрадь - это дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающихся в образовательном учреждении или дома, непосредственно на ее страницах.

Применение рабочей тетради позволяет повысить уровень освоения лекционных и семинарских материалов за счет самостоятельной работы студентов и имитации действий, приближенных к реальной профессиональной практике.

Несмотря на различия в форматах изложения материалов, рабочие тетради в целом имеют схожую структуру и порядок конструирования. В зависимости от целей, преследуемых преподавателем, рабочие тетради могут нести как исключительно информационные или контрольные функции, так и смешанные, позволяющие кратко изложить теоретические основы преподаваемого курса с оперативной проверкой полученных знаний и навыков.



Разрабатывается рабочая тетрадь по отдельным учебным дисциплинам, разделам и темам. Её материал должен соответствовать рабочей программе и календарно-тематическому планированию дисциплины.

Основу рабочих тетрадей составляют задания различных типов и уровней сложности, при этом движение всегда осуществляется от простого к сложному.

Рабочие тетради с системой сложных практических заданий позволяют будущему профессионалу развить воображение, память, мышление и другие познавательные процессы.

Цель рабочей тетради не просто включить студента в активную, познавательную, творческую деятельность, но и облегчить и помочь ему выйти на новый уровень осмысления материалов.

Подводя итоги, можно отметить, что практически любой преподаватель может разработать рабочую тетрадь и использовать ее в процессе обучения. Она позволяет сделать занятие современным, более увлекательным и интересным для студентов, а также проверить их знания.

Во второй главе данного исследования мы проанализируем структуру и содержание рабочей программы по курсу «Приготовление сладких блюд и напитков» и на его основе разработаем соответствующую рабочую тетрадь.

Экспериментальная проверка результативности внедрения рабочей тетради по курсу будет проведена на базе ГБОУ СПО «Челябинский профессиональный колледж».

## **Глава II. Организация экспериментальной работы по применению рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации**

### **2.1. Цель, задачи и организация экспериментальной работы**

Для создания рабочей тетради по программе профессионального модуля был выбран раздел «Приготовление сладких блюд и напитков». Полный текст программы профессионального модуля находится в приложении 1.

Рабочая тетрадь по разделу «Приготовление сладких блюд и напитков» разрабатывается в соответствии с тематическим планом программы профессионального модуля.

Согласно плану на изучение раздела «Приготовление сладких блюд и напитков» отводится 114 часов, в т.ч.:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;
- учебной и производственной практики – 48 часов.

Приведем более подробное описание структуры и содержания выбранного раздела.

#### **Раздел 1. Приготовление сладких блюд (22 часа).**

Тема 1.1. Приготовление и отпуск сладких блюд (1 час)

1. Ассортимент сладких (десертных) блюд. Пищевая ценность, классификация.
2. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов.
3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд.
4. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд.
5. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.

Тема 1.2. Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод и компотов (2 часа).

1. Подготовка свежих фруктов и ягод в соответствии с санитарными требованиями.
2. Формы нарезки фруктов. Оформление, отпуск свежих фруктов, ягод.
3. Условия, сроки реализации и хранения свежих фруктов и ягод.
4. Ассортимент компотов. Основные критерии оценки качества свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод.
5. Подготовка и обработка сырья в соответствии с технологическими требованиями.
6. Приготовление сиропа.
7. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод.
8. Приготовление компотов из сухофруктов. Значение настаивания компота.
9. Приготовление компотов из замороженных без сахара фруктов и ягод. Отличительные особенности приготовления.
10. Приготовление компотов из консервированных фруктов.
11. Методы сервировки и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.

Тема 1.3. Подготовка желирующих компонентов для приготовления сладких блюд. Приготовление киселей. (2 часа).

1. Классификация желирующих компонентов. Применение.
2. Отличительные особенности подготовки желирующих компонентов, преимущества и недостатки. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.
3. Процессы, влияющие на студнеобразование.
4. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.
5. Приготовление киселей разной консистенции. Основные стадии приготовления (изготовление сиропа и заваривание крахмала). Ассортимент.

6. Технология приготовления. Способы охлаждения.

7. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.

Тема 1.4. Желированные сладкие блюда (2 часа).

1. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству.

2. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

3. Режимы хранения и реализации.

4. Методы сервировки и подачи.

**Лабораторная работа «Приготовление, порционирование, оформление желированных сладких блюд» (6 часов).**

- Проведение инструктажа.

- Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.

- Органолептическая оценка качества сырья.

- Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления желированных блюд.

- Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд.

- Определение последовательности технологических операций приготовления.

- Технологический процесс подготовки желирующих компонентов.

Приготовление желированных сладких блюд.

- Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

- Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.

- Бракераж.

Тема 1.5. Приготовление горячих сладких блюд (1 час).

1. Ассортимент горячих сладких блюд.

2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих сладких блюд.

3. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих сладких блюд.
4. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления горячих сладких блюд.
5. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Порционирование, способы подачи, оформление.
6. Отпуск, условия и сроки хранения.
7. Бракераж готовой продукции

**Лабораторная работа «Приготовление и порционирование горячих сладких блюд» (7 часов)**

- Проведение инструктажа.
- Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.
- Органолептическая оценка качества сырья.
- Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления горячих сладких блюд.
- Определение последовательности технологических операций приготовления горячих сладких блюд.
- Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.
- Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.
- Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.
- Бракераж.

Тема 1.6. Приготовление сладких соусов (1 час).

1. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд.
2. Технология приготовления.
3. Общие правила порционирования. оформления, отпуска.
4. Требования к качеству. Условия сроков хранения и реализации.
5. Контрольная работа.

### Самостоятельная работа студентов (11 часов).

- Составление конспекта по теме: «Питательная ценность сладких блюд».
- Составление конспекта по теме: «Значение железированных блюд в питании»
- Составление схем по приготовлению горячих сладких блюд.
- Подбор соусов для сладких блюд, обоснование. Составление технологических карт.
- Реферат «Традиционные сладкие блюда в русской кухне, особенности их приготовления и подачи».

### Учебная практика (6 часов).

- Проведение инструктажа.
- Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.
- Органолептическая оценка качества сырья.
- Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления сладких блюд.
- Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.
- Составление технологических карт.
- Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сладких блюд.
- Технологический процесс приготовления горячих, холодных сладких блюд.
- Способы подачи сладких блюд, порционирование, оформление. Подбор соусов
- Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Проведение бракеража готовой продукции

#### *Виды работ:*

1. Приготовление и порционирование железированных блюд.
2. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд.
3. Приготовление и порционирование киселей.

4. Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов.

## **Раздел 2. Приготовление напитков (22 часа).**

Тема 1.1. Горячие напитки (5 часов).

1. Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).
2. Правила выбора методов приготовления горячих напитков.
3. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих напитков.
5. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.
6. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая.
7. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.

Тема 1.2. Холодные напитки (4 часа).

1. Значение холодных напитков в питании. Классификация.
2. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.
3. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков.
4. Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса.
5. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных напитков с учетом требований техники безопасности.
6. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных напитков.
7. Методы сервировки и подачи основных холодных напитков.

8. Варианты оформления холодных напитков для подачи.
9. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.

#### Лабораторная работа (13 часов).

- Проведение инструктажа.
- Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.
- Органолептическая оценка качества сырья и дополнительных ингредиентов.
- Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления напитков.
- Определение последовательности технологических операций приготовления холодных, горячих напитков.
- Технологический процесс приготовления холодных, горячих напитков.
- Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.
- Бракераж.

#### Самостоятельная работа студентов (11 часов).

1. Составление конспекта по теме: «Пищевая ценность, особенность приготовления плодово – ягодных прохладительных напитков».
2. Составление конспекта по теме: «Способы приготовления и отпуска различных видов кофе».
3. Реферат «Традиционные напитки в русской кухне, особенности их приготовления и подачи».
4. Реферат « Химический состав, пищевая ценность горячих напитков».
5. Составление конспекта по теме: «Производство чая, отличительные особенности сортов».
6. Составление схемы приготовления круассонов.

#### Учебная практика (6 часов).

- Проведение инструктажа.
- Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.



- Органолептическая оценка качества сырья.
- Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления напитков
- Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления напитков.
- Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска напитков.
- Технологический процесс приготовления горячих, холодных напитков.
- Способы подачи напитков, порционирование, оформление.
- Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Проведение бракеража.

*Виды работ:*

1. Приготовление и порционирование горячих напитков (кофе, чай, какао, горячий шоколад)
2. Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков
3. Приготовление и порционирование крешенцев.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания. Опыт работы не требуется.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельности, выполнение работ по профессии «Повар» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями (таб. 2)

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
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)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности), таб.3:

Таблица 3

Показатели контроля и оценки профессионального модуля  
«Приготовление сладких блюд и напитков»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления	Наблюдение на лабораторных работах.

	<p>холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Использование различных способов приготовления, оформления.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>	<p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике.</p> <p>Текущий контроль в форме тестирования .</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике.</p> <p>Зачет по выполнению лабораторной работы.</p>
<p>Готовить простые горячие напитки</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления горячих напитков.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме тестирования .</p>

	<p>напитков. Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.</p>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p>
<p>Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных напитков Использование различных технологий приготовления холодных напитков Проведение бракеража готовой продукции. Эстетичное оформление холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение условий и сроков хранения холодных напитков</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике  Текущий контроль в форме тестирования</p>

Реализация программы профессионального модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технология кондитерского производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

## **2.2 Использование рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов профессиональной образовательной организации**

Эмпирическая проверка результативности применения рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов осуществлялась на базе ГБОУ СПО «Челябинский профессиональный колледж».

Педагогический эксперимент включал в себя три последовательных этапа:

- диагностический (выявление текущего уровня знаний, основных проблемных областей, целей и объектов дальнейшей работы);
- исполнительский (разработка и внедрения в учебную практику рабочей тетради по исследуемому разделу примерной рабочей программы);
- контрольно-аналитический (исследование результатов внедрения, анализ факторов, повлиявших на изменение эффективности образовательного процесса).

При прохождении примерной программы профессионального модуля студенты получают теоретические основы осваиваемой профессии «Повар-Кондитер».

Разработанные задания рабочей тетради составлены согласно Госстандарту в соответствии с требованиями к подготовке по рабочим профессиям «Повар - Кондитер» и предназначены как для индивидуальной, так и для групповой деятельности.

Раздел рабочей тетради следует логике расположения учебного материала в учебной программе профессионального модуля.

Предлагаемая нами структура рабочей тетради включает в себя вопросы и задания, позволяющие восстановить в памяти ранее усвоенные знания, требующиеся для понимания, осмысления и лучшего запоминания нового материала. Такие задания позволяют сконцентрировать внимание обучающихся на изучаемом вопросе и повысить интерес к изучаемой теме.

В данной тетради не даются ответы к заданиям. Это изменяет отношение обучающихся к процессу решения, требует критического отношения к полученным результатам, усиливает общение обучающихся между собой.

В данной рабочей тетради по теме «Приготовление сладких блюд и напитков» представлены задания различного уровня усвоения. Задания обеспечивают усвоение знаний, как на репродуктивном уровне, так и на творческом, предполагают формирование не только предметных, но и надпредметных знаний и умений: умения логически мыслить, рассуждать, систематизировать и классифицировать факты, обобщать, делать выводы.

Данное пособие может быть использовано при изучении, повторении и обобщении учебного материала, предназначенного для студентов, по профессии «Повар, Кондитер».

В качестве примера приведем фрагмент заданий рабочей тетради по теме «Приготовление сладких блюд и напитков».

**Министерство образования и науки Российской Федерации  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГБОУ СПО «Челябинский профессиональный колледж»**

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ**

По предмету (дисциплине): «МДК 07.01, ПМ 07»

По профессиональному модулю: «Приготовление сладких  
блюд и напитков»

Студента \_\_\_ курса специальности \_\_\_\_\_

Группы № \_\_\_\_\_

---

(фамилия, имя, отчество)

Челябинск, 2017

*По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар".*

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Данная рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекса по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Учебно - методические комплексы нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя.

Рабочая тетрадь предназначена для изучения междисциплинарных курсов, входящих во все профессиональные модули.

В тетради представлены контрольные вопросы, тестовые задания, а также задания по дополнению технологических схем и таблиц, задания на развитие технического и логического мышления и т.д. кроме того, даются практические задания, которые можно выполнять с помощью действующего сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности (М.: Хлебпродуктинформ, 1996), называемого в дальнейшем сборником рецептов.



Выполнение некоторых заданий, носящих творческий характер, требует работы с дополнительной литературой, авторы которой не только приводят технологию приготовления пищи, но и обращаются к истокам кулинарии, истории создания блюд, возникновения их названий и т.д.

Вопросы и задания, помещенные в тетради, помогут учащимся лучше усвоить важнейшие понятия курса, осмыслить их. При выполнении одних заданий учащимся необходимо дать точные и однозначные ответы, другие требуют от них поиска самостоятельного ответа.

## 1. Дополните следующее положение:

☞ Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов — \_\_\_\_\_.

☞ Сахар тормозит выделение \_\_\_\_\_ и усиливает выделение \_\_\_\_\_ сока.

☞ Роль сладких (десертных) блюд определяется не их \_\_\_\_\_, а высокими вкусовыми свойствами.

☞ Многие сладкие блюда богаты \_\_\_\_\_ веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен, — метионином, холином, инозитом и др. Особенно важны эти вещества в питании людей пожилого и среднего возраста.

## 2. Дополните классификацию:

☞ Все сладкие блюда по температуре подачи делятся на \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

☞ К \_\_\_\_\_ сладким блюдам относятся:

- ✓ свежие фрукты и ягоды,
- ✓ компоты и фрукты в сиропе,

- ✓ желированные блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы),
- ✓ взбитые сливки,
- ✓ мороженое.

☞ К \_\_\_\_\_ —

- ✓ пудинги,
- ✓ суфле,
- ✓ каши сладкие,
- ✓ блюда из яблок,
- ✓ гренки и др.

**3. Что является характерной особенностью сладких блюд при приготовлении?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**4. Какие продукты добавляют в сладкие блюда, чтобы улучшить вкусовые качества и придать аромат?**

\_\_\_\_\_

**5. В какой посуде подают сладкие блюда?**

Холодные \_\_\_\_\_

Горячие \_\_\_\_\_

## **Тема 1.2. Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод, компотов**

**1. Дополните следующее положение:**

✍ Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины богаты \_\_\_\_\_ веществами, которые подавляют гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ.

✍ Инозитом богаты \_\_\_\_\_.

✍ К Р-активным веществам относятся антоцианы — вещества \_\_\_\_\_ цвета, содержащиеся в черной смородине, черноплодной рябине, темноплодной вишне, черном винограде.

✍ Важным источником Р-активных веществ являются такие блюда, в состав которых входят виноград, \_\_\_\_\_, черноплодная рябина, сливы.

## ***2. Определите, верно ли утверждение:***

✓ Для получения различных сиропов сахар растворяют при нагревании в воде, фруктово-ягодных отварах и соках. Образующуюся на поверхности пену удаляют.

✓ На предприятия общественного питания плоды и ягоды поступают только в свежем виде.

✓ Свежие плоды и ягоды перебирают, зачищают и промывают (малину не промывают).

Предложенные нами задания рабочей тетради по теме «Приготовление сладких блюд и напитков» применяются для закрепления пройденного материала, при ее использовании появляется масса преимуществ:

- использование тетради исключает необходимость тратить время на запись заданий;
- она позволяет обучаемому более осознанно, целенаправленно осознать теоретический материал; работая с каждым заданием самостоятельно;
- у обучающихся появляется возможность максимально приложить свои способности для его выполнения, что также способствует более качественному усвоению изучаемого материала.

На занятиях по программе профессионального модуля рабочие тетради применяются как раздаточный материал.

Приведем пример использования рабочей тетради на занятии по теме «Приготовление холодных и горячих напитков».

*План урока «Приготовление холодных и горячих напитков».*

Профессия (специальность), код, наименование: 260807.01 «Повар, кондитер»

Предмет (дисциплина): МДК 07.01, ПМ 07

Тема урока: Приготовление холодных и горячих напитков

Тип (вид урока): По изучению трудовых приемов и операций, выполнению простых комплексных работ.

Уровень усвоения учебной информации: Оpozнание, воспроизведение, применение.

Цель и задачи урока:

Образовательная: Обеспечить формирование умений, отработку умений по теме урока «Приготовление холодных и горячих напитков»;

Развивающая: Развитие мышления, элементов творческой деятельности;

Воспитательная: Воспитания потребности в овладении специальными знаниями, умениями, навыками. Чувство гордости за избранную профессию.

Метод(ы) обучения: Наглядные, практические

Междисциплинарные и внутрипредметные связи: МДК 07.01, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Средства обучения: Технологические карты, схемы. Набор ножей, разделочные доски, набор посуды, друшлак, формы для выпечки.

По итогам обучения обучающийся должен:

- Иметь представление: ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- Знать: Классификацию, правила подбора инвентаря, последовательность выполнения операций, подача, хранение блюд.
- Уметь: Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков. Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков. Оценивать качество готовых блюд.
- Иметь навык: Приготовления холодных сладких напитков.

Прогнозируемый результат (формируемые компетенции): готовность к разрешению проблемы (идентификация проблемы, целеполагание и планирование деятельности, оценка деятельности, оценка собственного продвижения), коммуникативная компетентность (письменная коммуникация, публичное выступление), информационная компетенция (самостоятельно осуществлять поиск информации), таб.4.

Таблица 4.

Ход занятия:

Элементы внешней структуры урока	Элементы дидактической структуры урока	Деятельность мастера п/о	Деятельность обучающихся	Формирование ОК и ПК	Средства обучения и контроля
Вводный инструктаж 1.1 Оргмомент		Приветствие 1.Проверка явки 2.Проверка готовности к уроку	1.Приветствуют 2. готовятся к уроку	ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 1,2,3,5	Диалогово словесный метод(беседа)
1.2 Целевая установка	Технологические карты Таблицы	1.Сообщает тему урока 2.Совместно с обучающимися формулирует цель урока	1.Воспринимают и записывают тему 2.участвуют в формулировке целей		

1.3 Актуализация опорных знаний и опыта обучающихся		1.опрашивает обучающихся 2.Актуализирует знания и опыт по теме	Отвечают на вопросы, выполняют практическое задание		
1.4 Тренировочные упражнения		Последовательно излагает материал, показывает приемы работы	Воспринимают, повторяют		Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, сырье
Текущий инструктаж 2.1 Выдача задания 2.2Самостоятельная работа					Практические методы
2.3 Целевые обходы		Своевременность начала работы Организация рабочего места Соблюдение правил ТБ Правильность подбора инструментов Правильность выполнения задания Определение качества	Выполнение практического задания		
Заключительный инструктаж 3.1 Сообщение о результатах в достижении целей урока		Подведение итогов работы Разбор типичных ошибок Показ лучших работ Выставление оценок			Методы контроля, словесные

1. Подведение итогов занятия и выставление оценок.

Оценивание деятельности студентов на протяжении всего занятия.

2. Рефлексия.

Предложения студентам задать вопросы по теме занятия.

3. Выдача домашнего задания.

4. Выход на следующий урок. Объявление темы следующего занятия.

### **2.3. Анализ результатов экспериментальной работы по применению рабочей тетради в профессиональной образовательной организации**

Для проведения экспериментальной работы нами была выбрана группа обучающихся по специальности 19.01.17. «Повар, кондитер» в составе 20 человек.

На первом этапе педагогического эксперимента была проведена диагностика уровня освоения студентами материалов предыдущей темы раздела «Приготовление сладких блюд и напитков».

В качестве базы проведения диагностической работы использовались результаты проверочных работ студентов и наблюдение за учащимися в ходе уроков.

На основе анализа психолого-педагогической и методической литературы и результатов экспериментальной работы нами были определены уровни усвоения учебного материала, что является критерием результативности процесса обучения.

1. *Нулевой уровень (Понимание)* - это такой уровень, при котором обучаемый способен понимать, т.е. осмысленно воспринимать новую для него информацию. Строго говоря, этот уровень нельзя называть уровнем усвоения учебного материала, т.к. фактически речь идет о предшествующей подготовке обучаемого, которая дает ему возможность понимать новый для него учебный материал.

2. *Первый уровень (Опознание)* - это узнавание изучаемых объектов и процессов при повторном восприятии ранее усвоенной информации о них или действий с ними, например, выделение изучаемого объекта из ряда предъявленных различных объектов.

3. *Второй уровень (Воспроизведение)* - это воспроизведение усвоенных ранее знаний от буквальной копии до применения в типовых ситуациях.



Примеры: воспроизведение информации по памяти, решение типовых задач (по усвоенному ранее образцу).

4. *Третий уровень (Применение)* - это такой уровень усвоения информации, при котором обучаемый способен самостоятельно воспроизводить и преобразовывать усвоенную информацию для обсуждения известных объектов и применения ее в разнообразных нетиповых ситуациях. При этом обучаемый способен генерировать новую для него информацию об изучаемых объектах и действиях с ними. Примеры: решение нетиповых задач, выбор подходящего алгоритма из набора ранее изученных алгоритмов для решения конкретной задачи.

5. *Четвертый уровень (Творческая деятельность)* - это такой уровень владения учебным материалом темы, при котором обучаемый способен создавать новую информацию, ранее неизвестную никому. Пример: разработка нового алгоритма решения задачи.

Для измерения степени владения учебным материалом на каждом уровне используют коэффициент:

$$K_{\text{ст}} = \frac{P_1}{P_2},$$

где:

$P_1$  - количество правильно выполненных существенных операций в процессе решения задания

$P_2$  - общее количество существенных операций в задании.

Исходя из этого, значение коэффициента изменяется от 0 до 1, максимальному уровню усвоения материала соответствует значение коэффициента, близкое к единице.

Таким образом, уровень усвоения учебного материала может быть использован для оценивания качества знаний обучаемого и выставления оценки. Предлагаются следующие критерии (таб.5):

## Критерии оценки уровня освоения учебного материала

$K_z < 0.7$	Неудовлетворительно (Нулевой уровень усвоения знаний)
$0.7 \leq K_z < 0.8$	Удовлетворительно (Первый уровень усвоения знаний)
$0.8 \leq K_z < 0.9$	Хорошо (Второй уровень усвоения знаний)
$K_z \geq 0.9$	Отлично (Третий и четвертый уровни усвоения знаний)

При  $K_z < 0.7$  следует продолжать процесс обучения на том же уровне.

Используя указанные критерии оценки, были предварительно исследованы уровни подготовки студентов, распределение представлено на следующей диаграмме:



Основная часть студентов (39%) отнесены по итогам первичной диагностики ко второму уровню освоения учебного материала.

На следующем этапе эксперимента студенты были распределены на две подгруппы: экспериментальную и контрольную.

В экспериментальной подгруппе изучение следующей темы учебного раздела: «Приготовление холодных сладких напитков» проводилось с применением рабочей тетради, в контрольной группе обучение проводилось с использованием стандартной методики.

Исследуемой учебной группе была предложена самостоятельная работа над заданиями разработанной рабочей тетради, с последующей проверкой результативности обучения.

Для проверки эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения темы «Приготовление сладких блюд и напитков» нами были разработаны задания рабочей тетради.

В ходе нашего исследования выдвигалась гипотеза, согласно которой заданий рабочей тетради по теме «Приготовление сладких блюд и напитков» могут являться средством повышения результативности процесса подготовки по программе профессионального модуля.

В конце каждого учебного занятия студентам экспериментальной группы предлагалось выполнить самостоятельную работу на закрепление изученного материала на основе использования теста в рабочей тетради. Цель этих самостоятельных работ – проверка качества усвоения знаний, обрабатываемых на данном занятии.

После проведения занятий по теме «Приготовление холодных сладких напитков» в обеих группах сделали анализ самостоятельных работ, который помог выявить, как влияет применение рабочей тетради на уровень усвоения знаний студентов.

В каждой группе был вычислен коэффициент усвоения знаний, распределение значений которого представлено на диаграмме:

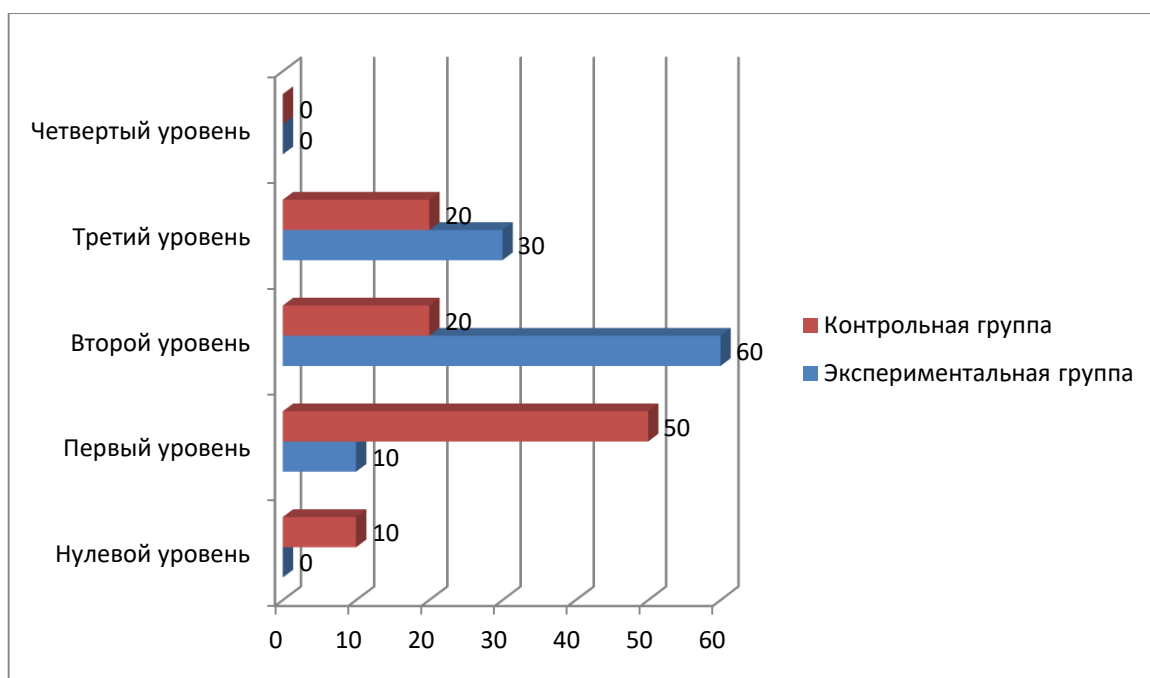


Рис.5. Распределение результатов освоения материала в рамках контрольной и экспериментальной групп.

Полученные результаты эксперимента:

- число студентов, уровень освоения учебного материала которых соответствует нулевому уровню, за счет применения рабочей тетради сократилось с 10% до нуля;

- количество студентов, имеющих первый уровень освоения знаний, сократилось с 50% до 10%;

- количество студентов, характеризующихся вторым уровнем освоения материалов, увеличилось с 20% до 60%.

В каждой подгруппе для каждого студента рассчитывался индивидуальный коэффициент усвоения учебного материала, принимающий значения от 0 до 1 (таблица 6):

Таблица 6

Распределение уровня освоения учебного материала студентов

Экспериментальная группа		Контрольная группа	
ФИО студента	Коэффициент уровня освоения знаний (от 0 до 1)	ФИО студента	Коэффициент уровня освоения знаний (от 0 до 1)

-	-	Ионова П.	0,65
Авдонькин А.	0,75	Авдеева А.	0,75
-	-	Васильева А.	0,77
-	-	Воронина Н.	0,77
-	-	Галеева И.	0,79
-	-	Дерябин В.	0,79
Базанова Е.	0,82	Егоров К.	0,83
Бахтияров В.	0,83	Кокшарова Т.	0,85
Бибиков И.	0,83	-	-
Андреев А.	0,84	-	-
Гоголюк Н.	0,85	-	-
Деркачев А.	0,87	-	-
Агошкова И.	0,92	Аникеева В.	0,93
Трофимов Д.	0,93	Ермаков А.	0,94
Андреева М.	0,94		

У студентов экспериментальной группы более развито умение устанавливать соответствия и классифицировать учебный материал. Кроме того, они используют более разнообразные методы при изучении нового материала, что вырабатывает у студентов умение сравнивать, осуществлять логические операции классификации. В обеих группах – и экспериментальной, и контрольной – у студентов сформировались понятия о технологическом процессе приготовления сладких и блюд, но студенты экспериментальной группы лучше усвоили материал, так как решили творческие задания. Это говорит об эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения темы.

Таким образом, в результате теоретического изучения данного вопроса и практической экспериментальной работы можно сделать вывод о том, что применение рабочей тетради при проведении учебных занятий и выполнения

домашних заданий способствует повышению уровня усвоения знаний у студентов, что в свою очередь позволяет заметно улучшить качество и продуктивность обучения.

## **Выводы по Главе II**

Во второй главе представлена методика разработки рабочей тетради для студентов среднего профессионального образования на примере учебного модуля «Приготовление сладких блюд и напитков».

Результаты разработки в форме рабочей тетради были апробированы в ходе учебной практики в ГБОУ СПО «Челябинский профессиональный колледж».

На данном этапе были решены следующие задачи исследования:

- проанализирована методика разработки рабочей тетради как дидактического средства обучения, выделены основные этапы создания рабочих тетрадей;

- разработаны задания рабочей тетради по программе профессионального модуля по теме «Приготовление сладких блюд и напитков»;

- проведена экспериментальная проверка гипотезы исследования, а так же оценка результативности применения рабочей тетради на занятиях теоретического обучения в условиях Челябинского техникума промышленности и городского хозяйства.

Гипотеза о повышении эффективности процесса обучения при использовании рабочих тетрадей была подтверждена статистическим исследованием уровня освоения материала студентами.

Подводя итоги практической части работы, следует отметить, что использование рабочей тетради как дидактического средства обучения направлено, прежде всего, на активизацию самостоятельного творческого подхода к решению теоретических и практических задач студентами.

Рабочая тетрадь при должном уровне мотивации студента позволяет существенно повысить уровень его вовлеченности в процесс обучения, в

зависимости от уровня сложности представленных заданий закрепляет как базовые, так и углубленные теоретические знания.

Использование рабочих тетрадей является одним из лучших способов активного мониторинга уровня освоения знаний студентами, позволяет педагогу своевременно выявить слабые и сильные стороны каждого студента.

Апробация использования рабочих тетрадей в процессе обучения показала высокий уровень заинтересованности студентов и их готовность осваивать новые методы обучения.

## Заключение

Проведенное исследование наглядно свидетельствует о высокой практической значимости рабочих тетрадей как дидактического средства обучения.

Данное средство имеет ряд очевидных преимуществ:

- позволяет активизировать самостоятельную работу студентов и перейти от пассивного восприятия учебного материала к активному поиску решений поставленных задач;

- в зависимости от используемого вида рабочей тетради педагог может решать разнообразные задачи: от закрепления и контроля знаний до перехода к заданиям повышенной сложности и освоения углубленных разделов преподаваемого профессионального курса;

- рабочие тетради позволяют оперативно контролировать наличие пробелов в знаниях и исправлять их до выхода на итоговый экзамен/тестирование;

- использование в рабочих тетрадях заданий открытого типа позволяет развивать у студентов навыки синтеза и анализа полученных теоретических знаний.

Актуальность рабочей тетради заключается в оптимальном сочетании содержания информационной подготовки студентов на уроках с возможностью активного применения полученных знаний в ходе решения задач и кейсов.

Целью исследования являлась разработка, практическое применение и оценка эффективности рабочей тетради как дидактического средства обучения в подготовке студентов среднего профессионального образования.

В первой главе данной выпускной квалификационной работы предоставлена теория разработки рабочей тетради, а именно: сформулировано понятие рабочей тетради, обоснована ее роль в методическом обеспечении учебной деятельности, выделены классификации рабочих тетрадей, а также обозначены основные подходы к ее разработке и применению.



В практической части выпускной квалификационной работы осуществлена разработка рабочей тетради по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков», проведена экспериментальная проверка применения рабочей тетради на уроках теоретического обучения в ГБОУ СПО «Челябинский профессиональный колледж» и подтверждена эффективность использования рабочей тетради как дидактического средства обучения.

Следовательно, поставленная цель и задачи исследования выполнены в полном объеме.

## Библиографический список

1. Алексеев, Н.А. Педагогические основы проектирования личностно-ориентированного обучения: Учебное пособие / Н.А. Алексеев. – Тюмень, 2012.-272с.
2. Беловолов, В.А. Психолого-педагогические аспекты внедрения активных методов в учебный процесс / В.А. Беловолов, С.П. Беловолова // Сборник научных трудов. – Новосибирск, 2009.
3. Белозерцев, Е. П. Гонеев, А. Д., Пашков, А. Г. и др., Педагогика профессионального образования: Учеб.пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений./ Под ред. В. А. Сластенина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 368 с.
4. Бессараб, В.Ф. Методика профессионального обучения / Бессараб В.Ф.- ЧГАУ, 2008.
5. Бибрих, Р.Р. Васильев, И.А. Особенности мотивации и целеобразования в учебной деятельности студентов младших курсов // Вестник Моск. Ун-та. – Сер.14. Психология. -1987. - №2.
6. Бим-Бад, Б.М. Педагогический энциклопедический словарь / Гл. ред. Б.М. Бим-Бад. - М.: Большая Российская энциклопедия, 2003. - 528 с.
7. Божович, Е.Д. Психолого-педагогические критерии эффективности обучения и принципы построения контрольно-диагностических заданий // Нетрадиционные способы оценка качества знаний школьников. Психолого-педагогический аспект: Сб. науч. тр. / Под ред. Е.Д. Божович. – М.: Новая школа, 2009.
8. Божович, Л. И. Проблема развития мотивационной сферы ребенка // Изучение мотивации поведения детей и подростков. М., 2011.
9. Бондаревский, В.Б. Воспитание интереса к знаниям и потребности к самообразованию: Кн. для учителя. – М.: Просвещение, 1985. – 144с.
10. Буряк, В.К. Самостоятельная работа учащихся / В.К. Буряк. - М.: Просвещение, 1984.

11. Вербицкий, А.А. Активное обучение в высшей школе: контекстный подход. – М., 1991.

12. Вербицкий, А.А., Попов, Ю.В., Подлеснов, В.С, Андросюк, Е. М. Самостоятельная работа студентов: проблемы и опыт /А.А. Вербицкий //Высшее образование в России. – 2009. - №2.

13. Вяткин, Л. Г. История развития научных основ теории самостоятельной работы учащихся /Л. Г. Вяткин //Развитие познавательной активности и самостоятельности учащихся и студентов: Межвузовский научный сборник. Выпуск 1. - Саратов: СГПУ, 2012. - 120с.

14. Гребенюк, О. С. Принцип мотивационной основы обучения // Психологические проблемы повышения эффективности и качества труда: Тез.науч. сообщений советских психологов к IV Всесоюз. съезду Общества психологов СССР. 4.2. М., 1983.

15. Дизайн-образование. Теория, практика, траектории развития / - Ткаченко, Е.В., Кожуховская, С.М. – Екатеринбург, 2004. – издательство «АКВА-ПРЕСС», 2004. – 240с.

16. Ерастов, М.П. Методика самостоятельной работы. – М., 2013.

17. Есипов, Б.П. Самообразовательная работа учащихся на уроках. – М.: Учпедгиз, 1981. – 239с.

18. Есипов, Б. П. Самостоятельная работа учащихся в процессе обучения / Б. П. Есипов //Материалы педагогических исследований, М., 1981. – Вып.115. – 231с.

19. Жарова, Л.В. Управление самостоятельной деятельностью учащихся. - Л., -2000.

20. Жарова, Л.В. Учить самостоятельности: Кн. для учителя. - М.: Просвещение, 2000. - 204 с.

21. Жарова, Л. В. Организация самостоятельной учебной деятельности учащихся: Учеб.пособие по спецкурсу / Л.В. Жарова. - Л.: Изд-во ЛГПИ им. А.И. Герцена, 2000.- 59с.

22. Зборовский Г.А. Социология образования: Учебное пособие по спецкурсу/Г.А.Зборовский. – С: СИПИ, 2002 – 140 с.

23. Зимняя, И. А. Педагогическая психология: Учебник для вузов. Изд. второе доп., испр. и перераб / И.А. Зимняя - М.: Лотос, 2001- 384с.
24. Ильин, Е. П. Мотивация и мотивы. - СПб., 2009.
25. История педагогики: Учебник для студентов пединститутов / Н. А. Константинов, Е. Н Медынский, М. Ф. Шабаева, – М.: Просвещение, 2009. - 447с.
26. Кавтарадзе, Д.Н. Обучение и игра. Введение в активные методы обучения: Учеб.пособие для учителя. – М., 1998.
27. Казаков, А.Г. Организация самостоятельной работы студентов: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений/ Под ред. А.Г. Казакова – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 368, с. 145.
28. Кирсанов, А.А. Индивидуализация процесса обучения как средство развития познавательной активности и самостоятельности учащихся. // Советская педагогика. – 1963. – №5.
29. Козаков, В. А. Самостоятельная работа студентов и ее информационно-методическое обеспечение /В. А. Козаков. - Киев: Высшая школа, 2010. – 94с.
30. Кон, И. С. Психология самостоятельности /И. С. Кон //Педагогика здоровья. – 1992. - №3.
31. Кралевиц, И.Н. Педагогические аспекты овладения обобщёнными способами самостоятельной учебной деятельности. - М., 2014.
32. Кузьмина, В.Г. Активизация познавательной деятельности учащихся 2006, №4, с.15
33. Кукушкин, В.С. Дидактика (теория обучения): Учебное пособие. / В.С. Кукушкин. – Москва: ИКЦ «МарТ», Ростов–н/Д: Издательский центр «МарТ»,2003. – 368 с.
34. Кухарев, Н.В. Гусева Г.Г., Шороп А.В. Формирование познавательных интересов учащихся. – Гомель: ГОСПО БССР, 1983. – 43с.
35. Кухарев, Н.В. Формирование умственной самостоятельности - Минск, 1982. -215с.

36. Лебедчук, П.В. Развитие самостоятельности как одно из направлений психологической помощи // Вестник социальной работы: Междунар. науч.-метод. журнал. Тверь, 2012. № 2.

37. Лебедчук, П.В. Некоторые направления развития самостоятельности обучающихся // Ежегодник РПО: Материалы III Всероссийского съезда психологов. СПб., 2013. Т.5.

38. Лернер, И.Я. Дидактическая система методов обучения. – М.: Знание, 1975. – 64с.

39. Лернер И.Я. Критерии уровней познавательной самостоятельности учащихся // Новые исследования в педагогических науках. – М.: Педагогика, 1971. – №4.

40. Маркова, А. К. Матис, Т, А., Орлов, А. Б. Формирование мотивации учения. М., 1990.

41. Мильман, В.Э. Внутренняя и внешняя мотивация учебной деятельности // Вопросы психологии. 2009. № 5.

42. Общая психодиагностика // Под ред. А. А. Бодалева, В. В. Столина. - М., 2010.

43. Методика преподавания специальных и общетехнических предметов (в схемах и таблицах): учеб. пособие для нач. проф. образования / В.А. Скакун. – 3-е изд.. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128с.

44. Методы эффективного обучения взрослых: Учебно-методическое пособие / Автор. кол.: Е.А. Аксенова, Т.Ю. Базаров и др. – Москва; Берлин, 2009.

45. Орловский, В. Г. Методы совершенствования самостоятельной работы учащихся: Автореферат кандидата педагогических наук /В. Г. Орловский. - М.: 2009. - 18с.

46. Ожегов, С.И., Шведова, Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80000 слов и фразеологических выражений / Российская академия наук. Институт русского языка им. В.В. Виноградова. – 4-е изд., дополненное. – М.: «А ТЕМП», 2013. – 944 с..

47. Орлов, В.Н. Активность и самостоятельность учащихся. - 2008.

48. Педагогика. Учебное пособие для студентов педагогических вузов и педагогических колледжей / Под ред. П.И. Пидкасистого. - М: Педагогическое общество России, 2010. - 640 с.

49. Панина, Т.С., Вавилова Л.Н. Современные способы активизации обучения: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Под ред. Т.С. Паниной. – М.: издательский центр «Академия», 2009. – 176с.

50. Педагогика / Под ред. Ю.К. Бабанского. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Просвещение, 2008.

51. Педагогика: Учебн. пособие для студ. пед. учеб.заведений / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, А.И. Мищенко и др. - 3-е изд. - М.: Школе-Пресс, 2010.

52. Пидкасистый, П. И. Самостоятельная деятельность учащихся в обучении: Единство и особенности овладения учащимися знаниями и методами самостоятельной познавательной деятельности: Учеб.пособие / П.И. Пидкасистый, В.И. Коротяев. - М.: Изд-во МГПИ, 1978.

53. Пидкасистый, П.И., Портнов М.Л. Искусство преподавания. Второе издание. Первая книга учителя. – М.: Педагогическое общество России, 1999. – 212 с.

54. Подласый, И.П. Педагогика - М., 1996.

55. Пономарева, З. Ф. Воспитание самостоятельности подростка в общественной деятельности /З. Ф. Пономарева. //Развитие познавательной активности и самостоятельности учащихся. Выпуск 6. Научные труды. Том 212. – Куйбышев, 2008. – 86с.

56. Пушкарская И.А. Проблема номер один: нехватка квалифицированных рабочих//Управление производством. 2013 г. №3.

57. Рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования в условиях действия ГОС СПО / Приложение к письму Минобразования России от 29.12.2000 №16-52-138 ин/16-13.

58. Российская педагогическая энциклопедия: В2 т.т. / Р 76. Гл. ред. В.В.Давыдов. - М.: Большая Российская энциклопедия, 2008 - 672 с., ил. Т. 2. - М-Я -2009.

59. Рубинштейн, С. Л. Основы общей психологии /С. Л. Рубинштейн. В 2-х т. - Т.1. - М.: Педагогика, 1989. - 485с.
60. Самородский, П. С. Методика профессионального обучения: Учебно-методическое пособие для преподавателя специальности «Профессиональное обучение»/ Под ред. В. Д. Симоненко. – Брянск: Издательство БГУ, 2002. – 90 с.
61. Семушина, Л.Г., Ярошенко, Н.Г. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях: Учеб.пособие для преп. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2001. – 272с.
62. Скаткин, М.Н. Активизация познавательной деятельности учащихся в обучении. – М.: Научно-исслед. институт общего и политехнического образования АПН РСФСР, 2005. – 48с.
63. Скаткин, М.Н. В творческом поиске // Педагогический поиск / Сост. И.Н.Баженова. – 2-е изд., с испр. и доп. – М.: Педагогика, 1990. – С.3-8
64. Слостенин, В.А., Исаев, И.Ф., Шиянов, Е.Н. Педагогика: / Под ред. В.А. Слостенина – М.: Изда-тельский центр «Академия», 2002. – 576 с. Современный словарь по педагогике/Сост. Рапацевич, Е.С. – Мн.: «Современное слово», 2001.
65. Смирнов, С.Д. Педагогика и психология высшего образования: от деятельности к личности: Учеб.пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2001. – 304с.
66. Смолкин, А.М. Методы активного обучения. – М., 1991.
67. Современные способы активизации обучения: Учеб.пособие для студ. высш. учеб. заведений / Т.С. Панина, Л.Н. Вавилова; под ред. Т.С. Паниной. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 176с.
68. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях: Учеб.пособие для преп. учреждений сред. Ппроф. образования. – М.: Мастерство, 2001. – 272с.
69. Столяренко, Л.Д. Педагогика - Ростов, 2000.

70. Ткаченко, Е.В. Основы регионализации базового профессионального образования. М.: Издательский центр Академии профессионального образования, 2001

71. Ткаченко, Е.В. О проблемах взаимодействия профессионально-педагогического и начального профессионального образования // Образование и наука. Известия Уральского отделения РАО. 2003. - № 3 (21).

72. Ткаченко, Е.В. О проблемных вопросах российского образования на современном этапе // Образование и наука. – 2000. №2 (4).

73. Ткаченко, Е.В., Кожуховская, С. Организация, структура и содержание подготовки педагогов профессионального образования в области дизайна (дизайнеров-педагогов) // Образование и наука. Известия Уральского отделения Российской академии образования. Журн. теорет. и прикл. исслед. 2001. № 4 (10).



Приложение 1.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Зам. директора по УР

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**Приготовление сладких блюд и напитков**

Челябинск, 2017 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 260807.01 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Челябинский профессиональный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>

## **Приготовление сладких блюд и напитков**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по НПО профессии 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
2. Готовить простые горячие напитки
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар, кондитер: повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования. Опыт работы не обязателен.

Возможные места работы: предприятия общественного питания (рестораны, бары, кафе, закусочные, бистро, столовые и другие предприятия питания).

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

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

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд; приготовление напитков;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков;

температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 114 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;  
учебной и производственной практики – 48 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности повара, кондитера, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	<b>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</b>
ПК 2.	<b>Готовить простые горячие напитки</b>
ПК 3.	<b>Готовить и оформлять простые холодные напитки</b>
ОК 1.	<b>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</b>
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 «Приготовление сладких блюд и напитков»

-Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (распределенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление сладких блюд	39	22	13	11	6	-
ПК 7.2 – 7.3	Раздел 2. Приготовление напитков	39	22	13	11	6	-
	Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная))	36					36
		114	44	26	22	12	36

\*

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю « Приготовление сладких блюд и напитков»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК</b> Технология приготовления сладких блюд и напитков			
<b>Раздел 1. Приготовление сладких блюд</b>		<b>22</b>	
Тема 1.1.Правила приготовления и отпуска сладких блюд	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент сладких (десертных) блюд. Пищевая ценность, классификация.</li> <li>2. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов.</li> <li>3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд.</li> <li>4. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд.</li> <li>5. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.</li> <li>6. Методы сервировки и подачи сладких блюд.</li> </ol>	1	2
Тема 1.2.Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод, компотов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка свежих фруктов и ягод в соответствии с санитарными требованиями.</li> <li>2. Формы нарезки фруктов. Оформление, отпуск свежих фруктов, ягод.</li> <li>3. Условия, сроки реализации и хранения свежих фруктов и ягод..</li> <li>4. Ассортимент компотов. Основные критерии оценки качества свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод.</li> <li>5. Подготовка и обработка сырья в соответствии с технологическими требованиями.</li> <li>6. Требованиями.</li> </ol>	2	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>7. Приготовление сиропа.</li> <li>8. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод.</li> <li>9. Приготовление компотов из сухофруктов. Значение настаивания компота.</li> <li>10. Приготовление компотов из замороженных без сахара фруктов и ягод.</li> <li>11. Отличительные особенности приготовления.</li> <li>12. Приготовление компотов из консервированных фруктов.</li> </ul> <p>Методы сервировки и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации</p>		
Тема 1.3. Подготовка желирующих компонентов для приготовления сладких блюд. Приготовление киселей	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация желирующих компонентов. Применение.</li> <li>2. Отличительные особенности подготовки желирующих компонентов, преимущества и недостатки. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.</li> <li>3. Процессы, влияющие на студнеобразование.</li> <li>4. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.</li> <li>5. Приготовление киселей разной консистенции. Основные стадии приготовления (изготовление сиропа и заваривание крахмала).</li> <li>6. Ассортимент.</li> <li>7. Технология приготовления. Способы охлаждения.</li> </ul> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.</p>	2	1
Тема 1.4. Желированные сладкие блюда	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны).</li> <li>2. Требования к качеству.</li> <li>3. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</li> <li>4. Режимы хранения и реализации.</li> <li>5. Методы сервировки и подачи.</li> </ul>	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>	6	



	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение инструктажа.</li> <li>2. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>3. Органолептическая оценка качества сырья.</li> <li>4. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления желированных блюд.</li> <li>5. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд.</li> <li>6. Определение последовательности технологических операций приготовления.</li> <li>7. Технологический процесс подготовки желирующих компонентов.</li> <li>8. Приготовление желированных сладких блюд.</li> <li>9. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</li> <li>10. Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.</li> <li>11. Бракераж.</li> </ol>		
1.5. Приготовление горячих сладких блюд.	<b>Содержание</b>	1	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент горячих сладких блюд.</li> <li>2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих сладких блюд.</li> <li>3. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих сладких блюд.</li> <li>4. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления горячих сладких блюд.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.</li> <li>6. Порционирование, способы подачи, оформление.</li> <li>7. Отпуск, условия и сроки хранения.</li> <li>8. Бракераж готовой продукции</li> </ol>		
	<b>Лабораторная работа</b>	7	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. « Приготовление и порционирование горячих сладких блюд» Проведение инструктажа.</li> </ol>		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>3. Органолептическая оценка качества сырья.</li> <li>4. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления горячих сладких блюд.</li> <li>5. Определение последовательности технологических операций приготовления горячих сладких блюд.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.</li> <li>7. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</li> <li>8. Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.</li> <li>9. Бракераж.</li> </ol>		
Тема 1.6. Приготовление сладких соусов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд.</li> <li>2. Технология приготовления.</li> <li>3. Общие правила порционирования. оформления, отпуска.</li> <li>4. Требования к качеству. Условия сроков хранения и реализации.</li> <li>5. Контрольная работа.</li> </ol>	1	3
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела « Сладкие блюда»</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.  Составление схем приготовления сладких блюд.  Разработка новых видов сладких подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.  Реферат «Значение сладких блюд в питании».</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление конспекта по теме: «Питательная ценность сладких блюд».</li> <li>2. Составление конспекта по теме: «Значение железированных блюд в питании»</li> <li>3. Составление схем по приготовлению горячих сладких блюд.</li> <li>4. Презентации, защита.</li> <li>5. Подбор соусов для сладких блюд, обоснование. Составление технологических карт.</li> </ol>		11	

6. Реферат «Традиционные сладкие блюда в русской кухни, особенности их приготовления и подачи»			
<b>Учебная практика</b> Проведение инструктажа. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления сладких блюд. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сладких блюд. Технологический процесс приготовления горячих, холодных сладких блюд. Способы подачи сладких блюд, порционирование, оформление. Подбор соусов Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения. Проведение бракеража готовой продукции <b>Виды работ:</b> 1..Приготовление и порционирование железированных блюд. 2. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. 3. Приготовление и порционирование киселей. 4. Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов.		6	
<b>Раздел 2. Приготовление напитков</b>		22	
Тема 2.1 Горячие напитки	<b>Содержание</b>	5	2

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).</li> <li>2. Правила выбора методов приготовления горячих напитков.</li> <li>3. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков.</li> <li>4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих напитков.</li> <li>5. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков.</li> <li>6. Варианты отпуска.</li> <li>7. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая.</li> <li>8. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.</li> </ol>		
Тема 2.2. Холодные напитки	<b>Содержание</b>	4	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение холодных напитков в питании. Классификация.</li> <li>2. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.</li> <li>3. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков.</li> <li>4. Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса.</li> <li>5. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных напитков с учетом требований техники безопасности.</li> <li>6. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных напитков.</li> <li>7. Методы сервировки и подачи основных холодных напитков.</li> <li>8. Варианты оформления холодных напитков для подачи.</li> <li>9. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.</li> </ol>		
	Лабораторная работа	13	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и порционирование, отпуск напитков. Проведение инструктажа.</li> </ol>		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2.</li> <li>3.</li> <li>4.</li> <li>5.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> <li>8.</li> </ol>	<p>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления напитков.</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления холодных, горячих напитков.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных, горячих напитков.</p> <p>Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.</p> <p>Бракераж.</p>		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела «Напитки»</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Реферат «Значение напитков в питании человека»</p> <p>Реферат « Приготовление горячих напитков в разных странах»</p> <p>Презентации, защита</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Составление конспекта по теме: «Пищевая ценность, особенность приготовления плодово – ягодных прохладительных напитков».</li> <li>4. Составление конспекта по теме: «Способы приготовления и отпуска различных видов кофе».</li> <li>3. Реферат «Традиционные напитки в русской кухни, особенности их приготовления и подачи».</li> <li>4. Реферат « Химический состав, пищевая ценность горячих напитков».</li> <li>5. Составление конспекта по теме: «Производство чая, отличительные особенности сортов».</li> <li>6. Составление схемы приготовления крошонов.</li> </ol>		11		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Проведение инструктажа.</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления напитков</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления напитков.</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска напитков.</p>		6		

<p>Технологический процесс приготовления горячих, холодных напитков. Способы подачи напитков, порционирование, оформление. Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения. Проведение бракеража. <b>Виды работ:</b> 1. Приготовление и порционирование горячих напитков (кофе, чай, какао, горячий шоколад) 2. Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков 3. Приготовление и порционирование крушонон.</p>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягон. Приготовление и порционирование подача быстрозамороженных плодов и ягон Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягон, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов. Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягон, сока плодового или ягонного сиропа плодового или ягонного, повидла, джема, варенья, экстракта плодового или ягонного, молока, Приготовление и порционирование желе, муссов, самбуков. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. Приготовление и порционирование горячих напитков. Приготовление и порционирование холодных напитков. Приготовление и порционирование плодово – ягонных прохладительных напитков.</p>	36	
<b>Всего</b>	114	