



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

РАЗРАБОТКА МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ  
ПО МОДУЛЮ ПМ-07 «ПОВАР-КОНДИТЕР»

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

Проверка на объем заимствований:

64 % авторского текста

Работа рекомендована к защите

«40» 06 2017 г.

зав. кафедрой ПППО и ПМ

Корнеева Наталья Юрьевна  
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ОФ-409/083-4-1

Толмачева Екатерина Викторовна

Научный руководитель:

к. психол. н.,

доцент кафедры ПППОиПМ

Литке Светлана Геннадьевна

Челябинск  
2017

## Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретико-методические аспекты разработки методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» .....	7
1.1 Подготовка специалистов в процессе изучения модуля ПМ-07 «Повар-кондитер» на основе современных требований образования .....	7
1.2 Специфика проведения лабораторно-практических занятий в профессиональных образовательных организациях .....	13
1.3 Методическое обеспечение процесса формирования профессиональных умений будущих поваров-кондитеров при проведении лабораторно-практических работы.....	18
Выводы по 1 главе .....	28
Глава 2. Опытно-экспериментальная работа по реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» в профессиональной образовательной организации .....	29
2.1 Характеристика экспериментальной работы по внедрению методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» .....	29
2.2 Разработка и апробация методического обеспечения практических и лабораторных работ для формирования профессионально-важных умений студентов профессиональной образовательной организации.....	37
2.3. Анализ результатов апробации методических рекомендаций по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» в профессиональной образовательной организации .....	53
Выводы по 2 главе .....	58
Заключение .....	60
Список литературы .....	63

## Введение

Среднее профессиональное образование является важнейшим ресурсом подготовки квалифицированных кадров для различных отраслей народного хозяйства. От эффективности функционирования профессиональных образовательных организаций зависит качество подготовки специалистов, соответствующих требованиям современного рынка труда.

Различные аспекты проблемы профессиональной подготовки специалистов среднего профессионального образования рассматриваются в трудах П.Р. Атутова, Н.И. Макиенко, А.М. Новикова, А.Я. Найна, И.П. Смирнова и др. В дидактику профессионального образования квалифицированных кадров вклад внесли С.Я. Баев, С.Я. Батышев, А.П. Беляева, Н.И. Думченко, А.Е. Шильникова и др.

В этих исследованиях отмечается, что в настоящее время необходимость повышения уровня подготовки студентов к будущей профессиональной деятельности. В связи с этим возникает необходимость отбора эффективных форм, методов и средств профессионального образования, которые будут способствовать подготовке компетентного специалиста с творческим мышлением, способностью к самообразованию и профессиональному выполнению своих задач.

Одной из форм образовательного процесса в профессиональных организациях является лабораторно-практическое занятие. Лабораторно-практические работы введены в процесс профессионального обучения студентов для реализации принципа связи теории с практикой. Выполняемые на лабораторно-практических занятиях работы являются связующим звеном между теоретическими предметами и производственным обучением. Синтез теории и практики в процессе обучения на лабораторно-практических занятиях способствует формированию интереса к будущей профессиональной деятельности, активизации познавательной активности, стимулированию творческих способностей студентов.

Для того, чтобы организовать лабораторно-практические занятия в процессе профессиональной подготовки будущих специалистов, педагоги профессиональных образовательных организаций должны разработать соответствующее методическое обеспечение. Проблема методического обеспечения образовательного процесса раскрывается в работах Ю.Б. Зотова, С.В. Орлякова, П.И. Пидкасистого, В.А. Слостенина, И.Ф. Харламова и др.

Анализ научно-методической литературы свидетельствует о том, что на современном этапе требуется изучение проблемы методического обеспечения профессиональной подготовки специалистов с учетом целей и задач профессионального образования. Возникает противоречие между необходимостью оптимизировать образовательный процесс методическим обеспечением лабораторно-практических работ, соответствующим целям и задачам современного профессионального образования и недостаточной разработанностью данной проблемы в научно-методической литературе.

Для разрешения данной проблемы сформулирована проблема исследования: каковы особенности разработки методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ (на примере модулю ПМ-07 «Повар-кондитер»).

В соответствии с данной проблемой определена тема выпускной квалификационной работы на обозначенную тему «Разработка методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер».

**Целью исследования** является теоретическое обоснование, разработка и апробация методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» в условиях профессиональной образовательной организации.

**Объект исследования:** процесс формирования профессионально-важных умений будущих технологов общественного питания в условиях профессиональной образовательной организации.

**Предмет исследования:** методические рекомендации для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» для формирования профессионально-важных умений будущих технологов общественного питания.

**Гипотеза:** процесс формирования профессионально-важных умений будущих технологов общественного питания будет результативным, если лабораторно-практические занятия будут проводиться с использованием методических рекомендаций, содержащих следующую структуру:

1. Перечень лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер».
2. Система практических заданий на каждое лабораторно-практическое занятие по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер».
3. Задания для самостоятельной работы дома по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер».

Выбор предмета, постановка цели и выделенная гипотеза исследования позволили сформулировать следующие **задачи исследования:**

1. Изучить и проанализировать научно-методическую литературу по проблеме методического обеспечения образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях.
2. Проанализировать функции, структуру методических рекомендаций как педагогического средства, направленного на формирование профессионально-важных умений будущих технологов общественного питания.
3. Разработать и апробировать методические рекомендации для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» с целью формирования профессионально-важных умений студентов.
4. Изучить результативность апробации методических рекомендаций в практике профессиональной образовательной организации.

Методы, использованные при написании выпускной квалификационной работы:

- теоретические (анализ, сравнение, обобщение);
- эмпирические (тесты, наблюдения, экспертная оценка, эксперимент).

Теоретической базой для исследования проблемы стали научно-методические работы (П.Р. Атутов, Н.И. Макиенко, А.М. Новиков, А.Я. Найн, И.П. Смирнов, А.Е. Шильникова и др.) и нормативные документы (Федеральный закон «Об образовании в РФ», ФГОС СПО и др.).

Экспериментальная проверка результативности методических рекомендаций проведена на базе государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования (среднего специального учебного заведения) ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» г. Челябинска.

Выпускная квалификационная работа состоит из: введения, 2-х глав, заключения, библиографического списка.

# **Глава 1. Теоретико-методические аспекты разработки методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер»**

## **1.1 Подготовка специалистов в процессе изучения модуля ПМ-07 «Повар-кондитер» на основе современных требований образования**

Одной из самых востребованных на современном рынке труда является специальность «повар, кондитер».

На сегодняшний день общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства страны, которая наряду со здравоохранением, социальным обеспечением населения, торговлей, бытовым и коммунальным хозяйством действует и развивается как государственная система Российской Федерации [3]. Отрасль имеет свои специфические особенности, четкую нормативно-правовую базу функционирования и внутренние правила с учетом экономики.

Основу общественного питания составляют предприятия, оказывающие услуги населению в организации питания в соответствии с их социально-экономическими потребностями и возможностями. Согласно ГОСТ 30389-2013 общественное питание представлено такими типами предприятий как рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные. Помимо этих типов предприятия классифицируются по стадиям производства (комбинат полуфабрикатов, фабрика-заготовочная, кулинарная фабрика) и по большому объему выпускаемой кулинарной продукции (фабрика-кухня, комбинаты питания) [2].

А.М Гаппарова предлагает классифицировать предприятия общественного питания по функциональной принадлежности: гастрономические рестораны, корпоративное питание, быстрое обслуживание и социальное питание [1]. В системе быстрого обслуживания различают фаст-фуды, фуд-корты, фри-фло. Перспективным направлением в

общественном питании в свете социальных программ и национальных проектов нашей страны является развитие системы корпоративного и социального питания. Корпоративное и социальное питание затрагивают организацию питания трудовых коллективов, детей и школьников, студентов и др.

В самостоятельную группу входит питание в самолетах, поездах, морском и автомобильном транспорте, при этом питание в гостиницах является видом деятельности, охватывающим различные сегменты рынка. Определенную специфику имеет выездное обслуживание (кейтеринг). Активно набирает обороты тренд «ресторанов здорового питания», например, в ресторанах «Макдоналдс» появились салаты, супы, в других предприятиях для потребителей предлагаются вегетарианское меню.

Сегмент демократичных ресторанов остается наиболее динамичным в структуре рынка общественного питания России. Его темпы роста составляют порядка 20% в год. Демократичные рестораны предлагают работу в обычном режиме с обслуживанием через меню и предложением бизнес-ланча [4].

Данные тенденции свидетельствуют о том, что компетентные специалисты области общественного питания востребованы на современном рынке, в связи с чем возникает необходимость организации их качественной профессиональной подготовки. При изучении требований работодателей предприятий общественного питания выявилось два основных взаимодополняющих направления: профессиональная подготовка, личностные качества. Профессиональная подготовка включает профессиональные, универсальные и предметно-специализированные компетенции, способствующие социальной мобильности и устойчивости на рынке труда. Специалист-повар по производству продукции общественного питания должен уметь определять качество продуктов, рассчитывать их количество с учетом взаимозаменяемости и требований производства, составлять различные виды меню, разрабатывать новые виды подачи

продукции, отвечать за исправность оборудования, анализировать качество готовых блюд.

Существуют также определенные требования к личным качествам и индивидуальным физическим и психологическим особенностям специалиста. Это – зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность, склонность к анализу и прогнозу, наглядно-действенное мышление, образная память, творческие способности, эстетический вкус, аккуратность, требовательность, коммуникабельность, целеустремленность, организованность, ответственность за конечный результат в своей профессиональной деятельности, трудолюбие, умение работать в коллективе, способность приобретать и применять новые знания и умения.

Исходя из этого, ведущим способом становления будущего специалиста является формирование у него в процессе обучения в учреждении профессионального образования прикладных исследовательских умений, которые необходимы непосредственно для производительного труда и всестороннего подхода к процессу и результатам труда. Именно они позволяют в дальнейшем в соответствии с возрастающими требованиями работодателей оценить и освоить новое содержание профессиональной деятельности.

Сама по себе профессия существует очень давно, хотя её название такое, какое мы можем наблюдать сейчас, появилось относительно недавно. Уже в Древней Греции был создан культ Акклепия, мифического врача – целителя. Его дочь Гигея подразумевалась как покровительница науки о здоровье, а помогала ей верная кухарка Кулина. Она то и стала покровительницей поварского дела, которое получило название «кулинария». Различные рецепты встречаются в письменных памятниках Китая, Вавилона, Египта, а также широкое развитие кулинария получила на Древнем Востоке. В средние века кулинарным искусством прославились французы.

В Россию кулинария пришла лишь к последним годам восемнадцатого века. И именно поэтому, тогда начали открываться первые трактиры, корчмы

и другие. В это время возникает необходимость в людях, способных одновременно управлять подобными заведениями и следить за приготовлением еды в нём. Первыми людьми, которых можно отнести к профессии «технолог по приготовлению пищи», можно назвать тех, кто дегустировал еду для царских особ и королевских семей. Этим людям всегда уважали, и они имели доверие со стороны королей и царей.

В наше время, не смотря на высокое количество заведений общественного питания, эта профессия не теряет своей важности и актуальности. Функция повара общественного питания является самой важной в процессе приготовления пищи и от неё зависит качество еды, ее безопасность и вкусовые качества. Повар – кондитер должен знать технологию производства продуктов, различные рецептуры блюд, нормы закладки продуктов, технику безопасности приготовления пищи, и это всё должно способствовать тому, чтобы сырьё преобразилось в высококачественный продукт. От его исполнительности, в определении качества первичных продуктов, полноценном соблюдении правил их закладки, зависит качество уже готовых блюд, уровень и репутация ресторана, столовой или кафе.

Повар - кондитер общественного питания является специалистом, который не только разрабатывает, производит, а также контролирует качество кондитерской и кулинарной продукции, обслуживает потребителей и предоставляет услуги, как специалист на предприятиях общественного питания всевозможных организационно-правовых форм. Главными обязанностями технолога общественного питания являются [2]:

- оперативное планирование работы производства, создание и подготовка производственных проектов и задач;
- материально-техническое, метрологическое снабжение технологических процессов;
- обнаружение продукции с дефектами, анализ причин по проявлению такой продукции и проведение мер по предупреждению её появления;

- создание планов расстановки оборудования, технического оснащения, организация рабочих мест производственного штата;

- ведение учёта, анализирование и оценка хозяйственных итогов производственной и обслуживающей работы предприятий общественного питания;

- проектирование и подготовка работы для дальнейшего оказания услуг общественного питания;

- комплектование ассортимента продукции и услуг общественного питания, учитывая спрос, как реальный, так и прогнозируемый; участие в создании стратегии предприятия;

- контроль качества продовольственного сырья, производственных операций, готовой продукции и услуг общественного питания;

- создание и подготовка новых видов кулинарной продукции, технологических процессов.

К повару- кондитеру общественного питания предъявляются особые требования, ведь он должен обладать такими личностными качествами, как добросовестность, аккуратность, честность, терпимость, самообладание, стойкость, развитое воображение, индивидуальность, изобретательность. К профессиональным, ведущим качествам технолога общественного питания относятся [3]:

- умение выстоять перед высокими температурами и физическим напряжением;

- мобильность пальцев рук, хорошая зрительно-двигательная координация;

- умение хорошо воспринимать цвет, форму и размер;

- хорошо развитый линейный и объёмный глазомер;

- развитые дегустационные способности;

- умение концентрировать и распределять внимание.

К медицинским противопоказаниям, которые могут препятствовать работе, относятся: заболевания органов пищеварения и дыхания,

хронические инфекционные заболевания, заболевания опорно-двигательного аппарата, расстройства координации движений, заболевания сердечно-сосудистой системы, психические заболевания [2].

В обязанности повара - кондитера общественного питания входят знания: организационно-правовых форм и классификаций предприятий общественного питания; конструкции, планирования и организации производства; принципов организации труда; порядка составления меню; ассортимента, технологии приготовления блюд; требований к качеству и правил реализации кулинарной и кондитерской продукции; принципов сертификации услуг общественного питания; основных положений микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; технологических и потребительских качеств пищевых продуктов; маркетинговых ходов к разработке новейшей продукции; методов исследования рынка, ценовой и сбытовой политики предприятий, формирования спроса и стимулирования сбыта [3].

Повара общественного питания могут работать в ресторанах, кафе, столовых, на молочных заводах, предприятиях по переработке мясного, рыбного сырья, фабриках-кухнях, комбинатах полуфабрикатов, кулинарных цехах больших супермаркетов, магазинах-кулинариях.

Повар – кондитер находится весь день в помещении. Очень часто работа проходит при условиях высокой температуры и высокого уровня влажности воздуха. При возникновении потребности закупки оборудования, продуктов, технолог может покидать границы организации, проводя трудовой день в переговорах с поставщиками.

Профессия повара общественного питания несет в себе художественное начало. Перед подачей какого-либо блюда, ему придают оригинальный вид.

Таким образом, на основе анализа стандарта образования можно констатировать, что специальность повара, кондитера требует значительного

числа компетенций, в структуру которых важны означенные выше профессионально-важные умения.

## **1.2 Специфика проведения лабораторно-практических занятий в профессиональных образовательных организациях**

Лабораторно-практические работы проводятся в учебных лабораториях, которые представляют собой учебные подразделения профессиональных образовательных организаций СПО, находящиеся в специально оборудованных отдельных помещениях.

Лабораторно-практические работы – одна из форм организации педагогом учебной или учебно-познавательной деятельности обучаемых, в которой доминирует практическая составляющая, осуществляемая на основе специально разработанных заданий в условиях лаборатории.

Ю.П. Мурзина отмечает, что лабораторные занятия, один из видов самостоятельной практической работы учащихся в высшей, средней специальной и общеобразовательной школе: имеют целью углубление и закрепление теоретических знаний, развитие навыков самостоятельного экспериментирования [6, с.44].

Лабораторно-практические работы включают подготовку необходимых для опыта (эксперимента) приборов, оборудования, реактивов и др., составление схемы-плана опыта, его проведение и описание; широко применяются в процессе преподавания естественнонаучных и технических дисциплин, причём для каждой устанавливается наиболее рациональное соотношение между теоретическим курсом и лабораторным занятием.

Цель лабораторно-практических работ – закрепить знания теоретического курса и получить навыки в технологии практического анализа, прогнозирования и планирования. Лабораторно-практические работы дают учащимся опыт исследовательской работы, учат основам

проектирования лабораторных моделей, знакомят с методами организации, планирования и обработки результатов экспериментов. С другой стороны лабораторно-практические работы могут быть использованы как средства контроля приобретенных знаний, умений и навыков учащихся.

Лабораторно-практические работы (занятия) делятся на иллюстративные, исследовательские, комплексные [5, с.71].

На иллюстративном лабораторно-практическом занятии обучаемые выполняют работы по какому-либо уже изученному вопросу, после того как преподавателем установлены определенные положения, сделаны выводы, раскрыты закономерности и причинно-следственные связи, произведены необходимые демонстрации по рассматриваемому учебному материалу (УМ).

При выполнении работы на исследовательском лабораторно-практическом занятии результаты обучения обучаемым неизвестны и опытные исследования предшествуют тем выводам, которые даются в учебниках или на занятиях.

Цель исследовательской работы, по мнению Е.Н. Кикоть, не только конечный результат (знание), но и сам процесс, в ходе которого развиваются исследовательские способности учащихся за счет приобретения ими новых знаний, умений и навыков, тренировки уже развитых, расширения кругозора, изменения своей мотивации и положения в молодежном сообществе [цитата по 3, с.21].

Задачи исследовательской деятельности А.Г. Казаков [4, с.19] определяет следующим образом: формирование интереса к познавательной, творческой, экспериментально-исследовательской деятельности; создание условий для социального и профессионального самоопределения учащихся, совершенствование исследовательских умений учащихся, развитие творческих способностей и личностных качеств учащихся, ориентация на дальнейшее продолжение образования в вузе.

Комплексное лабораторно-практическое занятие проводится при наличии сопутствующих межпредметных связей (МПС) по содержательной компоненте между несколькими дисциплинами при изучении материала лабораторного характера. Комплексные лабораторно-практические занятия проводятся с целью формирования у обучаемого целостного, всестороннего представления об учебном материале.

В зависимости от способа организации учебного процесса лабораторно-практические занятия делятся на фронтальные и нефронтальные.

Фронтальное лабораторно-практическое занятие характеризуется тем, что все обучаемые выполняют одинаковое задание, работая на однотипном оборудовании, индивидуально или небольшими звеньями.

Нефронтальная лабораторно-практическая работа характеризуется тем, что обучаемые работают индивидуально или звеньями на различном оборудовании. Содержание лабораторно-практических занятий при этом различное для отдельных звеньев.

Нефронтальные лабораторно-практические занятия делятся на бригадные, когда все обучаемые в бригаде выполняют одинаковое задание, и индивидуальные, когда каждый обучаемый в группе выполняет свое, отличное от других, задание [3, с.72].

Таким образом, под лабораторными (лабораторно-практическими) работами понимается организационная форма работы профессионального обучения, занимающая промежуточное положение между теоретическим и производственным обучением (практикой), являющаяся средством связи теории и практики.

Основная функция, которую выполняют лабораторные работы, - практическое овладение учащимися обобщенными умениями.

А.С. Обухов выделяет следующие задачи:

- обучающая: помочь учащимся систематизировать и расширять полученные знания, закрепить в памяти, помочь им свободно ориентироваться в теме;

- развивающая: способствовать развитию исследовательских умений учащихся, обучать навыкам исследовательской деятельности в группах по учебникам. Эти умения и навыки помогут учащимся легко адаптироваться в студенческую жизнь;

- воспитательная: формирование яркого, целостного образа-представления о компьютерной графике, формирование интереса к работе на компьютере с помощью ярких примеров, интересного дополнительного материала, наглядности [цитата по 12, с.82].

При планировании состава и содержания лабораторных и лабораторно-практических работ по предметам профессионального цикла необходимо исходить из того, что:

- ведущей дидактической целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей), в связи с чем они занимают преимущественное место при изучении предметов общетехнического и общепрофессионального циклов;

- ведущей дидактической целью лабораторно-практических работ является формирование практических умений - профессиональных (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (умений решать профессиональные задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общетехническим и общепрофессиональным дисциплинам [10, с.50].

При определении содержания и объема лабораторно-практических работ необходимо учитывать: сложность учебного материала; внутрипредметные и межпредметные связи; значимость изучаемых теоретических положений для предстоящей профессиональной деятельности;

роль и место каждой конкретной работы в совокупности лабораторно-практических работ; значимость для формирования целостного представления о содержании учебного предмета.

Содержание лабораторно-практических работ фиксируется в учебных программах профессиональных предметов в разделе «Содержание программы» или в виде отдельного раздела, количество часов на лабораторно-практические работы указывается в тематических планах учебных программ.

Основными формами организации обучающихся при проведении лабораторных (лабораторно-практических) работ являются: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме организации занятий все обучающиеся выполняют одновременно одну и ту же работу. Фронтальный способ организации характеризуется тем, что все учащиеся группы выполняют одну и ту же лабораторную работу. В этом случае облегчается руководство преподавателя деятельностью учащихся, появляется возможность проводить работы исследовательского характера. В то же время для реализации этого способа необходимо в лаборатории иметь достаточное количество однотипного оборудования.

При групповой форме организации занятий одна и та же работа выполняется бригадами по 2-5 человек. При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное задание.

Для оптимизации результатов лабораторно-практических работ в образовательном учреждении разрабатываются и утверждаются соответствующими методическими (предметно-цикловыми, цикловыми) комиссиями ПОО СПО рекомендации по их проведению, а также форма отчета.

Таким образом, лабораторно-практические работы – это организационная форма (метод) профессионального обучения, которая занимает промежуточное положение между теоретическим и

производственным обучением и являются важным средством связи теории и практики.

В зависимости от способа организации учебного процесса лабораторно-практические работы делятся на фронтальные и нефронтальные. Нефронтальные делятся на бригадные и индивидуальные.

В процессе разработки лабораторно-практических работ необходимо определить тему и цель лабораторно-практической работы; краткие теоретические сведения, связанные с темой работы; описание хода работы; меры предосторожности; указания по оформлению результатов работы.

В методических рекомендациях даются основные положения изучаемой темы, форма отчета учащегося по лабораторной работе. Как правило, отчет содержит: название и цель, содержание работы, исходные данные для выполнения, необходимые схемы, эскизы и чертежи, порядок проведения, описание проведенных экспериментов, анализы и расчеты, выводы.

### **1.3 Методическое обеспечение процесса формирования профессиональных умений будущих поваров-кондитеров при проведении лабораторно-практических работ**

В соответствии с ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет своей целью подготовку квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства [15].

Для достижения этой цели необходимо разработать методическое обеспечение образовательного процесса. Основой для этого служит

Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования [10], который имеет компетентностей и практико-ориентированный формат. На основе требований ФГОС создается образовательная программа (ОПОП), разрабатываемая и утверждаемая образовательной организацией самостоятельно (ст.28, ч.2, п.6 ФЗ-273).

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа – системно организованный комплекс учебно-методических документов разного уровня, регламентирующий цели, ожидаемые результаты, содержание и реализацию образовательного процесса по заданному направлению (специальности) подготовки и предназначена для разработки основной образовательной программы.

Особенности разработки основной профессиональной образовательной программы:

- основные виды профессиональной деятельности разрабатываются совместно с работодателями с учетом предъявляемых компетенций;

- обязательная часть профессиональной образовательной программы по циклам должна составлять 70%, вариативная часть – 30%, что создает условия для углубления подготовки, формирования дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования;

- дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением самостоятельно;

- основные виды профессиональной деятельности, к которым готовится специалист среднего звена, разрабатываются совместно с работодателями;

- ОПОП СПО базовой подготовки и (или) ОПОП СПО углубленной подготовки разрабатываются и утверждаются с учетом потребностей рынка труда и примерных ОПОП;

- образовательное учреждение должно определить специфику ОПОП с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций;

- качество подготовки обучающихся и выпускников определяется уровнем освоения ими дисциплин и компетенций [9].

При разработке образовательной программы для СПО следует использовать следующие понятия и их толкования:

- учебный цикл – совокупность дисциплин ОПОП, обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере научной и профессиональной деятельности;

- профессиональный модуль – часть программы профессионального образования (обучения), предусматривающая подготовку обучающихся к осуществлению определенной совокупности трудовых функций, имеющих самостоятельное значение для трудового процесса;

- программа профессионального модуля – документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля;

- междисциплинарный курс – система знаний и умений, отражающая специфику вида профессиональной деятельности и обеспечивающая освоение компетенций при прохождении обучающимися практики в рамках профессионального модуля [10].

Согласно ФГОС СПО при реализации ОПОП существует ряд требований, которые подразделяются на следующие блоки:

- требования к условиям результатам освоения;
- требования к структуре;
- требования к условиям реализации;
- требования к оцениванию качества.

Согласно этим требованиям по первому блоку выпускник должен обладать всем перечнем необходимых общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Основная профессиональная образовательная программа по специальностям СПО в соответствии с требованиями ФГОС предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана:

1) учебные циклы:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН);
- профессиональный цикл (П);

2) разделы:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам должна составлять около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин, соответствующих названию цикла.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ОП+ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности) [3].

По третьему блоку требований образовательной организации необходимо обеспечить наличие следующих составляющих: это материально-техническое (материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки и т. д.), финансовое, кадровое (педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей сферы деятельности), информационно-методическое и организационное обеспечение.

При аттестации обучающихся на соответствие поэтапным требованиям (четвертый блок) соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей [13].

Для успешной реализации основных образовательных программ необходимо: создание образовательной среды для освоения модульных программ; подготовка кадров к разработке и ведению междисциплинарных курсов; внедрение практико-ориентированных форм обучения: проектирование, моделирование, исследования, деловые игры, тренинги, имитационные занятия и др.

Общий комплект примерной программы по любой специальности СПО состоит из следующих учебно-методических документов:

- программы дисциплин ОГСЭ;
- базисный учебный план;
- программы дисциплин ЕН и ОП (зависят от специальности);
- программы профессиональных модулей, включая практику (учебную и производственную) для освоения вида профессиональной деятельности (ПМ+УП+ПП).

Таким образом, методическое обеспечение процесса подготовки специалистов основывается на требованиях ФГОС СПО, основной образовательной программе, учебно-методических материалах программ различных дисциплин и профессиональных модулей. Содержание программ должно быть ориентировано на формирование профессиональных компетенций будущих специалистов.

Планирование лабораторных работ осуществляется с помощью методических рекомендаций к проведению лабораторных работ по техническим дисциплинам. Рассмотрим традиционную структуру методики проведения лабораторных работ, предложенную Н.Е. Эргановой. По мнению автора, в методических рекомендациях указываются:

- тема лабораторной работы из программы по предмету;
- цель лабораторной работы (нужно учесть, что формулировки целей часто расплывчаты и не нацеливают учащихся на конкретную деятельность);
- краткие теоретические положения (в этой части руководство к проведению лабораторной работы дублирует содержание учебника);
- перечень оборудования и аппаратуры для проведения лабораторной работы;
- схема проведения лабораторного исследования;
- порядок выполнения, краткое описание приемов деятельности учащихся, формы представления результатов измерений (таблицы, диаграммы, графики);

- выводы по работе;
- контрольные вопросы [12, с.146-148].

Приведенная структура методических рекомендаций в настоящее время используется во всех типах учебных заведений (училищах, техникумах, вузах). В то же время нельзя признать, что она организует деятельность учащихся, не раскрывая логической последовательности выполнения операций и приемов проведения лабораторного исследования.

По мнению Ю.И. Иванова, организация лабораторно-практических работ предусматривает:

- проверку преподавателем готовности учащегося к выполнению работы;
- знание практической актуальности и теории исследуемой проблемы;
- проверку состава и принципов функционирования лабораторной модели, методику выполнения работы [3, с.20].

В каждом лабораторно-практическом занятии должны быть определены цели, метод разработки, методическое обеспечение. В кратких теоретических сведениях раскрываются основные ключевые понятия по теме. Если объем теоретических сведений не удовлетворяет познавательным возможностям учащегося, его можно расширить. Для этого в каждой теме дан перечень основной литературы.

Перед проведением лабораторно-практических работ проводится инструктаж по охране труда.

Учебные лаборатории оснащаются специализированным оборудованием, материалами, приборами, инструментами, техническими средствами обучения, учебно-наглядными пособиями, дидактическими и методическими материалами, необходимыми для проведения соответствующих лабораторно-практических работ.

В учебных лабораториях оборудуются рабочие места для обучающихся и рабочее место преподавателя. Организация рабочих мест учебных лабораторий должна обеспечивать возможность выполнения лабораторно-

практических работ в соответствии с учебными программами, учитывать требования Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, правовых актов, регулирующих охрану труда.

По каждой теме учащимся предлагается система заданий, направленных на формирование методических умений. Объем заданий в каждой теме разный. Выполнение каждого из них требует определенного времени и навыков, которые основываются на умениях, сформированных на предыдущих занятиях. По указанным в учебном пособии темам можно проводить одно или несколько практических занятий.

В целом ряде публикаций отмечается необходимость улучшения организации деятельности учащихся на занятиях можно провести ранжировку заданий в баллах и определить обязательную сумму, которую должны набрать учащиеся по каждой теме, и желательную, чтобы иметь освобождение от зачетов или экзаменов.

По каждой теме учащийся оформляет отчет. Как правило, отчет содержит: название и цель, содержание работы, исходные данные для выполнения, необходимые схемы, эскизы и чертежи, порядок проведения, описание проведенных экспериментов, анализы и расчеты, выводы.

Отчеты рекомендуется делать в отдельной тетради, которую преподаватель периодически проверяет. В случае необходимости он делает в ней замечания, которые учащийся должен исправить. Отчет считается принятым после подписи его преподавателем.

Таким образом, в процессе разработки лабораторно-практических работ необходимо определить тему и цель лабораторно-практической работы; краткие теоретические сведения, связанные с темой работы; описание хода работы; меры предосторожности; указания по оформлению результатов работы.

Цель проведения лабораторно-практических работ по курсу «Кулинария» - отработка учащимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд; закрепление теоретических знаний на

практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Перед проведением лабораторно-практических работ преподаватель разрабатывает инструкции по проведению работ, формы для отчета. Учащиеся предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют представленный по вариантам отчет или другую форму, которые сдают в конце работы преподавателю.

Кроме того, перед проведением лабораторно-практических работ проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимый инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; учащиеся надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

Каждую работу проводят с половиной группы (15-16 человек), которую делят на три бригады и закрепляют за отдельными рабочими местами.

Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в технологической лаборатории.

Получив письменную инструкцию и форму для отчета, учащиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном учащиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качествуготавливаемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда учащиеся оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления.

Учащиеся каждой бригады оформляют отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления блюда, получают оценки за проделанную работу. В конце работ учащиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенный учащимися в процессе проведения лабораторно-практической работы.

Таким образом, методическое обеспечение образовательного процесса включает в себя большое число различных его форм. В процессе разработки лабораторно-практических работ необходимо определить тему и цель лабораторно-практической работы; краткие теоретические сведения, связанные с темой работы; описание хода работы; меры предосторожности; указания по оформлению результатов работы. В методических рекомендациях даются основные положения изучаемой темы, форма отчета учащегося по лабораторной работе. Как правило, отчет содержит: название и цель, содержание работы, исходные данные для выполнения, необходимые схемы, эскизы и чертежи, порядок проведения, описание проведенных экспериментов, анализы и расчеты, выводы.

## Выводы по 1 главе

В первой главе раскрыты теоретико-методические аспекты разработки методических рекомендаций в практике образования в профессиональной образовательной организации.

На основе современных требований стандартов образования представлена характеристика процесса подготовки специалистов по направлению «Повар - кондитер», включающая в себя виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, общие требования к образованности выпускника.

Дан анализ научно-методической литературы по проблеме методического обеспечения лабораторно-практических работ. Основная функция методических рекомендаций просматривается в том, что они интенсивно влияют на процесс формирования важных профессиональных умений и компетенций будущих выпускников профессиональных образовательных организаций.

В процессе разработки лабораторно-практических работ необходимо определить тему и цель лабораторно-практической работы; краткие теоретические сведения, связанные с темой работы; описание хода работы; меры предосторожности; указания по оформлению результатов работы. В методических рекомендациях даются основные положения изучаемой темы, форма отчета учащегося по лабораторной работе. Как правило, отчет содержит: название и цель, содержание работы, исходные данные для выполнения, необходимые схемы, эскизы и чертежи, порядок проведения, описание проведенных экспериментов, анализы и расчеты, выводы.

## **Глава 2. Опытнo-экспериментальная работа по реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» в профессиональной образовательной организации**

### **2.1 Характеристика экспериментальной работы по внедрению методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер»**

Опытнo-экспериментальная работа по реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» проведена на базе государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования (среднего специального учебного заведения) ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» г. Челябинска.

Техникум осуществляет образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования: бармен, кондитер, официант, пекарь, повар и др.

Общая площадь помещений техникума составляет 30937,6 кв. м. Из нее учебная площадь - 16888,5 кв. м. Реальная площадь на одного обучаемого в техникуме – 58,4 кв. м. Существующие площади позволяют вести обучение в одну смену. Материально-техническая база техникума включает следующие помещения для обеспечения образовательного процесса: общежития для студентов, актовые залы, спортивные залы, тренажерный зал – 1, стадион – 1, музей – 1, медпункт – 1, изолятор в общежитии, столовая, учебные кабинеты, лаборатории, мастерские, компьютерные классы, зал дипломного проектирования, библиотеки.

Кроме того техникум располагает такими мастерскими, как токарная с ЧПУ, фрезерная, токарная, крановый полигон, и следующими лабораториями: радиомонтажная, инструментальная, электрические машины

и обмотка аппаратов. Таким образом, условия для подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в техникуме созданы, но не в полном объеме. Имеющиеся лаборатории и мастерские в среднем оснащены оборудованием на 74%.

Таблица 1

Соответствие материально-технической базы требованиям ФГОС по направлениям подготовки

Профессии (специальности)	Должно быть, в соответствии с ФГОС	Имеется в наличии (количество)	Необходимо
повар, кондитер	15	14	лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
технология продукции общественного питания	14	12	лаборатории метрологии, стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены

Библиотека – одно из структурных подразделений техникума, которое обеспечивает литературой и другими информационными источниками учебно-воспитательный процесс. Свою деятельность библиотека осуществляет на двух площадках: г. Челябинск, ул. Масленникова, 21 и ул. Энергетиков, 2. На площадке № 1 расположен абонемент, читальный зал, рассчитанный на 26 посадочных мест, книгохранилище. Библиотека оснащена мебелью, телевизором и компьютерной техникой. В читальном зале установлено 4 компьютера, подключенных к сети Интернет, имеется принтер, МФУ. На площадке № 2 имеется абонемент, читальный зал, рассчитанный на 20 посадочных мест, книгохранилище. Библиотека оснащена мебелью и компьютерной техникой. В читальном зале установлен 1 компьютер, подключенный к сети Интернет, имеется принтер, копировальный аппарат.

Таким образом, на обеих площадках библиотеки созданы условия для студентов и педагогов по обеспечению учебно-воспитательного процесса литературой и другими информационными источниками.

Обучение студентов осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера (таблица 2).

Таблица 2

Педагогические работники организации

Показатель	Количество (чел.)	В % от общего числа педагогических работников
Всего педагогических работников	34	100
В т.ч.:	16	47
преподавателей		
мастеров производственного обучения	10	29
Педагогические работники с высшим профессиональным образованием	24	71
Педагогические работники со средним профессиональным образованием	6	18
Педагогические работники с начальным профессиональным образованием	3	9
Педагогические работники с высшей квалификационной категорией	9	26
Педагогические работники с первой квалификационной категорией	9	26
Педагогические работники, имеющие ученую степень, ученое звание	1	3
Педагогические работники, имеющие почетные звания, награды	2	6
Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы	2	6
Мастера производственного обучения, имеющие рабочий разряд на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников по реализуемым образовательным программам	3	9
Педагогические работники, прошедшие стажировку в профильных организациях за последние 3 года	15	44

26% педагогов имеют высшую квалификационную категорию, 26% - первую, 26% - соответствуют занимаемой должности. Высок процент педагогов, не имеющих в настоящее время квалификационной категории (22%). Без категории, как правило, молодые специалисты или сотрудники, пришедшие в сферу образования недавно и имеющие малый педагогический стаж. 95% педагогов прошли обучение по программе «ИКТ-базовый», 12% освоили программу «ИКТ в педагогической деятельности: применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle».

Обучение по специальности «Повар, кондитер» осуществляется в трех учебных кабинетах:

- кабинет спецдисциплин специальности «Технология продукции общественного питания»,
- лаборатория специальности «Технология продукции общественного питания».

Образовательное учреждение, реализует основную профессиональную образовательную программу по специальности «Повар, кондитер», обеспечивает планирование, организацию и проведение производственной (профессиональной) практики в соответствии с Положением о производственной (профессиональной) практике студентов, профессиональных образовательных организаций. В период прохождения производственной (профессиональной) практики студенты могут освоить одну или несколько родственных профессий: изготовитель пищевых полуфабрикатов, пекарь, кулинар мучных изделий и др.

Среднее профессиональное образование базового уровня по специальности 260807 (051001) «Повар, кондитер» присваивает квалификацию – повара, кондитера общественного питания. Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе среднего (полного) общего образования. На протяжении всего срока обучения студенты изучают обязательную спец. дисциплину «Основы технологии».

Для ознакомления и изучения данной дисциплины отведено:

- обязательная учебная нагрузка (часов) – 213 часа;
- всего лабораторных – 126 часов;
- лабораторно-практических работ – 66 часов.

В экспериментальной ситуации участвовала группа ПО-201, которая поделена на 2 равные подгруппы.

Для изучения результативности использования методического обеспечения лабораторно-практических работ по дисциплине «Основы технологии» в профессиональной образовательной организации разработаны критерии и показатели, а также определены методы оценки результатов деятельности студентов.

Выбор методов оценки результатов практической, самостоятельной деятельности студентов ориентирован на такой критерий как адекватность данного метода измеряемому умению. Поэтому использовались следующие методы: тесты, экспертная оценка, наблюдения. Оценка профессионально важных умений студентов проводилась в ходе выполнения лабораторных работ, упражнений при выполнении трудовых действий, решении задач, выполнении заданий на тренажерах, показа трудовых приемов.

В качестве критериев нами выделены основные умения студентов, которыми они овладевают при выполнении практических и лабораторных работ.

Таблица 3

Критерии, показатели и методы оценки результативности использования методического обеспечения лабораторно-практических работ по дисциплине «Основы технологии»

№ п/п	Критерии	Показатели			Методы
		высокий	средний	низкий	
1.	Умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы	Умеет полностью рассчитать сырье, количество порций	Способами расчета владеет, однако допускает ошибки при	Допускает грубые ошибки при расчете количества и вида сырья	тесты экспертная оценка результата выполненной операции

	технологии» и выполнении практических работ	полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья, знает и использует соответствующие способы обработки сырья, его кондиции. Точно определяет массы брутто, нетто сырья.	расчете количества и вида сырья, необходимого для изготовления полуфабрикатов. Не достаточно точно определяет массы брутто и нетто сырья.	для изготовления полуфабрикатов. Слабо владеет способами обработки сырья.	наблюдение
2	Умение разрабатывать новые виды продукции	Умеет подбирать рецептуры, технологические режимы, устанавливать показатели качества, оформлять технологическую документацию на новый вид продукции	При разработке новых видов продукции допускает отдельные ошибки в оформлении технологической документации и установлении показателей качества продукции	Умения разрабатывать новые виды продукции слабо сформированы. Студент не умеет устанавливать показатели качества новой продукции. Допускает ошибки при работе с рецептами	Тесты Задания для самостоятельной работы наблюдения

Умения оценивались методом экспертной оценки результатов выполненных лабораторных работ, тестовых заданий и наблюдения. Экспертами выступили педагоги колледжа, имеющими высокую квалификацию. Результаты размещены в таблице 4.

## Уровни сформированности профессиональных умений студентов

Критерии оценки	Группа	Уровни		
		высокий	средний	низкий
Умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы технологии» и выполнении практических работ	ЭГ	18	55	27
	КГ	15	45	40
Умение разрабатывать новые виды продукции	ЭГ	9	41	50
	КГ	10	45	45

Наглядно полученные результаты представлены на рисунке 1, 2.

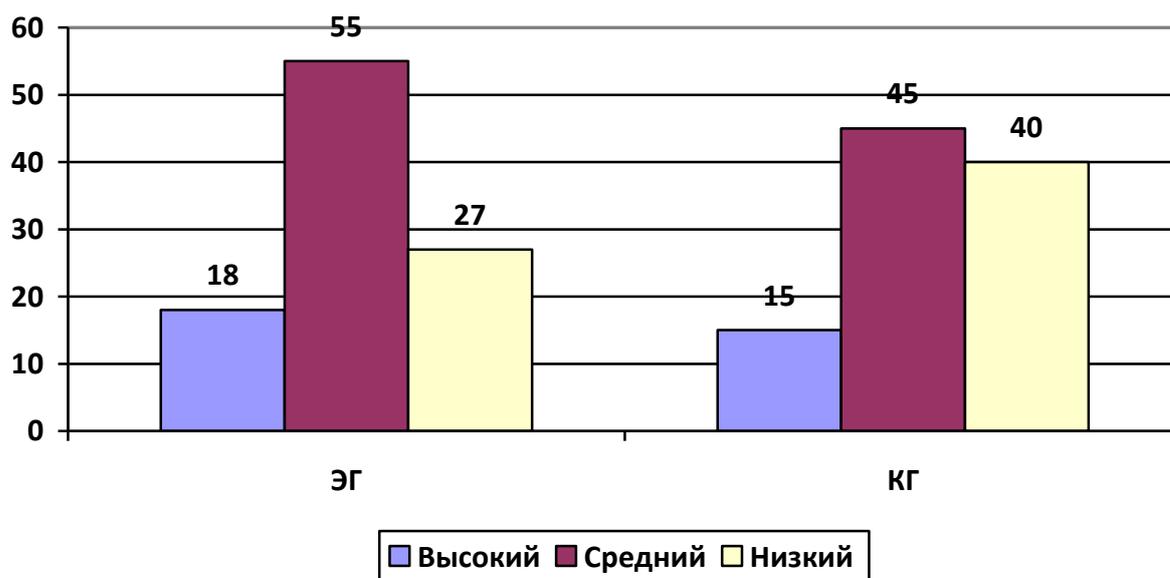


Рисунок 1 – Уровни сформированности умений решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы технологии» и выполнении практических работ

Как видно из представленных данных, результаты оценки умений решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы технологии» и выполнении практических работ в обеих группах значительно не различаются. У большинства студентов (55% в ЭГ и 45% в КГ) умения

сформированы на среднем уровне, т.е. они отличаются фрагментарностью, отдельными познаниями.

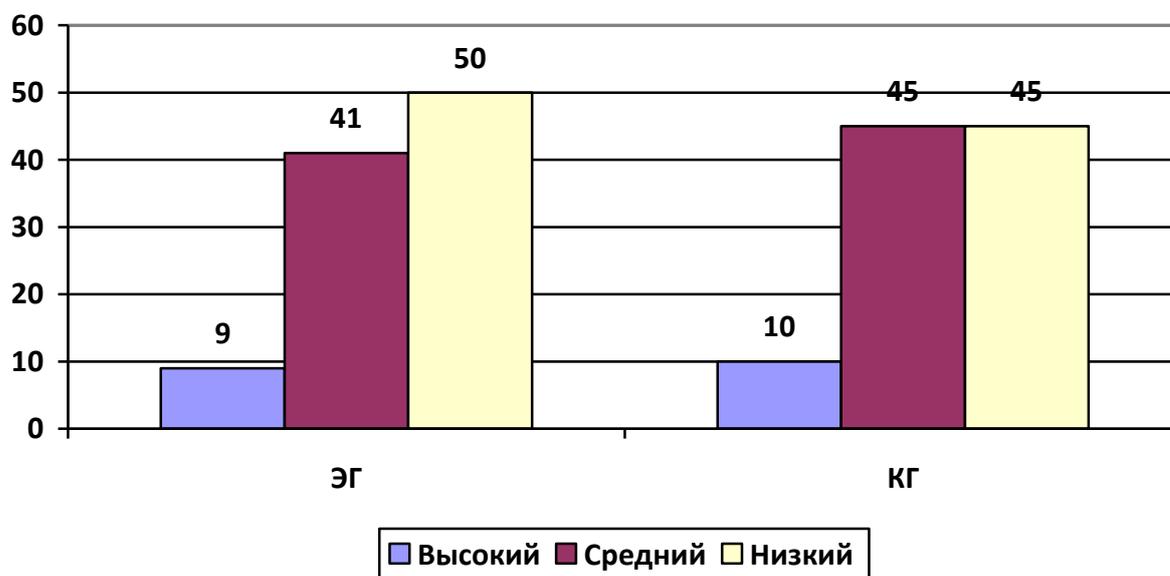


Рисунок 2 – Уровни сформированности умений разрабатывать новые виды продукции

Анализ результатов показал, что у большинства студентов умения разрабатывать новые виды продукции не сформированы.

Результаты исследования показали, что у значительной части студентов основополагающие умения сформированы на достаточно низком уровне. Отсюда возникает необходимость внедрения методического обеспечения, содействующего процессу формирования профессионально важных умений студентов в образовательном процессе.

## **2.2 Разработка и апробация методического обеспечения практических и лабораторных работ для формирования профессионально-важных умений студентов профессиональной образовательной организации**

Методическое обеспечение было разработано для ПМ-07 «Приготовление сладких блюд и напитков».

Цель проведения лабораторно-практических занятий по ПМ-07 «Приготовление сладких блюд и напитков» – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению сладких блюд и напитков; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-техническими требованиями при приготовлении рекомендуемых блюд и напитков.

Перед проведением лабораторно-практических занятий разрабатываются инструкции по проведению работ, формы для отчета. Обучающиеся предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют представленный по вариантам отчет или другую форму, которые сдают в конце работы преподавателю. Кроме того, перед проведением лабораторно-практических занятий проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимый инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; обучающиеся надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования.

Каждая работа проводится с половиной группы обучающихся (15-16 человек), которую делят на три бригады и закрепляют за отдельными рабочими местами.

Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в лаборатории приготовления пищи. Получив письменную инструкцию и форму для отчета, обучающиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание обучающихся на

правильность проведения отдельных этапов приготовления, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном обучающиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качествуготавливаемых блюд, напитков и их рецептуре.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления.

Обучающиеся каждой бригады оформляют отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления блюда, получают оценки за проделанную работу. В конце занятия обучающиеся убирают рабочее место, посуду и инвентарь. Уборку помещения осуществляют дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные обучающимися в процессе проведения лабораторно-практического занятия.

Перечень практических и лабораторных работ:

1. Практическое занятие «Расчет сырья для приготовления холодных сладких блюд» (2 часа).
2. Лабораторно-практическое занятие «Приготовление холодных сладких блюд» (4 часа).
3. Практическое занятие «Расчет сырья для приготовления горячих и холодных напитков» (2 часа).
4. Лабораторно-практическое занятие «Приготовление горячих сладких блюд» (4 часа).
5. Лабораторно-практическое занятие «Приготовление холодных и горячих напитков» (4 часа).

Рассмотрим методические рекомендации по проведению практических и лабораторно-практических занятий по модулю.

## **Практическое занятие 1 «Расчет сырья для приготовления холодных сладких блюд» (2 часа).**

Задание для студентов:

1. Необходимо найти по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий рецептуры на следующие холодные сладкие блюда: кисель густой клюквенный, желе апельсиновое, мусс ягодный со взбитыми сливками, мусс двухслойный, самбук яблочный, самбук абрикосовый, крем ягодный.

2. Рассчитать количество продуктов на одну и три порции каждого вышеперечисленного блюда.

Таблица 5

Самбук яблочный

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 3 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	80	70	240	210
Сахар-песок	20	20	60	60
Желатин	2	2	6	6
Яйца (белки)	24	24	72	72
Вода кипяченая	42	42	126	126
Выход		200		

## **Лабораторно-практическое занятие «Приготовление холодных сладких блюд» (4 часа)**

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: кисель густой клюквенный, желе апельсиновое, мусс ягодный со взбитыми сливками, мусс двухслойный, самбук яблочный, самбук абрикосовый, крем ягодный.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, механическое оборудование: кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная

кружка, сотейник, лопатка, терка, кисточка, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки пирожковые, стаканы, креманки, поднос, весы, миксер, плита, холодильный шкаф.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
2. Замочить желатин для набухания в холодной воде на 30-45 минут.
3. Перебрать ягоды, промыть, размять деревянным пестиком, отжать сок, вылить в неокисляющуюся посуду и поставить в холодильник. Мезгу залить холодной водой (1:6) и проварить 10-15 минут. Полученный отвар процедить, ввести в него сахар и довести до кипения. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой (1:5) и влить в кипящий сироп. Кисель довести до кипения, проварить не менее 5 минут, снять с огня и влить сок. Кисель разлить в порционные формочки и посыпать сахаром, охладить. Готовый кисель выложить из формочки на десертную тарелку или в креманку отпустить с молоком или сливками

4. Подготовить цедру. В воду с сахаром, доведенную до кипения ввести подготовленную цедру, затем ввести подготовленный желатин, отжатый сок лимонную кислоту. Процедить, разлить в формочки и охладить. Отпустить со взбитыми сливками.

5. Поставить молоко на средний огонь, добавить лимонную цедру. В горячее молоко ввести распущенный желатин, процедить и охладить. Клубнику измельчить в блендере с сахаром и лимонным соком. Сливки взбить с сахарной пудрой. В пюре вылить остывшее молоко, ввести взбитые с сахарной пудрой сливки и перемешать. Готовый мусс выложить в форму и поставить в холодильник на 4-6 часов. Выложить из формы на десертную тарелку. Отпустить со взбитыми сливками и клубникой.

6. Молоко взбить с половиной сливок и 1/3 сахара. Клубнику соединить с 1/3 сахара, перемешать, оставить на 20 минут и добавить молоко. Взбить, добавить распущенный желатин, выложить в формочки и охладить. Бананы размять, добавить лимонный сок, Взбить оставшиеся

сливки с 1/3 сахара и добавить в банановую массу. Выложить мусс слоями и охладить. Украсить взбитыми сливками.

7. У яблок удалить семенные гнезда, уложить на противень, подлить небольшое количество воды и запечь в жарочном шкафу. Затем их охладить и протереть. В пюре добавить сахар, яичный белок и взбить. В полученную массу тонкой струйкой влить распущенный желатин. Массу разлить в формы и охладить. При отпуске самбук полить соусом ягодным.

8. Из абрикосов удалить косточки, залит горячей водой, варить до размягчения плодов, протереть. В пюре добавить сахар, яичный белок, лимонную кислоту и взбить. В полученную массу тонкой струйкой влить распущенный желатин. Массу разлить в формы и охладить. При отпуске самбук полить соусом абрикосовым

9. Приготовить яично-молочную смесь: яйца растереть с сахаром, добавить тонкой струйкой кипяченое горячее молоко и нагреть до 70-80 С. При помешивании ввести подготовленный желатин. Охлажденные сливки взбить. Во взбитые сливки влить охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь. Ягоды протереть, готовое пюре соединить с охлажденной до 20 С яично-молочной смесью. При отпуске крем полить соусом земляничным.

10. Оформить отчет и сдать работу.

11. Прогустить блюда и отметить их вкусовые качества.

12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Таблица 6

Требования к качеству приготовленных блюд

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Кисель густой клюквенный	кисель сохранил форму, прозрачный, без комков, охлажденный	малиновый	сладкий, с привкусом клюквы	клюквы	однородная, плотная
Желе	форма	светло-	сладкий с	апель-	студне-

апельсиновое	соответствует формочке, в которой его приготовили	оранжевый	привкусом апельсина и фруктов	сина	образная, однородная, слегка упругая
Мусс ягодный со взбитыми сливками	пышная застывшая масса, форма соответствует формочке, в которой его приготовили	нежно-розовый	сладкий с привкусом клубники	клубники	мелкопористая, нежная, слегка упругая
Мусс двухслойный	форма соответствует формочке, в которой его приготовили	белый и нежно-розовый	сладкий с привкусом клубники и банана	клубники	мелкопористая, нежная
Самбук яблочный	форма соответствует формочке, в которой его приготовили	белый	сладкий с привкусом яблок	яблочного пюре	мелкопористая, упругая
Самбук абрикосовый	форма соответствует формочке, в которой его приготовили	нежно-оранжевый	сладкий с привкусом абрикосов	абрикосового пюре	мелкопористая, упругая
Крем ягодный	форма соответствует формочке, в которой его приготовили	розовый	сладкий с привкусом смородины	смородины	пышная, мелкопористая

Рецептура холодных сладких блюд:

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

Таблица 7

#### Кисель клюквенный густой

Наименование продуктов	Брутто
Клюква	26
Вода	180
Сахар	24
Крахмал картофельный	14
Выход	200

Таблица 8

## Желе апельсиновое

Наименование продуктов	Брутто
Апельсины свежие	12
Сахар	12
Кислота лимонная	0,1
Желатин	3
Вода кипяченая	91
Выход	100

Таблица 9

## Мусс ягодный со взбитыми сливками

Наименование продуктов	Брутто
Желатин	2
Клубника	83
Молоко	42
Лимон	1/6
Сливки	42
Сахарная пудра	17
Сахар-рафинад	25
Для украшения	
Клубника	17
Сахарная пудра	17
Сливки	3
Выход	200

Таблица 10

## Мусс двухслойный

Наименование продуктов	Брутто
Клубника	20
Бананы	20
Сливки 33 %	40
Сахар	32
Желатин	2
Молоко	100
Лимонный сок	1
Сливки взбитые	25
Выход	200

Таблица 11

## Самбук яблочный

Наименование продуктов	Брутто
Яблоки свежие	80
Сахар-песок	20
Желатин	2
Яйца (белки)	24
Вода кипяченая	42
Выход	200

Таблица 12

## Самбук абрикосовый

Наименование продуктов	Брутто
Абрикосы свежие	76
Вода кипяченая	42
Сахар-песок	20
Желатин	2
Яйца (белки)	24
Кислота лимонная	0,5
Выход	100

Таблица 13

## Крем ягодный

Наименование продуктов	Брутто
Смородина черная свежая	15
Сливки 35%	40
Сахар-песок	15
Молоко пастеризованное	21
Яйца	8
Желатин	2
Вода	16
Выход	100

## Форма отчета

## Вариант 1

1. Установить время варки киселя густого клюквенного
2. Определить изменение массы яблок после запекания (г, %)

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 140 порций самбука яблочного

4. Составить технологическую схему приготовления желе апельсинового со свежими фруктами.

#### Вариант 2

1. Установить время варки желе апельсинового

2. Определить время застывания самбука абрикосового.

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 250 порций мусса двухслойного.

4. Составить технологическую схему приготовления крема ягодного.

#### Вариант 3

1. Установить время варки киселя густого клюквенного.

2. Определить изменение массы желатина после набухания (г, %).

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 200 порций крема ягодного/

4. Составить технологическую схему приготовления самбука абрикосового.

### **Практическое занятие «Расчет сырья для приготовления горячих и холодных напитков» (2 часа).**

1. Необходимо найти по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий рецептуры на следующие горячие и холодные напитки: напиток лимонный (апельсиновый), напиток из шиповника, сбитень, хлебный квас, фруктовый квас, горячий пунш с молоком, глинтвейн.

2. Рассчитать количество продуктов на одну и три порции каждого вышеперечисленного блюда

Таблица 14

#### Напиток апельсиновый или лимонный

Наименование продуктов	На 1 порцию	На 3 порции
	Нетто	Нетто
Апельсины свежие	22	66
Вода кипяченая	210	630

или лимоны свежие	17	51
Вода кипяченая	214	642
Сахар-песок	24	72
Выход	200	

**Лабораторно-практическое занятие «Приготовление горячих сладких блюд» (4 часа).**

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие горячие сладкие блюда: яблоки, запеченные в красном вине, запеченные фрукты с соусом, блинчики с ягодами, блинчики фаршированные, оладьи яблочные, творожная запеканка с ягодами, пудинг творожный паровой, яблочный сладкий омлет, шарлотка с яблоками

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, механическое оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, лопатка, терка, кисточка, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки пирожковые, стаканы, креманки, поднос, весы, миксер, плита.

**Лабораторно-практическое занятие «Приготовление холодных и горячих напитков» (4 часа)**

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие холодные и горячие напитки: напиток лимонный (апельсиновый), напиток из шиповника, сбитень, хлебный квас, фруктовый квас, горячий пунш с молоком, глинтвейн.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, механическое оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик,

мерная кружка, сотейник, лопатка, терка, кисточка, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки пирожковые, стаканы, креманки, поднос, весы, миксер, плита, холодильный шкаф.

Методические рекомендации по составлению технологической карты

Технологическая карта блюда – технический документ предприятия общественного питания, составленный на основании Сборника рецептов и содержит нормы закладки сырья, нормы выхода готового изделия и описание технологического процесса приготовления блюда (изделия).

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Таблица 15

Наименование блюда (изделия)

Рецептура №

Сырье	Расход сырья на одну порцию, г		Расход сырья (нетто) , кг		
	Брутто	Нетто	10 порций	50 порций	200 порций
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
Масса полуфабриката					
Масса готового блюда (изделия)					

Таблица 16

Технологический процесс приготовления блюда (изделия)



4. Технологический процесс.
5. Оформление, отпуск, хранение.
6. Показатели качества и безопасности.

Порядок выполнения работы:

1. Наименование блюда (изделия) и область применения.

Укажите наименование предприятия, точное название блюда, номер по сборнику рецептов. Карте присвойте номер.

Пример:

Наименование предприятия: Кафе «Романтика».

Технологическая карта № 5.

Наименование блюда: Самбук абрикосовый.

Рецептура № 669.

2. Используемое сырье.

В пункте «перечень сырья» перечислите все продукты, необходимые для приготовления данного блюда.

Пример:

Для приготовления самбука абрикосового используют следующее сырье:

Абрикосы свежие .....ГОСТ  
 или курага свежая .....ГОСТ  
 Желатин.....ГОСТ  
 Сахар-песок .....ГОСТ  
 Яйца куриные (белки)..... ГОСТ  
 Кислота лимонная .....ГОСТ

3. Рецепттура и норма закладки.

Таблица 19

Рецептура и норма закладки

Сырье	Расход сырья на одну порцию, г		Расход сырья (нетто), г 10 порций
	Брутто	Нетто	
1   Абрикосы свежие	75,6	65,8	756

2	или курага свежая	25	25	250
3	Вода кипяченая (для желатина)	42	42	420
4	Сахар-песок	20	20	200
5	Желатин	1,5	1,5	15
6	Яйца куриные (белок)	4,8	4,8	48
7	Кислота лимонная	0,1	0,1	1
Масса готового блюда (изделия)			100	1000

#### 4. Технологический процесс

В пункте «Технологический процесс приготовления блюда (изделия)» опишите процесс подготовки сырья: мытье, чистку, а также способы нарезки, последовательность добавления ингредиентов, их перемешивание и т.д.

Пример:

Из абрикосов удалить косточки, залить горячей водой, варить до размягчения плодов, протереть. В пюре добавить сахар, охлажденные яичные белки, лимонную кислоту и взбить. В полученную массу тонкой струйкой влить распущенный желатин. Массу разлить в формы и охладить.

#### 5. Оформление, отпуск, хранение.

В разделе «Требования к качеству блюда (внешний вид, консистенция, вкус, запах)» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения.

Пример:

Самбук абрикосовый отпустить на десертной тарелке или в креманке. При отпуске полить соусом абрикосовым.

Температура подачи 10-14° С.

Срок реализации не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

#### 6. Показатели качества и безопасности.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция.

Пример:

Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – форма соответствует формочке, в которой его приготовили.

Цвет – нежно-оранжевый.

Вкус – сладкий с привкусом абрикосов.

Запах – абрикосового пюре.

Консистенция – мелкопористая, упругая.

Подпишите технологическую карту разработчиком, технологом, шеф-поваром или начальником производства, утвердите ее руководителем предприятия общественного питания. Карта хранится в картотеке предприятия.

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_

Шеф-повар \_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

руководитель предприятия \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Критерии оценивания работы студентов:

- правильность выполнения всех этапов технологической карты;
- правильность оформления карты в соответствии с требованиями ТУ.

Рекомендуемая литература:

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И.К.Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

### 2.3. Анализ результатов апробации методических рекомендаций по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» в профессиональной образовательной организации

С целью изучения результативности внедрения методических рекомендаций в образовательный процесс ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» проведено повторное изучение сформированности выделенных в ходе исследования умений студентов. Результаты представлены в таблице 5.

Таблица 20

Уровни сформированности профессиональных умений студентов

Критерии оценки	Группа	Уровни		
		высокий	средний	низкий
Умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы технологии» и выполнении практических работ	ЭГ	45	45	10
	КГ	20	40	40
Умение разрабатывать новые виды продукции	ЭГ	50	45	5
	КГ	15	45	40

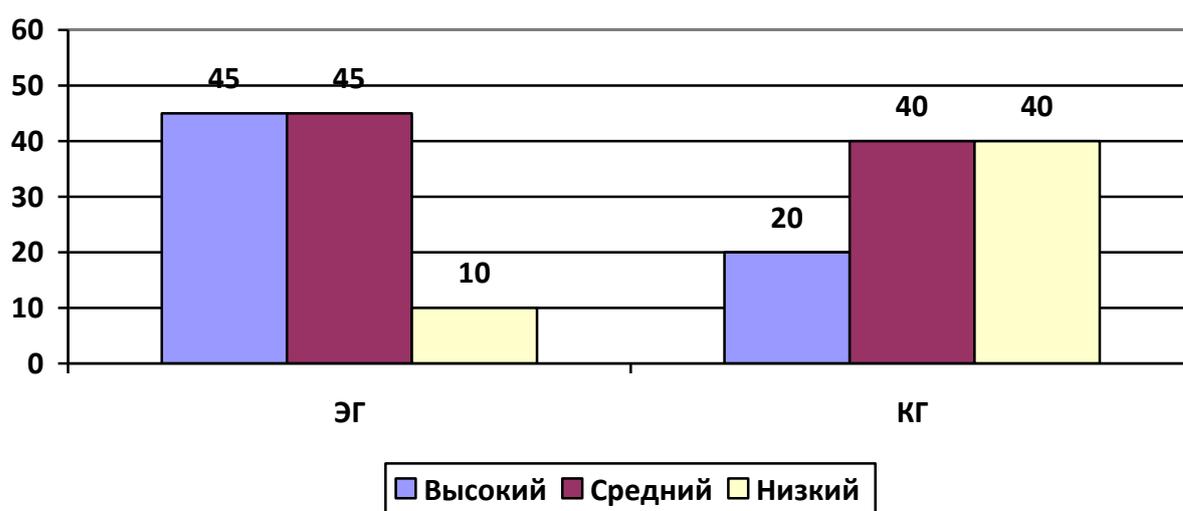


Рисунок 3 – Уровни сформированности умений решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы технологии»

Анализ данных, представленных в таблице 6, показал, что в экспериментальной группе умения решать ситуационные задачи при изучении модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» и выполнении практических работ на высоком уровне сформированы почти у половины студентов (45%). Средний уровень выявлен у 45%, низкий – только у 10%. В контрольной группе показатели следующие: высокий уровень выявлен у 20%, средний – у 45%, низкий – у 45%.

Изучив динамику констатирующего и контрольного этапов опытно-экспериментальной работы, можно увидеть, что количество студентов экспериментальной группы с высоким уровнем умений решать ситуационные задачи при изучении модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» и выполнении практических работ увеличилось на 27% (рисунок 4).

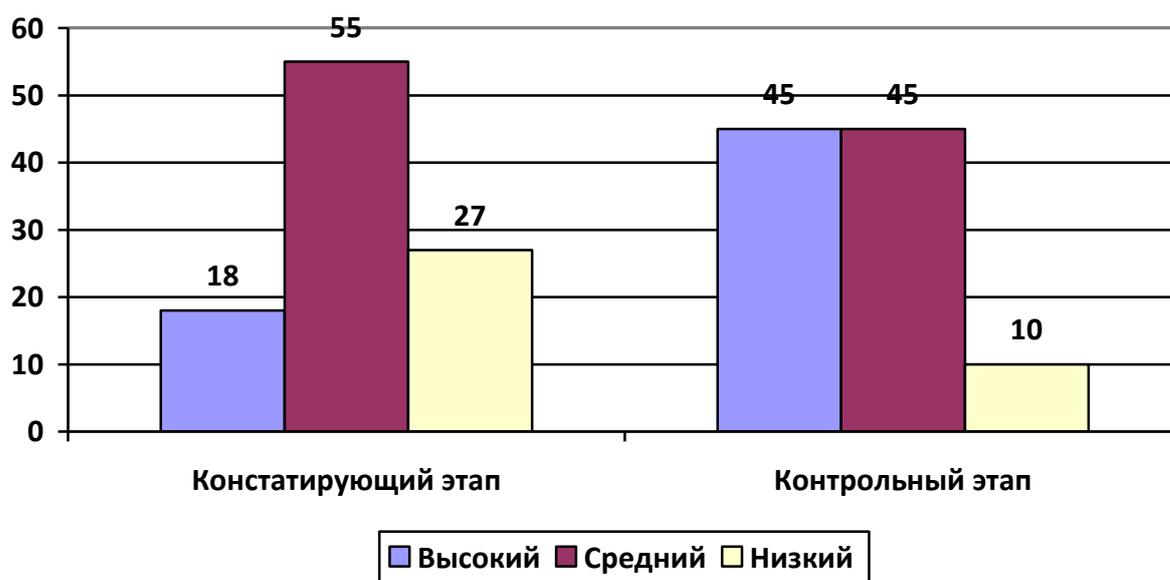


Рисунок 4 – Динамика умений решать ситуационные задачи при изучении модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» и выполнении практических работ (экспериментальная группа)

В контрольной группе после реализации методических рекомендаций умения решать ситуационные задачи при изучении модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» и выполнении практических работ на высоком

уровне сформированы у 20% студентов. У остальных занимающихся выявлен средний и низкий уровни (по 40%).

Изучив динамику констатирующего и контрольного этапов опытно-экспериментальной работы, можно увидеть, что количество студентов контрольной группы с высоким уровнем умений решать ситуационные задачи при изучении модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» и выполнении практических работ увеличилось на 5% (рисунок 5).

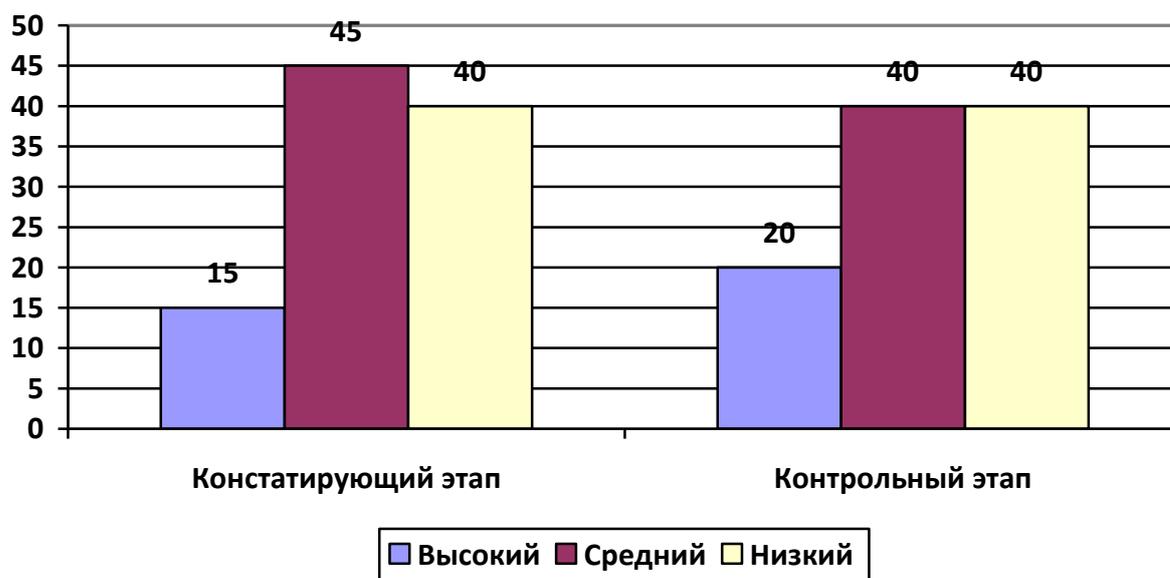


Рисунок 5 – Динамика умений решать ситуационные задачи при изучении модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» и выполнении практических работ (контрольная группа)

Таким образом, динамика профессиональных умений студентов, выделенных в качестве критериев, более значительна в экспериментальной группе. В контрольной группе результаты улучшились незначительно.

Анализ данных, представленных в таблице 6 и на рисунке 6, показал, что в экспериментальной группе умения разрабатывать новые виды продукции на высоком уровне сформированы почти у половины студентов (50%). Средний уровень выявлен у 45%, низкий – только у 5%. В контрольной группе высокий уровень умений разрабатывать новые виды продукции наблюдается у 15% студентов, средний – у 45%, низкий – у 40%.

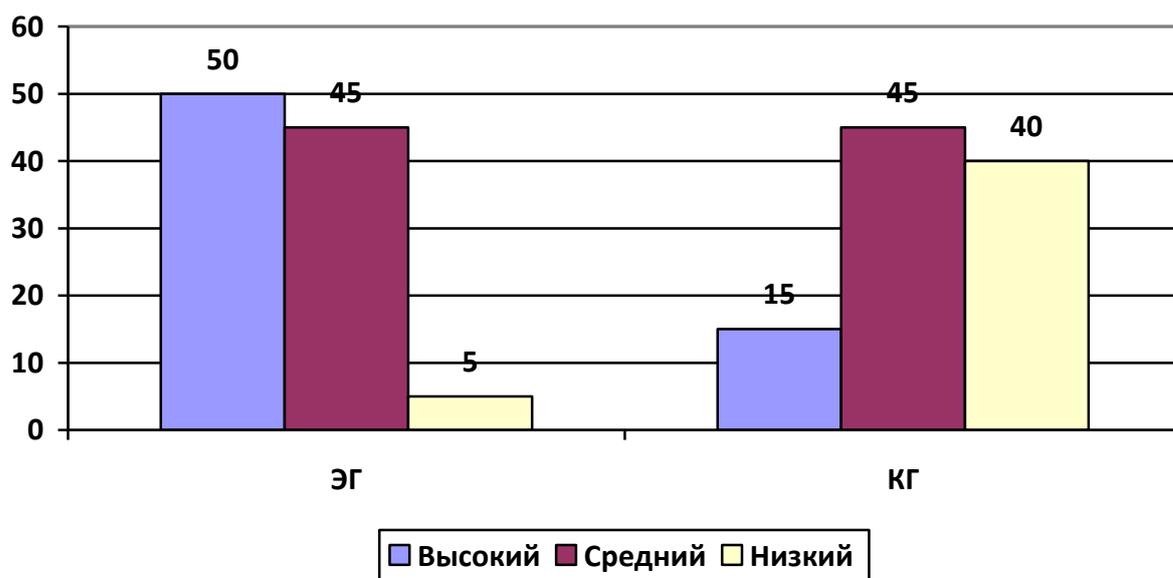


Рисунок 6 – Уровни сформированности умений разрабатывать новые виды продукции по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков»

Изучив динамику констатирующего и контрольного этапов опытно-экспериментальной работы, можно увидеть, что количество студентов экспериментальной группы с высоким уровнем умений разрабатывать новые виды продукции увеличилось на 41% (рисунок 4).

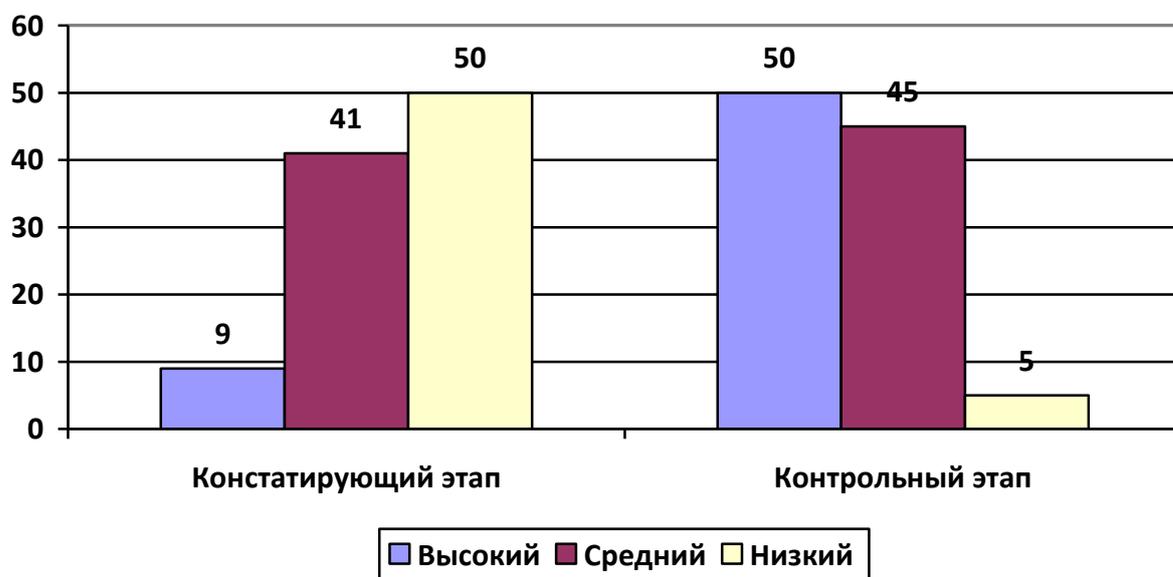


Рисунок 7 – Динамика умений разрабатывать новые виды продукции по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков» (экспериментальная группа)

Изучив динамику констатирующего и контрольного этапов опытно-экспериментальной работы, можно увидеть, что количество студентов контрольной группы с высоким уровнем умений разрабатывать новые виды продукции увеличилось на 5% (рисунок 8).

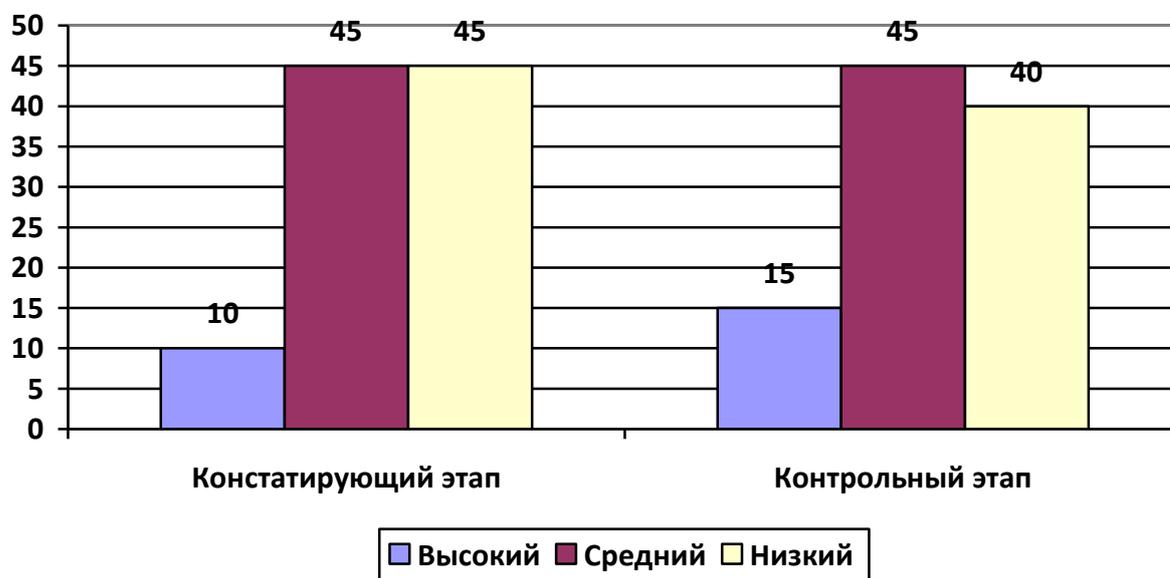


Рисунок 8 – Динамика умений разрабатывать новые виды продукции по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков» (контрольная группа)

Динамика профессиональных умений студентов, выделенных в качестве критериев, более значительна в экспериментальной группе. В контрольной группе результаты улучшились незначительно.

Таким образом, использование в образовательном процессе методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков» позволило обеспечить учебный процесс более эффективно.

## Выводы по 2 главе

Опытно-экспериментальная работа по реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» проведена на базе государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования (среднего специального учебного заведения) ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» г. Челябинска.

Для изучения результативности использованных методических рекомендаций нами разработаны критерии и показатели, а также методы исследования. В качестве критериев выделены профессионально важные умения: «умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы технологии» и выполнении лабораторных работ», «умение разрабатывать новые виды продукции», которые изучались на начало и конец экспериментальной работы.

Методическое обеспечение было разработано для ПМ-07 «Приготовление сладких блюд и напитков». Цель проведения лабораторно-практических занятий по ПМ-07 «Приготовление сладких блюд и напитков» – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению сладких блюд и напитков; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-техническими требованиями при приготовлении рекомендуемых блюд и напитков.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления. Обучающиеся каждой бригады оформляют отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления блюда, получают оценки за проделанную работу. В конце занятия обучающиеся убирают рабочее место, посуду и инвентарь. Уборку помещения осуществляют дежурные.

Перечень практических и лабораторных работ: «Расчет сырья для приготовления холодных сладких блюд» (2 часа), «Приготовление холодных сладких блюд» (4 часа), «Расчет сырья для приготовления горячих и холодных напитков» (2 часа), «Приготовление горячих сладких блюд» (4 часа), «Приготовление холодных и горячих напитков» (4 часа).

Сравнительный анализ данных на начало и конец эксперимента, позволяет судить о том, что динамика профессиональных умений студентов, выделенных в качестве критериев, более значительна в экспериментальной группе, чем в контрольной.

Использование в образовательном процессе методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков» позволило обеспечить учебный процесс более эффективно. Дополнительным свидетельством тому, является укрепление интереса студентов к дисциплине и в целом профессии рефлексией каждого урока позволяет констатировать данный факт.

Таким образом можно отметить, что поставленные нами цели и задачи решены, гипотеза нашла своё подтверждение.

## Заключение

В первой главе раскрыты теоретико-методические аспекты разработки методических рекомендаций в практике образования в профессиональной образовательной организации.

На основе современных требований стандартов образования представлена характеристика процесса подготовки специалистов по направлению «Повар – кондитер», включающая в себя виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, общие требования к образованности выпускника. Одной из форм организации обучения специалистов по направлению «Повар – кондитер» являются лабораторно-практические работы.

Лабораторно-практические работы – это организационная форма (метод) профессионального обучения, которая занимает промежуточное положение между теоретическим и производственным обучением и являются важным средством связи теории и практики. В зависимости от способа организации учебного процесса лабораторно-практические работы делятся на фронтальные и нефронтальные. Нефронтальные делятся на бригадные и индивидуальные. В процессе разработки лабораторно-практических работ необходимо определить тему и цель лабораторно-практической работы; краткие теоретические сведения, связанные с темой работы; описание хода работы; меры предосторожности; указания по оформлению результатов работы.

В методических рекомендациях к лабораторно-практическим работам даются основные положения изучаемой темы, форма отчета учащегося по лабораторной работе. Основная функция методических рекомендаций просматривается в том, что они интенсивно влияют на процесс формирования важных профессиональных умений и компетенций будущих выпускников профессиональных образовательных организаций. В процессе разработки лабораторно-практических работ необходимо определить тему и

цель лабораторно-практической работы; краткие теоретические сведения, связанные с темой работы; описание хода работы; меры предосторожности; указания по оформлению результатов работы. В методических рекомендациях даются основные положения изучаемой темы, форма отчета учащегося по лабораторной работе. Как правило, отчет содержит: название и цель, содержание работы, исходные данные для выполнения, необходимые схемы, эскизы и чертежи, порядок проведения, описание проведенных экспериментов, анализы и расчеты, выводы.

Опытно-экспериментальная работа по реализации методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю ПМ-07 «Повар-кондитер» проведена на базе государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования (среднего специального учебного заведения) ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» г. Челябинска.

Для изучения результативности использованных методических рекомендаций нами разработаны критерии и показатели, а также методы исследования. В качестве критериев выделены профессионально важные умения: «умение решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы технологии» и выполнении лабораторных работ», «умение разрабатывать новые виды продукции», которые изучались на начало и конец экспериментальной работы.

Количество студентов экспериментальной группы с высоким уровнем умений решать ситуационные задачи при изучении тем дисциплины «Основы технологии» и выполнении практических работ увеличилось на 27%, а количество студентов контрольной группы – на 5%. Количество студентов экспериментальной группы с высоким уровнем умений разрабатывать новые виды продукции увеличилось на 41%, а количество студентов контрольной группы – на 5%.

Методическое обеспечение было разработано для ПМ-07 «Приготовление сладких блюд и напитков». Цель проведения лабораторно-

практических занятий по ПМ-07 «Приготовление сладких блюд и напитков» – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению сладких блюд и напитков; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-техническими требованиями при приготовлении рекомендуемых блюд и напитков.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления. Обучающиеся каждой бригады оформляют отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления блюда, получают оценки за проделанную работу. В конце занятия обучающиеся убирают рабочее место, посуду и инвентарь. Уборку помещения осуществляют дежурные.

Перечень практических и лабораторных работ: «Расчет сырья для приготовления холодных сладких блюд» (2 часа), «Приготовление холодных сладких блюд» (4 часа), «Расчет сырья для приготовления горячих и холодных напитков» (2 часа), «Приготовление горячих сладких блюд» (4 часа), «Приготовление холодных и горячих напитков» (4 часа).

Сравнительный анализ данных на начало и конец эксперимента, позволяет судить о том, что динамика профессиональных умений студентов, выделенных в качестве критериев, более значительна в экспериментальной группе, чем в контрольной.

Использование в образовательном процессе методических рекомендаций для проведения лабораторно-практических работ по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков» позволило обеспечить учебный процесс более эффективно. Дополнительным свидетельством тому, является укрепление интереса студентов к дисциплине и в целом профессии рефлексией каждого урока позволяет констатировать данный факт.

Таким образом можно отметить, что поставленные нами цели и задачи решены, гипотеза нашла своё подтверждение.

## Список литературы

1. Алина, И.А. Лабораторно-практические работы: заметки преподавателя / И.А. Алина // Специалист. – 2006. – №4. – С. 13-14.
2. Алькаев, Р.Р. Лабораторно-практические работы как основная форма практической составляющей процесса обучения / Р.Р. Алькаев // APRIORI. Серия: Естественные и технические науки. – 2015. – № 6. – С. 1.
3. Белозерцев, Е.П. Педагогика профессионального образования: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений./ Е.П.Белозерцев; Под ред. В.А. Сластенина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 368 с.
4. Борисенко, А.А. Методология и научно-практические результаты моделирования рецептур и технологий пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий / А.А. Борисенко, Л.А. Сарычева // Вестник АПК Ставрополья. – 2014. – № 2 (14). – С. 23-27.
5. Борисенко, А.А. Научно-методические подходы к проведению практических занятий у студентов-технологов общественного питания / А.А. Борисенко // Материалы II Всероссийских научно-методических чтений Ставропольского института кооперации (филиала) БУКЭП: Сборник II Всероссийских научно-методических конференций СТИК (филиала) БУКЭП / под общей ред. В.Н.Глаза, С.А.Турко. – Ставрополь, 2015. – С. 160-162.
6. Букалова, Н.П. К вопросу о подготовке специалиста – технолога общественного питания в рамках единого образовательного пространства / Н.П. Букалова, Ю.Г. Степанян, И.Г. Пестова // Современные проблемы науки и образования. – 2014. – № 2. – С. 252.
7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Дашков и К, 2015. – 500 с.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2013.06.27. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.
9. Домонов, Н.Ф. Определение формы проведения лабораторно-практических занятий при подготовке бакалавров / Н.Ф. Домонов, Л.А. Мареева // Вестник образовательного консорциума Среднерусский университет. Серия: Гуманитарные науки. – 2016. – № 7. – С. 18-20.
10. Ерманов, М.Б. Сущность и структура лабораторно-практического занятия / М.Б. Ерманов, Б.Т. Рахат // Современные инновационные технологии подготовки инженерных кадров для горной промышленности и транспорта. – 2015. – № 1 (2). – С. 421-425.
11. Заико, А.И. Лабораторно-практические занятия: достоинства и перспективы / А.И. Заико, Р.С. Аипов, И.В. Вавилова // Творчество и развитие образовательных систем: тезисы докладов. – 1997. – С. 131-133.
12. Зарицкий, А.В. Использование учебных фильмов при проведении лабораторно-практических занятий / А.В. Зарицкий // Инновационные технологии в совершенствовании качества образования: материалы международной научно-методической конференции. – М., 2014. – С. 226-231.
13. Иванов, Ю.И. Оценка качества проведения лабораторных работ и практических знаний / Ю.И. Иванова // Стандарты и мониторинг в образовании. – 2006. - №3. –С. 20-26.
14. Казаков, А.Г. Организация самостоятельной работы студентов: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / Под ред. А.Г.Казакова – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 368 с.
15. Книга о вкусной и здоровой пище / под общ. ред. проф. И.М. Скурихина. – М.: АСТ-Пресс, 2012. – 400 с.
16. Кондаков, С.А. Один из способов проведения лабораторно-практических работ в рамках дистанционного образования / С.А.

- Кондаков // Вестник Южно-Уральского профессионального института. – 2015. – № 2 (17). – С. 33-40.
17. Кошелева, Д.В. Развитие исследовательских умений на лабораторно-практических занятиях / Д.В. Кошелева // Знание. Понимание. Умение. – 2010. – № 4. – С. 239-242.
18. Кругликов, Г.И. Методика профессионального обучения с практикумом. – М.: Академия, 2005. – 288с.
19. Лебедева, Н.В. Самостоятельная работа студентов на основе лабораторно-практических занятий / Н.В. Лебедева, А.В. Иванова, Г.Ф. Рыжкова // Интегративные тенденции в медицине и образовании. – 2015. – Т. 4. – С. 80-82.
20. Мокрова, И.И. Реализация принципа интеграции в лабораторно-практических работах для технологических колледжей / И.И. Мокрова // Среднее профессиональное образование. – 2011. – № 4. – С. 35-37.
21. Мурзина, Ю.П. Лабораторно-практические работы как фактор Профессиональной компетентности учащихся / Ю.П. Мурзина // Профессионал. – 2004. – №3. – С. 43-48.
22. Мухамадеев, И.Г. Профессиональная компетентность специалиста – будущего технолога общественного питания / И.Г. Мухамадеев, Л.Р. Фарвазетдинова // Наука молодых – инновационному развитию АПК: материалы VI Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых. – Уфа, 2013. – С. 252-256.
23. Норенкова, Н.А. Проектирование педагогических технологий в начальном профессиональном образовании: учебное пособие / Н.А.Норенкова. - ГУ ПО и Н адм. Челяб. обл., Чел ИРПО. – Челябинск, 2001. - 50 с.
24. Родина, Е.В. Управление формированием практических умений и навыков студентов на основе лабораторно-практических занятий / Е.В. Родина // Инновации в образовании. – 2011. – № 2. – С. 98-112.

- 25.Родина, Е.В. Характеристика комплекса исследовательских умений будущих технологов общественного питания / Е.В. Родина // Образование и наука в современных условиях. – 2014. – № 1 (1). – С. 114-119.
- 26.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.
- 27.Смирнова, Е.Д. Лабораторно-практические занятия как средство формирования общих компетенций / Е.Д. Смирнова, А.Л. Новокшанова // Вопросы образования и науки: теоретический и методический аспекты: сборник научных трудов по материалам Международной заочной научно-практической конференции: в 7 частях. – М., 2012. – С. 112-114.
- 28.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник / под ред. проф. И.М. Скурихина и акад. РАМН В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 235 с.
- 29.Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 112 с.
- 30.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации: от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ: по состоянию на 2014 год: с комментариями юристов компании «Гарант» / сост.: А.А. Кельцева. – М.: Эксмо, 2014. – 787 с.
- 31.Филатова, Т.В. Роль лабораторно-практических работ в учебном процессе / Т.В. Филатова, К.А. Ильина // Наука, образование, общество: проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов по материалам Международной научно-практической конференции: в 12 частях. – Тамбов, 2014. – С. 148-149.

- 32.Филимонюк, Л.А. Модульно-компетентностная технология обучения как основа формирования профессиональных компетенций у будущих техников-технологов общественного питания / Л.А. Филимонюк, В.А. Борщёва, А.А. Гресова // Проблемы современного педагогического образования. – 2016. – № 52-7. – С. 454-460.
- 33.Хаматгалеева, Г.А. Основные тенденции развития общественного питания в России / Г.А. Хаматгалеева // Фундаментальные и прикладные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации. – М., 2016. – С. 108-110.
- 34.Хаматгалеева, Г.А. Структура личности технолога общественного питания / Г.А. Хаматгалеева // Вестник торгово-технологического института. – 2013. – № 3 (7). – С. 290-294.
- 35.Хаматгалеева, Г.А. Формирование производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания: дис. канд. пед. наук / Г.А. Хаматгалеева. – Казань, 2010. – 297 с.
- 36.Хацринова, О.Ю. Использование методики проектного обучения на лабораторно – практических занятиях / О.Ю. Хацринова, Р.Х. Хузиахметов, С.В. Колесников // Новая наука: От идеи к результату. – 2016. – № 11-3. – С. 91-95.
- 37.Цисарь, И.Ф. Лабораторные работы на персональном компьютере. - М.: Экзамен, 2002. – 224с.
- 38.Чурнусова, Г.А. Использование метода проектов при проведении лабораторно-практических занятий / Г.А. Чурнусова // Вопросы образования и науки: теоретический и методический аспекты: сборник научных трудов по материалам Международной заочной научно-практической конференции: в 7 частях. – М., 2012. – С. 149-151.
- 39.Шадрин, М.А. Мастер-класс, как эффективный приём практической подготовки и формирования профессиональных компетенций технологов общественного питания / М.А. Шадрин // Инновационное образование и экономика. – 2014. – Т. 1. № 14 (25). – С. 13-14.

40. Шалунова, М.Г. Практикум по методике профессионального обучения: Учеб. пособие / М.Г. Шалунова, Н.Е. Эрганова. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. пед. ун-та, 2002. – 138 с.
41. Шарипова, С.А. Проведение лабораторно-практических занятий, как основной фактор формирования общих и профессиональных компетенций / С.А. Шарипова // Образование и наука: современное состояние и перспективы развития: сборник научных трудов по материалам Международной научно-практической конференции: в 10 частях. – М., 2013. – С. 156-158.
42. Шепс, Г.Я. Лабораторно-практические занятия с элементами научно-исследовательской работы / Г.Я.Шепс // СПО. – 2003. – Прил. №2. – С.70-72.
43. Эрганова, Н.Е. Методика профессионального обучения: учеб. пособие / Н.Е. Эрганова. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. пед. ун-та, 2004. – 150 с.
44. Яковлева, Н.Н. Формирование исследовательских умений у обучающихся при выполнении лабораторно-практических работ / Н.Н. Яковлева // Педагогический опыт: теория, методика, практика. – 2015. – № 4 (5). – С. 248-250.
45. Яремченко, Е.И. Технология продуктов общественного питания – специальность на века / Е.И. Яремченко // Образование и наука без границ: социально-гуманитарные науки. – 2016. – № 5. – С. 240-243.