



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ 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

**Методическое обеспечение преподавания дисциплины
профессионального цикла в профессиональной образовательной
организации**

**Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная**

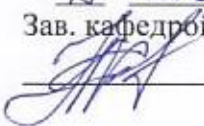
Проверка на объем заимствований:

77,05 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

«18» июни 2025 г.

Зав. кафедрой ПППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1

Козлова Надежда Олеговна 

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ПППОиПМ

Ногина А.А. 

Глава 1. Теоретико-методологические аспекты разработки методического обеспечения преподавания дисциплин в профессиональной образовательной организации	8
1.1 Понятие и сущность методического обеспечения в педагогической теории и практике	8
1.2 Содержание и структура методического обеспечения дисциплин .	16
1.3 Принципы разработки методического обеспечения по дисциплине профессионального цикла в профессиональной образовательной организации	22
Выводы по первой главе.....	26
Глава 2. Опытнo-практическая работа по разработке методического обеспечения преподавания дисциплины профессионального цикла студентов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	28
2.1 Анализ преподавания дисциплины «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»	28
2.2 Разработка учебного пособия по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов».....	32
2.3 Методические рекомендации для преподавателей по применению учебного пособия по дисциплине "процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов"	33
Выводы по второй главе.....	36
Заключение	38
Список литературы	40
Приложение 1	46
Приложение 2	53
Приложение 3	61
Приложение 4	66
Приложение 5	72

Введение

В современном мире, где изменения в технологиях и экономике происходят с беспрецедентной скоростью, требования к профессиональным компетенциям специалистов существенно возрастают. В таких условиях качественное образование становится ключевым фактором, способным подготовить выпускников, соответствующих актуальным требованиям рынка труда.

Одним из эффективных подходов к активизации учебного процесса и формированию у студентов среднего профессионального образования (СПО) интереса к обучению, а также развитию творческих способностей и исследовательских навыков является проблемное обучение.

В связи с этим существует необходимость изучения и разработки методических подходов к преподаванию специализированных дисциплин в учреждениях профессионального образования с применением технологии проблемного обучения. Только через качественное методическое обеспечение преподавания можно повысить уровень профессиональной подготовки, увеличить учебно-профессиональную мотивацию и углубить интерес студентов к изучаемым предметам.

Такая переориентация образовательного процесса вносит значительные изменения в содержание и формы обучения, системы контроля и оценки знаний, а также требует обновления методических материалов. Исследования в области педагогики и практики подтверждают, что качество образовательного процесса значительно улучшается, если его научно-методическое обеспечение осуществляется на системном и высоком уровне.

С учетом изменений в образовательной среде, требования к качеству подготовки специалистов среднего звена становятся особенно актуальными. Возрастает необходимость уделять внимание вопросам профессионального становления студентов и развитию их компетенций, а также совершенствованию практической подготовки.

Основная задача среднего профессионального образования заключается в подготовке квалифицированных специалистов и удовлетворении потребностей граждан, желающих углубить свои знания. В ходе обучения важно формировать у будущих специалистов необходимые личные качества и профессиональные ценности, что включает целостное мировосприятие и умение применять современные подходы и методы исследования для решения стратегических и тактических задач.

Актуальность данного исследования обусловлена необходимостью создания и внедрения эффективного методического обеспечения преподавания дисциплин профессионального цикла в учреждениях среднего профессионального образования (СПО). В условиях стремительных изменений в технологиях и экономике требования к профессиональным компетенциям специалистов становятся все более высокими. Качественное образование, основанное на современных методах и подходах, играет решающую роль в подготовке выпускников, способных успешно адаптироваться к требованиям рынка труда.

Проблемное обучение, как один из эффективных образовательных подходов, способствует активизации учебного процесса и формированию у студентов интереса к обучению, развитию их творческих способностей и исследовательских навыков. В связи с этим возникает необходимость разработки методических рекомендаций и материалов, которые помогут интегрировать проблемное обучение в учебный процесс.

Кроме того, качественное методическое обеспечение позволяет не только повысить уровень профессиональной подготовки студентов, но и углубить их мотивацию к обучению. Оно вносит изменения в содержание и формы образовательного процесса, а также требует обновления систем контроля и оценки знаний.

Исследования показывают, что системное и научно обоснованное методическое обеспечение значительно улучшает качество образовательного процесса. В условиях современных вызовов, таких как необходимость подготовки квалифицированных специалистов, способных к самостоятельному решению профессиональных задач, актуальность

разработки и внедрения эффективных методических подходов становится особенно очевидной. Это включает в себя внимание к вопросам профессионального становления студентов, развитию их компетенций и совершенствованию практической подготовки.

Корректно разработанное методическое обеспечение способствует развитию творческой активности студентов как на занятиях, так и вне их. В современных условиях выпускник должен обладать таким уровнем творческого потенциала, чтобы быть способен самостоятельно выявлять и решать проблемы в профессиональной сфере и обществе, а также быть готовым к дальнейшему самообразованию.

Методическое обеспечение обучения позволяет прогнозировать уровни знаний на различных этапах освоения предмета; поэтапное изучение учебно-методического комплекса должно адаптироваться к конкретным условиям преподавания (характеристика преподавателя, возрастная группа, объем учебных часов, доступные средства обучения и т. д.), учебной базе и оснащению кабинетов.

Практика показывает, что создание эффективного методического обеспечения образовательного процесса является сложной и трудоемкой задачей. В научной литературе представлены различные подходы к разработке таких материалов, однако вопросы методического обеспечения дисциплин остаются недостаточно разработанными теоретически.

В педагогической и методической литературе еще нет единообразного понимания структуры и содержания методического обеспечения. Тем не менее, тщательно подобранное методическое обеспечение способствует повышению эффективности преподавания. А сам процесс разработки позволяет преподавателю глубже осмыслить собственную педагогическую деятельность.

Цель исследования: теоретическое обоснование и разработка методического обеспечения по дисциплине профессионального цикла: «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Объект исследования – процесс обучения в профессиональной образовательной организации.

Предмет исследования – структура и содержание методического обеспечения по дисциплине профессионального цикла в профессиональной образовательной организации.

Задачи исследования:

1. Рассмотреть теоретические и методические аспекты проблемы методического обеспечения по дисциплинам профессионального цикла.

2. Изучить принципы разработки методического обеспечения по дисциплине профессионального цикла в профессиональной образовательной организации.

3. Разработать учебное пособие по дисциплине «процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

4. Разработать комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Теоретико-методологическая основа исследования. Методологической основой исследования явились труды ученых, раскрывающие фундаментальные проблемы профессионального образования: Алексеева Н.А., Беспалько В.М., Кукуева А.И., Поташника М.М., Бордовского Г.А., Коменского Я.А., внесли вклад в разработку этой проблемы Шибаета Л.В., Кузнецова Н.М., Гранкина Т.Г., Колмогорцева Т.А., Ефремова Н.Ф., Скляр Н.Ю., Захарова И.Г., Коротков Э.М., Майоров А.Н., Ничкало Н., Филонов Г., Суходольская-Кулешова О., Панасюк В.П., Полонский В.М., Третьяков П.И., Федоров В.А., Колегова Е.Д., Шабунцова А., Леонидова Г., Головчин М., Шадриков В.Д.

Методы исследования. Для решения поставленных задач использовался комплекс различных методов исследования: теоретический анализ психолого-педагогической литературы; метод анализа образовательных стандартов, квалификационных характеристик и других документов; обобщение педагогического опыта: изучение результатов деятельности.

Практическая значимость исследования. Разработанное методическое обеспечение по дисциплине: «процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», включающее в себя учебное пособие и комплект контрольно-оценочных средств может быть использован в процессе преподавания данной дисциплины в колледже. База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» г. Челябинск, ул. Ворошилова, д. 16.

Структура исследования. Выпускная квалификационная работа состоит из введения, первой и второй глав, выводов по двум главам, заключения, списка литературы и приложений.

Глава 1. Теоретико-методологические аспекты разработки методического обеспечения преподавания дисциплин в профессиональной образовательной организации

1.1 Понятие и сущность методического обеспечения в педагогической теории и практике

В настоящее время вопрос комплексного обеспечения учебного процесса в системе профессионального образования постоянно привлекает внимание педагогов. Учитывая нестабильность политической и экономической ситуации в стране, подготовка квалифицированных специалистов становится особенно актуальной. Решение этой проблемы требует повышения эффективности профессионального обучения.

В различных источниках можно встретить обоснование таких видов обеспечения учебного процесса как методическое, учебно-методическое, дидакто-методическое, системно-методическое, научно-методическое, программно-методическое и др.

Для того, чтобы разобраться в том, что собой представляет тот или иной вид обеспечения, профессор Образцов П.И. обращается к этимологии этого понятия. Так, в словаре Ожегова С.И. под обеспечением понимается то, чем обеспечивают кого-либо. То есть речь идет о совокупности средств, позволяющих человеку выполнять различные виды деятельности. Для успешного функционирования современного производства необходима гибкая и адаптивная система подготовки специалистов, учитывающая специфику трудовой деятельности в условиях рыночной экономики. В таких условиях помимо высокого уровня профессиональных знаний необходимо развивать личные качества, такие как инициативность, ответственность и способность быстро адаптироваться к новым условиям, а также стремление к самообразованию.

Для устойчивой практики, при которой учебные материалы, такие как учебники, сборники задач и упражнений, методические разработки, разрабатывались отдельно друг от друга.

Деятельность как преподавателей, так и студентов играет центральную роль в образовательном процессе и формирует базу для учебно-методического обеспечения. В этом контексте необходимо акцентировать внимание на поддержании дидактической активности учителей и познавательной активности учащихся, так как это способствует более эффективному усвоению материала.

Создание интерактивной образовательной среды может значительно повысить интерес студентов и активизировать их участие в учебном процессе.

По мнению академика Бабанского Ю.К., именно в взаимодействии педагогов и обучаемых, которое происходит во времени, реализуется задача усвоения студентами широкого социального опыта человечества[9].

Как отмечает Анисимов П.Ф., «педагог, преподаватель» — ключевая фигура в образовании, который не только внедряет образовательную программу в учебный процесс, но и активно участвует в формировании и обновлении содержания образования[4].

Тенденция к обновлению образовательного процесса основывается на модели опережающего развития, которая предполагает способность личности к постоянному профессиональному самообразованию на протяжении жизни. Эту важную задачу должен решать педагог, развивая познавательную активность студентов и обучая их методам самообразования. Поэтому особое внимание уделяется повышению квалификации преподавателей и их готовности к инновационной деятельности. Все формы, способствующие повышению профессионального мастерства, интегрируются в понятие «научно-методической работы преподавателя» [3].

При анализе этих тенденций возникает сложная проблема: с одной стороны, научно-методическая работа не является приоритетным направлением деятельности учебных заведений, с другой — она рассматривается как важнейший инструмент повышения квалификации преподавателей и развития их творческой инициативы в совершенствовании учебного процесса[7].

Методическое обеспечение в образовательном процессе представляет собой комплекс материалов, технологий и методов, направленных на организацию и оптимизацию обучения.

Научно-методическая работа включает в себя комплекс практических мероприятий, основанных на достижениях науки и передовом педагогическом опыте, направленных на всестороннее повышение профессиональной компетенции преподавателя[14]. Одной из ключевых форм научной работы является разработка методических и практических материалов, касающихся различных форм учебных и внеаудиторных занятий[9].

Учебно-методическое обеспечение дисциплины в современных условиях служит эффективным инструментом для изучения учебных предметов и организации самостоятельной работы студентов. Исследования по разработке УМО для обучающихся всегда занимали в отечественной педагогической теории и практике важное место.

Анализ существующих работ показывает их недостаточный теоретический уровень, слабую эмпирическую базу и зачастую противоречивый характер. Развитие педагогической науки демонстрирует, что успешным является только тот процесс, который поддерживается дидактическими и методическими разработками, отвечающими современным требованиям науки и практики, который обеспечен дидактическими и методическими разработками, отвечающими современным требованиям науки и практики (Смятских А.Л., Туркина Т.М.) [12].

Исследователи по-разному трактуют статус данного понятия. Некоторые называют его научно-методическим обеспечением, а другие — учебно-методическим комплексом, комплексным методическим обеспечением или учебно-методическим комплектом. (Козлова Л.П. и Савина Н.Г.); учебно-методическим комплексом (Батышев С.Я., Беспалько В.П., Сизганова Е.Ю. и др.); комплексным методическим обеспечением (Григорьева И.К., Минько Н.); учебно-методическим обеспечением (Пичугина Г.В.); методическим обеспечением (Образцов П.И.); учебно-методическим комплектом (И.П. Жданова) [12].

По мнению Пикалова Б.Х., одним из первых, кто стремился преодолеть разобщенность в изучении отдельных предметов, были французские просветители. Идея объединения учебных элементов вокруг интересующих ребенка тем содержалась в педагогической системе Руссо Ж.Ж., который стремился интегрировать учебный материал в естественные жизненные ситуации детей[12].

Теоретические предпосылки необходимости объединения различных источников знаний были изложены в философских взглядах Коменского Я.А., который подчеркивал важность связи между различными аспектами знаний[14].

Определяя возможности методического обеспечения как средства обучения, следует отметить, что оно представляет собой целостное образование, состоящее из компонентов и элементов.

Но в настоящее время в проблеме активизации познавательной деятельности студентов появился новый аспект — дидактическое единство усвоения системы знаний и развития творческой активности.

Это предполагает создание комплексов дидактических средств, которые разрабатываются для каждой темы и занятия. Проектирование системы занятий с использованием оригинального методического обеспечения показало, что комплексное применение дидактических средств изменяет структуру занятия и способствует более глубокому усвоению материала, а также изменяет структуру занятия, соотношение между рассказом, развёрнутой беседой, объяснением и демонстрацией изучаемых объектов преподавателем.

Таким образом такой подход позволяет не только передавать знания, но и развивать у студентов критическое мышление, креативность и навыки самостоятельной работы.

Но практика преподавания дисциплин разных циклов показала, что наряду со статическими средствами обучения (наиболее широко используемыми в педагогической практике) необходим комплекс дидактических средств, который в наибольшей мере стимулирует развитие познавательного интереса студентов, их деятельность, учит самостоятельно

находить решения в запланированных преподавателем проблемных образовательных ситуациях, анализировать учебный, справочный или наглядный материалы.

Создавая дидактические обучающие комплексы, нужно учитывать и принцип индивидуализации обучения.

Новое построение занятий обеспечивает целостную систему учебной работы, высокий уровень подготовки специалистов[6].

Методическое обеспечение отличается тем, что помимо разнообразных текстов описательного типа и графических материалов, включает рекомендации, которые направляют студентов в их познавательной деятельности. При работе с такими материалами студенты ставятся в условия необходимости совершения определённых направляемых действий: прочти, найди, реши, объясни, покажи.

В процессе познания основан на системе последовательно чередующихся, строго целенаправленных и взаимосвязанных умственных и материальных действий. Последнее очень важно, так как именно материальные действия подвержены контролю и самоконтролю, они расширяют чувственный контакт студента с объектом познания.

Эффективность интеллектуальных процессов значительно возрастает. При анализе этого разнообразного материала студенты совместно с преподавателем создают понятия, соответствующие заданным целям.

Изучение учебного материала с использованием методического комплекта требует гораздо меньше времени и дает преподавателю возможность сосредоточиться на закреплении знаний и выполнении упражнений студентами, что способствует формированию более устойчивых знаний, основанных на логических выводах.

Как показывает опыт построения занятий с использованием таких комплектов, приближение теоретического обучения к практическим задачам способствует росту интереса к дисциплине, также повышает активность студентов на занятиях.

Студенты с первых же занятий активно принимают участие в учебном процессе, стараются логически рассуждать, осознают необходимость и важность как теоретического, так и производственного обучения.

В нашем случае не просто передаются готовые знания, а организуется мыслительная деятельность студентов, развивается творческая активность, студенты учатся самостоятельно добывать знания.

Оптимизация учебно-воспитательного процесса в настоящее время возможна только на основе системного, а также целостного подхода к каждому компоненту учебного процесса, любому виду деятельности преподавателя и студента.

Научно-педагогической базой методического обеспечения является системная дидактика, которую составляют диагностическая постановка целей обучения по содержанию и структуре учебной информации, качеству ее усвоения, научности знаний и универсальности умений студентов, овладение всеми студентами современными умениями и навыками, эффективной самостоятельной работой, обучение будущих специалистов творчеству[12].

С точки зрения содержания, по мнению Васильевской Е.В. «Методическое обеспечение – это необходимая информация, учебно-методические комплексы, разнообразные методические средства, оснащающие и способствующие более эффективной реализации программно-методической, научно-экспериментальной, воспитательной, организационно-массовой, деятельности педагогических работников.

Педагогическая эффективность процесса находится в технологии, которая проектируется для реализации поставленной образовательной задачи. Проектирование технологии обучения предполагает постановку дидактической задачи и комплексную разработку системного дидактического процесса.

Методическое обеспечение разделяются на технологии (по характеру структуры формируемой профессиональной деятельности):

-формирующие практическую структуру профессиональной деятельности (тренажеры, стенды, макеты, полигоны и т.п.);

-формирующие образные компоненты деятельности (кинофильмы, видеофильмы, диапозитивы, кодограммы, слайды и т.п.);

-формирующие понятийно-логические компоненты структуры деятельности (учебно-технологические и инструкционные карты, учебники, справочники, программированные материалы).

Эффективность применения методического обеспечения заключается в следующем:

-даются указания, организующие действия студентов;

-процесс познания основан на системе последовательно чередующихся, целенаправленных умственных и материальных действий;

-знания не передаются в готовом виде, организуется активная мыслительная деятельность, развивается творческая активность и самостоятельность студентов;

-повышается доступность обучения;

-повышается темп изложения программного материала;

-утомляемость студентов снижается, наблюдается повышенный интерес к занятию;

-сэкономленное время используется для творческой деятельности, увеличивается доля времени на самостоятельную работу;

-возникают предпосылки создания (на начальном этапе работы преподавателя) и дальнейшего совершенствования учебно-материальной базы кабинета;

-обеспечивается возможность целенаправленного педагогического воздействия жизненные на характер формируемых знаний, умений обязанностей и навыков, их ускоренное формирование, выполнение разнохарактерных заданий другому освоение рациональных форм организации учебного труда.

-труд студентов становится более качественным и производительным, резко сокращаются сроки профессиональной адаптации выпускников в новых условиях самостоятельной трудовой жизни;

-теория приближается к практике;

-изменяется структура учебного занятия, соотношение между рассказом, беседой, объяснением и демонстрацией пособий преподавателем;

-изменяется характер деятельности студента на всем протяжении занятия.

Происходит непрерывный переход от устного и текстового изложения материала к таким формам, как динамические плакаты, электронные стенды, учебные фильмы или видеозаписи, а также к практическим инструментам и станкам, что обеспечивает проверку знаний студентов с использованием простых контрольных устройств, ЭВМ или компьютерных технологий[7].

Это выражает сущность развивающего обучения:

-студент из объекта педагогического воздействия превращается в субъект активной познавательной деятельности;

-обучение основано на формировании механизма технологического мышления, а не на эксплуатации памяти;

-процесс обучения строится на приоритете дедуктивного способа познания, движении мысли от общего к частному, обобщениях[8].

Основные задачи, решаемые посредством учебно-методического комплекса:

-определение содержания, объема и последовательности изучения разделов дисциплины, установление требований к уровню освоения содержания дисциплины студентом;

-определение содержания и объема самостоятельной работы студента, форм и средств контроля ее выполнения;

-осуществление методического и информационного сопровождения образовательного процесса и реализация инновационных подходов к обучению студента;

-обеспечение каждого студента индивидуальными учебно-методическими пособиями — руководствами вовлекающими студентов в адекватную активную познавательную деятельность;

-целостно видение образовательного процесса.

Таким образом, важно организовать методическую работу преподавателей таким образом, чтобы обеспечить порядок и взаимосвязь действий, способствующих формированию целостного подхода к методической деятельности в высшем профессиональном образовании.

Анализ материалов, касающихся проблемы комплексного методического обеспечения, показывает, что они часто имеют низкий теоретический уровень, недостаточную эмпирическую основу и характеризуются чрезмерной абстрактностью и противоречивостью.

Динамика развития педагогической науки свидетельствует о том, что только тот процесс, который поддерживается актуальными дидактическими и методическими разработками, способен эффективно достигать поставленных целей, соответствуя современным требованиям как науки, так и практики. (Смятских А.Л., Туркина Т.М.) [19].

Исследователи занимающиеся данной проблемой, имеют различные взгляды на статус этого термина. Одни называют научно-методическим обеспечением (Козлова Л.П.); учебно-методическим комплексом (Батышев С.Я.); комплексным методическим обеспечением (Григорьева И.К., Минько Н.); учебно- методическим обеспечением (Пичугина Г.В.); методическим обеспечением (Образцов П.И); учебно-методическим комплектом (Жданова И.П.) [12].

1.2 Содержание и структура методического обеспечения дисциплин

Методическое обеспечение играет ключевую роль в образовательном процессе, так как оно определяет используемые подходы, средства и методы для достижения учебных целей. В этой секции мы рассмотрим содержание и структуру методического обеспечения, а также его значение в организации учебной деятельности.

Структура методического обеспечения является важным инструментом для управления учебным процессом. Она подчиняется принципам диалектики взаимодействия между частями и целым. Поскольку существуют различные основания для организации системы, элементы этой системы могут быть

выделены различными способами. Таким образом, структура учебно-методического комплекса может иметь вариативный характер.

Содержание методического обеспечения включает проект, состоящий из учебно-программных документов, учебных и методических материалов, а также набора обучающих средств, необходимых для качественного освоения ключевых аспектов учебной программы.

Значительную часть методического обеспечения составляют средства обучения, которые педагог должен разработать. Эти средства представляют собой материальные объекты и предметы, как природного, так и искусственного происхождения, используемые в процессе обучения для достижения целей образования и воспитания. Они являются важной частью учебного процесса и составляют основу материально-технической базы учебного заведения. [10]

Как компонент учебного процесса, средства обучения влияют на все его другие элементы — содержание, формы и методы.

Термин «методическое обеспечение» в педагогике рассматривается в двух аспектах: как процесс и как результат. Методическое обеспечение как процесс включает планирование, разработку и создание оптимальной системы учебно-методической документации и средств обучения, необходимых для эффективной организации образовательного процесса в рамках профессиональной образовательной программы.

Методическое обеспечение охватывает совместный поиск, разработку, экспертизу, отбор, апробацию и внедрение более эффективных моделей, методик и технологий для развития воспитанников. [9]

Васильевская Е.В. подчеркивает, что методическое обеспечение включает необходимую информацию, учебно-методические комплексы и разнообразные методические средства, которые способствуют более эффективному выполнению задач педагогов в различных областях.

Логвинова И.М. и Копотева Г.Л. утверждают, что методическое обеспечение включает средства и учебные комплексы, которые способствуют эффективной реализации программно-методической, научно-экспериментальной и воспитательной деятельности в системе

дополнительного образования детей, направленной на получение и оснащение учреждений методическими материалами. [12]

Суть методического обеспечения заключается в анализе и поиске передовых методик, их апробации и внедрении новых, наиболее эффективных подходов в конкретных условиях.

Учебно-методическое обеспечение включает создание и использование соответствующих учебно-методических документов, пособий, рекомендаций и дидактических средств, а также эффективных методик и приемов обучения, которые активизируют познавательную деятельность студентов и помогают достигать учебных целей.

Обобщая вышеизложенные мнения, в данной статье предлагается авторское определение методического обеспечения как совокупности всех научных и методических ресурсов преподавателя высшей школы, предназначенных для поддержки образовательного процесса, связанного с самостоятельным изучением учебного материала учащимися.

К таким ресурсам относятся рабочие программы, учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, методические указания по практическим и семинарским занятиям, рекомендации по выполнению контрольных, курсовых и квалификационно-выпускных работ, а также комплекты индивидуализированных заданий для самостоятельной работы студентов.

В структуре учебно-методического обеспечения выделяются основные разделы конкретного предметного курса. Щепотин А.Ф., Чекулаев М.А. и другие обосновывают состав и содержание комплексного учебно-методического обеспечения с учетом деятельностного подхода. По определению Щепотина А.Ф., состав комплексного учебно-методического обеспечения включает все его структурные компоненты, необходимые для проектирования и качественной реализации образовательного процесса. [12]

Учебно-методическая документация служит основой для проектирования образовательного процесса. Она включает содержание образования, цели обучения и необходимые средства, которые помогают

формировать у обучающихся знания, умения и навыки, а также управлять их познавательной деятельностью.

Эффективность педагогической деятельности во многом зависит от использования методического обеспечения, которое помогает решать профессиональные задачи и получать информацию для более качественного проектирования учебного процесса. В учебно-методическом пособии для техникумов рассматриваются способы рационализации труда преподавателей в сочетании с разработкой методических комплексов. [7] Учебные элементы и их структурные связи могут быть выявлены с помощью графа. Учебным элементом обозначается предмет, процесс, явление, свойство или связь (отношение), а также методы применения и действия. Вершины графа учебной темы и ее взаимосвязи.

Комплекс методического обеспечения включает в себя учебные планы, программы, стандарты оснащения учебных кабинетов и лабораторий, учебники, пособия по методике преподавания, справочные материалы, сборники задач, наглядные пособия, тренажеры, технологическую документацию и другие ресурсы.

Выписка из государственного образовательного стандарта профессионального образования демонстрирует место и соответствие учебной дисциплины установленным стандартам. [13]

Учебная программа представляет собой документ, утвержденный министерством образования, в котором описано содержание образования по каждому предмету и определены системы научных, мировоззренческих и нравственно-эстетических идей для учащихся. [8]

Рабочая программа — это учебная программа, адаптированная к конкретному учебному заведению на основе типовой, с учетом регионального компонента стандарта профессионального образования. [9]

Преподаватель имеет право креативно использовать различные подходы к построению программы (линейный, концентрический, тематический и другие).

Теоретический материал должен содержать систематизированные сведения научного или прикладного характера, представленные в удобной форме для изучения и преподавания. При подготовке материала необходимо учитывать следующие моменты:

- следует уделить внимание на обсуждаемые вопросы с объектами профессиональной деятельности выпускника и требованиями к его образованию;

- важно представлять различные взгляды на обсуждаемые темы, независимо от личной позиции преподавателя;

- следует избегать устаревшей или сомнительной информации и акцентировать внимание на зарубежных достижениях;

- краткие выводы (резюме) по теме должны направлять студентов на ключевые сведения, которые необходимо усвоить и запомнить;

- материал должен быть структурирован на логические единицы и сопровождаться схемами, рисунками и графиками.

Структурный элемент учебно-методического обеспечения включает практические задания и упражнения, помогающие усвоению материала, с примерами выполнения заданий и анализом наиболее распространенных ошибок. Рекомендуется представлять пошаговые решения типичных задач с пояснениями и ссылками на соответствующие разделы теоретического курса. Реализация практикума может варьироваться в зависимости от предметной области и может включать:

- семинары — важная часть учебного процесса, проводимая в группах студентов. Они способствуют глубокому изучению сложных проблем науки и самостоятельной работе студентов, развивают навыки аргументации и ведения дискуссии, что способствует формированию профессиональной компетентности; [15]

- лабораторно-практические работы занимают промежуточное положение между теоретическим и производственным обучением, обеспечивая закрепление знаний и формирование профессиональных умений, которые применяются в производственном обучении; [6]

-практические занятия предназначены для углубленного изучения дисциплины, помогают осмыслить теоретический материал и развивают навыки профессиональной деятельности.

Состав учебно-методических материалов для семинарских и практических занятий включает:

-план проведения занятий с указанием последовательности тем и объема аудиторных часов;

-краткие теоретические и учебно-методические материалы по каждой теме с ссылками на дополнительные источники;

-вопросы для обсуждения и список литературы для подготовки к семинару (оформленный по правилам библиографического описания с указанием страниц);

-тексты ситуаций для анализа, заданий и задач, которые рассматриваются на занятиях, включая деловые ситуации для анализа;

-контрольно-измерительные материалы, такие как обучающие и диагностические компьютерные программы;

-другие методические и материально-технические материалы на различных носителях информации.

Контрольные мероприятия необходимы для обеспечения качественного обучения. Содержательная часть должна включать тематику контрольных работ, срезы и комплекты задач по каждой теме программы, а также систему вопросов для самоконтроля студентов. Преподаватель предоставляет студентам возможность использовать экзаменационные билеты и задачи во время экзамена.

К контрольным мероприятиям относятся:

-контрольные вопросы по каждой теме учебной программы и по всему курсу;

-тесты, предназначенные для количественной оценки знаний студентов;

-вопросы к зачету (экзамену), представляющие собой перечень вопросов по теоретическому курсу дисциплины;

-письменные или практические контрольные работы для проверки усвоения знаний после изучения отдельных тем или разделов учебной программы.

Учебно-методический материал для курсовой работы включает в себя: тематику курсовых работ; методические рекомендации по выполнению курсовой работы с указанием дополнительной литературы, которая помогает более глубоко изучить отдельные вопросы, рассматриваемые в работе; методику выполнения курсовой работы, в которую входит описание исходных данных для расчетной части, а также методику анализа полученных результатов. Кроме того, предусмотрен порядок оформления пояснительной записки для преподавателей, курирующих курсовую работу, что определяет процесс защиты курсовой работы.

Словарь терминов и персоналий.

В каждой учебной дисциплине применяются специфические термины, чьи значения могут быть не всегда очевидны и нуждаются в пояснении.

Для успешного освоения курса студенту важно четко понимать и уметь использовать термины, относящиеся к его области изучения. Поэтому наличие толкового словаря терминов и персоналий является весьма полезным.

В таком словаре должны быть даны определения всех терминов, которые встречаются в курсе и имеют отношение к рассматриваемой теме. Эти термины могут быть сгруппированы по темам или расположены в алфавитном порядке.

1.3 Принципы разработки методического обеспечения по дисциплине профессионального цикла в профессиональной образовательной организации

Разработка учебно-методического сопровождения дисциплин профессионального цикла требует формирования продуманного комплекса материалов, способствующих обучению. Начальным этапом является анализ содержания учебной программы, определение наиболее подходящих форм обучения и оценка потребности в создании, доработке или приобретении

методических средств. На основе собранных данных составляется план работ, в котором фиксируются ответственные лица и установленные сроки исполнения. [9]

Базой для подготовки методических материалов служат государственные стандарты и учебные курсы, содержащие ключевые требования к содержанию образовательного процесса, отражающие современные профессиональные компетенции.

Образовательный процесс должен строиться с учетом цели обучения и учитывать личностные особенности и потребности обучающихся, что актуализирует содержание на всех стадиях подготовки материалов.

Это включает отбор актуальных знаний, умений и практических навыков, формирующих не только профессиональные, но и общие умения, необходимые в социальной и познавательной деятельности.

Как отмечал Лернер И.Я., образовательное содержание следует подбирать, исходя из системы знаний, практики применения, творческого опыта и личностного отношения обучающегося к окружающему миру. [7] Ученые Новиков А.М., Загвязинский В.И. и Сластенин В.А. подчеркивают необходимость адаптации содержания к специфике образовательного учреждения. Несоответствие материалов возможностям студентов может привести к снижению их эффективности. Преподаватель должен уметь адаптировать логику изложения в зависимости от состава группы, условий обучения и учебной среды.

Методическое содержание дисциплины строится на дидактических основах, таких как преемственность, доступность, системность, научность, активность и самостоятельность. [5]

Принцип преемственности обеспечивает постепенное развитие знаний, формируя целостное представление о предмете. Системность и логическая последовательность строятся на основе закономерностей научного познания, что позволяет структурировать учебный материал, облегчая его усвоение и запоминание.

Системный подход предполагает анализ всех элементов методического обеспечения, их функций и взаимодействия. Он помогает организовать

материал в логичную структуру и обеспечить его функциональность. Эта функциональность определяется целями обучения и уровнем подготовки студентов. Использование наглядных пособий и визуальных средств способствует формированию устойчивых представлений и развитию абстрактного мышления. [7]

Принцип активности и осознанности реализуется через взаимодействие преподавателя со студентами, где преподаватель постепенно передаёт учащимся ответственность за выполнение заданий. А доступность материала определяется его соответствием уровню базовых знаний обучающихся. [60] Научность выражается в систематизации и обобщении учебной информации. Этот принцип был изложен Скаткиным М.Н. Устойчивость знаний основывается на механизмах памяти и предполагает закрепление информации.

Самостоятельность проявляется в умении студентов решать задачи без помощи, что необходимо поддерживать через целенаправленную организацию учебной среды. Учебные пособия и методические комплекты должны соответствовать современному уровню развития и быть практико-ориентированными. Это требует продуманной структуры, применения новых технологий и логичной подачи информации. По мнению Краевского В.В. и Лернера И.Я., процесс обучения должен быть связан с чётко поставленными заданиями, построенными по научным и психологическим принципам. [21] Учебные комплексы должны включать как теоретические, так и практические компоненты. Наглядные средства (макеты, модели, инструменты) позволяют закрепить базовые действия и применить знания в условиях, приближенных к профессиональной деятельности. Комплекс материалов должен соответствовать государственным стандартам и формировать широкий спектр профессиональных навыков: от технических до сенсомоторных.

Преподавателю рекомендуется вести учёт обеспеченности каждого учебного модуля, отмечая, какие материалы имеются, планируются или уже разработаны. Методические комплексы должны быть обоснованы с научной и педагогической точек зрения. [20] Важно избегать перегруженности

содержания, дублирования тем и нерациональных затрат времени на организацию занятий. Учебные материалы должны быть оформлены удобно и грамотно, что упрощает их использование и хранение. [4]

Учебно-методический комплекс представляет собой модель образовательной системы, в которой отражаются все её ключевые элементы. При его разработке необходимо провести анализ профессии, определить ключевые функции и умения, которые необходимо формировать, смоделировать учебный процесс, выделить дидактические задачи и адаптировать учебные программы. [22]

Важно совершенствовать методы преподавания, стимулирующие аналитическое и практическое мышление, использовать производственные ситуации и индивидуализированные задания.

Как показывает педагогическая практика, этапы создания комплекса включают: определение целей обучения, формирование содержания, выбор методологических основ, разработку взаимодействия преподавателя и студента. Весь процесс должен быть взаимосвязан и целенаправлен.

Завершающий этап — это внедрение комплекса в образовательный процесс. Апробация проходит на начальной группе студентов, где оцениваются соответствие планов, результативность материалов и усвоение содержания.

В ходе апробации допускаются изменения, но только в пределах минимально необходимого объема. По итогам анализа материалы дорабатываются, утверждаются и включаются в издательский план.

Также производится оценка преподавания и качества комплекта. Весь комплекс может быть представлен в виде пособия, включающего программу, методические указания и задания для самостоятельной работы.

Выводы по первой главе

Методическое обеспечение представляет собой дидактический комплекс, который включает в себя систему нормативных и учебно-методических материалов, необходимых для проектирования и качественной реализации образовательного процесса в рамках учебных планов и программ по предмету.

Методическое обеспечение можно классифицировать в зависимости от характера структуры формируемой профессиональной деятельности:

- компоненты, формирующие практическую структуру профессиональной деятельности (тренажёры, стенды, макеты, полигоны и т. д.);

- материалы, формирующие образные компоненты деятельности (кинофильмы, видеоролики, диапозитивы, кодограммы, слайды и т. п.);

- материалы, формирующие понятийно-логические компоненты структуры деятельности (учебно-технологические и инструкционные карты, учебники, справочники, программированные материалы).

Эффективность использования методического обеспечения заключается в следующем:

- предоставляются указания, которые организуют действия студентов;
- процесс познания строится на системе последовательно чередующихся, целенаправленных умственных и практических действий;
- активизируется мыслительная деятельность, развиваются творческая активность и самостоятельность студентов;
- повышается доступность обучения;
- увеличивается темп изложения программного материала;
- снижается утомляемость студентов, и наблюдается рост интереса к занятиям;
- увеличивается доля времени, отводимого на самостоятельную работу;
- создаются предпосылки для формирования и дальнейшего совершенствования учебно-материальной базы кабинета на начальном этапе работы преподавателя;

-обеспечивается возможность целенаправленного формирования знаний и навыков, ускоряется освоение рациональных форм организации учебного труда, что делает труд студентов более качественным и производительным, а сроки профессиональной адаптации выпускников значительно сокращаются;

-теория становится ближе к практике;

-изменяется структура учебного занятия, соотношение между рассказом, беседой, объяснением и демонстрацией пособий преподавателем; трансформируется характер деятельности студентов, включая использование динамических плакатов, электрифицированных стендов, учебных кино- или видеоматериалов, действующих приспособлений, инструментов и оборудования, включая ЭВМ или компьютерную технику. [7]

Глава 2. Опытнo-практическая работа по разработке методического обеспечения преподавания дисциплины профессионального цикла студентов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

2.1 Анализ преподавания дисциплины «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Дисциплина «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» относится к предметам специального цикла и является одним из основных, на котором студенты получают теоретические основы осваиваемой квалификации «Поварское и кондитерское дело».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить технологическую подготовку кулинарных полуфабрикатов, включая выбор и подготовку сырья;
- применять современные технологии и методы приготовления блюд, учитывая особенности различных кулинарных процессов;
- контролировать качество готовой продукции, а также проводить анализ и оценку использованных ингредиентов;
- организовывать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и требованиями безопасности;
- работать в команде, обеспечивая эффективное взаимодействие с коллегами в процессе приготовления и сервировки;
- решать производственные задачи, связанные с оптимизацией процессов приготовления, а также внедрять инновационные решения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- теоретические основы технологии приготовления кулинарных полуфабрикатов, включая рецептуру и технологии;
- санитарные нормы и правила, регулирующие деятельность в области общественного питания;
- классификацию кулинарных полуфабрикатов и их применение в различных блюдах;

-современные технологии и оборудование, используемое в процессе приготовления;

-основы менеджмента и экономики в сфере общественного питания, включая управление затратами и ресурсами;

-принципы контроля качества и управления производственными процессами на всех этапах приготовления.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению для реализации дисциплины «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Для успешного преподавания дисциплины «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» необходимо наличие соответствующего материально-технического обеспечения.

Это включает в себя учебный кабинет товароведения продовольственных товаров, а также специализированные лаборатории по микробиологии, санитарии и гигиене. Важно также обеспечить техническое оснащение и организацию рабочего места для студентов.

Оборудование учебного кабинета должно включать:

- рабочее место преподавателя (1 шт.);
- рабочие места обучающихся (15 шт.);
- учебники, таблицы, инструкционные карты, муляжи и плакаты.

Технические средства обучения должны включать:

- доступ в Интернет;
- мультимедиа проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- банк презентаций.

Разработанное учебное пособие по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» составлено в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программой курса. Оно предназначено как для индивидуальной, так и для групповой

деятельности студентов дневной и заочной форм обучения, помогая закрепить теоретические знания по предмету.

Учебное пособие представляет собой набор заданий, организующих работу обучающихся, и составлено в строгом соответствии с действующей учебной программой, охватывающей определенный учебный курс или его значительную часть.

При разработке учебного пособия были учтены психолого-педагогические требования к дидактическим средствам обучения.

На их основе сформулированы следующие требования к пособию:

- соответствие тематике занятия;
- четкое выделение главного;
- вовлечение обучающихся в самостоятельную мыслительную деятельность;
- детальное продумывание пояснений, необходимых для понимания сущности явлений и обобщения усвоенной информации;
- соблюдение масштабных соотношений в изображениях, особенно в отношении существенных деталей;
- выделение наиболее важных деталей с помощью окрашивания, избегая слишком ярких и контрастных цветов;
- использование крупного, четкого шрифта для надписей, избегая перегрузки текстом;
- контрольные задания должны включать вопросы по пройденной теме и быть четко сформулированными.

В настоящее время используются учебные пособия трех типов: многоцелевые, дневники и комбинированные, что открывает альтернативные возможности для обучения. Учебное пособие по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» способствует решению обучающих и развивающих задач, повышая продуктивность обучения при освоении квалификации «Поварское и кондитерское дело».

Задания обеспечивают усвоение знаний, как на репродуктивном уровне, так и на творческом, предполагают формирование не только предметных, но и

межпредметных знаний и умений: умения логически мыслить, рассуждать, систематизировать и классифицировать факты, обобщать, делать выводы.

Данное пособие может быть использовано при изучении, повторении и обобщении учебного материала, предназначенного для студентов, получающих квалификацию «Поварское и кондитерское дело».

Таблица. 1 Наиболее эффективные способы взаимодействия педагога с учащимися при использовании учебного пособия.

Эффективное средство воздействия на обучающихся	Цель	Полученный результат
Нацеленность обучающихся на составление плана в процессе изложения (анализа) материала учителем	Обучить умению выделять в информации главное, существенное. Повысить внимание и любознательность.	Овладение большинством обучающихся умениями составлять план, выделять существенные моменты в информации
Ориентирование обучающихся на выражение знаний в схемах, таблицах, рисунках	Вовлечь в активную работу на уроке Обучить способам концентрации и переноса изученного материала в схемы, таблицы и т.д.	Умение обучающихся использовать учебный материал
Ориентирование обучающихся на соотнесение информации из различных источников	Обучить способам переноса знаний из одной области в другую	Способность большинства обучающихся соотносить информацию из различных источников и располагать её в системе
Ориентирование обучающихся на раскрытие сущности понятий, законов, формул в виде	Обучить логическому рассказу, представлению обоснований абстрактной информации на	Умение связывать абстрактное с конкретным и выражать знания в должной системе

целостного логического обоснования	примере анализа конкретных фактов	
Создание проблемных ситуаций	Обучить способам выдвижения и обоснования гипотез в ходе овладения новой информацией	Умение обучающихся овладевать информацией самостоятельным путём

2.2 Разработка учебного пособия по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Учебное пособие по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» разработано для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Оно предназначено для поддержки теоретического и практического обучения, обеспечивая студентов необходимыми знаниями и навыками для успешного освоения курса. В пособии изложены основные теоретические сведения и методические указания, необходимые для изучения 6 тем, согласно рабочей программе дисциплины.

Учебное пособие включает следующие темы:

Тема №1. Основы технологии приготовления кулинарных полуфабрикатов: знакомство с основными понятиями и процессами;

Тема №2. Технология приготовления мясных полуфабрикатов: изучение методов обработки и приготовления мясных изделий;

Тема №3. Технология приготовления овощных полуфабрикатов: методы обработки и приготовления овощей;

Тема №4. Санитарные нормы и правила в кулинарии: важность соблюдения санитарии и гигиены на кухне;

Тема №5. Упаковка и хранение кулинарных полуфабрикатов: методы упаковки и хранения для обеспечения качества продукции.

Структура каждого занятия:

- лекция (теоретический блок с таблицами и схемами);
- лабораторная работа (практическое задание с пошаговым алгоритмом);
- контрольные вопросы и тесты;

-дополнительные материалы (инфографика, видео-ссылки);

Учебное пособие представлено в **Приложении 1**.

2.3 Методические рекомендации для преподавателей по применению учебного пособия по дисциплине "процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов"

Для того что бы образовательные ресурсы давали результаты, необходимо придерживаться некоторых рекомендаций.

Методические рекомендации для преподавателей по использованию учебного пособия по дисциплине «Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» были разработаны с целью формирования у обучающихся профессиональных компетенций в области производства и подготовки кулинарных полуфабрикатов. Преподавателям предлагалось ознакомиться со структурой пособия и соотнести его содержание с рабочей программой дисциплины.

Теоретические занятия строились на основе лекционного материала, при этом особое внимание уделялось наглядности – использовались схемы, таблицы и иллюстрации из пособия. Ключевые технологические процессы, такие как нарезка, маринование и фасовка, разбирались подробно, с приведением примеров из современной практики общественного питания.

Для самостоятельной работы студентам рекомендовалось конспектировать основные термины и технологические схемы, а также отвечать на вопросы для самопроверки после каждой темы.

Практические и лабораторные занятия включали демонстрацию технологических процессов, мастер-классы по приготовлению различных видов полуфабрикатов и сравнительный анализ их качества. Пособие служило инструкцией для отработки навыков, а результаты фиксировались в рабочих тетрадях.

Контроль знаний осуществлялся через тестирование, устные опросы, разработку технологических карт и решение практических кейсов.

Итоговая аттестация предполагала защиту проектов или отчетов по лабораторным работам, а также сдачу экзамена, сочетающего теоретические и практические задания.

Для повышения эффективности обучения преподавателям рекомендовалось дополнять занятия цифровыми ресурсами, такими как видеоматериалы по современному оборудованию и мобильные приложения для расчёта выхода продуктов. Также уделялось внимание междисциплинарным связям с товароведением, микробиологией и пищевой безопасностью.

Методика преподавания корректировалась на основе обратной связи от студентов, а примеры и задания обновлялись с учётом актуальных тенденций в сфере общественного питания. Учебное пособие использовалось как базовый ресурс, который сочетался с практико-ориентированными методами обучения для лучшего усвоения материала.

Рекомендации были составлены в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в области общественного питания.

Тема №1. В рамках изучения основ технологии приготовления кулинарных полуфабрикатов была проведена лекция, посвященная ключевым понятиям, классификации, технологическим процессам и требованиям к качеству продукции. Студенты ознакомились с видами полуфабрикатов, применяемым оборудованием и нормативными документами, регулирующими их производство. Для закрепления материала использовались интерактивные методы: групповые дискуссии, опросы и практические задания, включая подготовку презентаций и составление технологических карт.

Лабораторная работа по приготовлению мясных полуфабрикатов позволила отработать технологические процессы на практике. Студенты освоили подготовку сырья, приготовление фарша, формовку изделий и их термическую обработку. Особое внимание уделялось органолептической оценке качества, анализу ошибок и соблюдению санитарных норм. Результаты фиксировались в отчетах, что способствовало развитию навыков документирования производственных процессов.

Контрольные вопросы и тестовые задания помогли оценить уровень усвоения материала. Дополнительные материалы, такие как кейсы и мастер-классы, расширили практическую составляющую обучения.

Тема №2. Лекция по технологии приготовления мясных полуфабрикатов охватила их классификацию, методы обработки и требования к качеству. Основной акцент делался на современных технологиях производства, используемом оборудовании и распространенных ошибках. Для наглядности применялись презентации, таблицы и демонстрация инструментов.

Практическое занятие включало приготовление рубленых полуфабрикатов, их оформление и презентацию. Студенты работали в группах, осваивая нормирование сырья, контроль качества и соблюдение технологических параметров. Результаты оценивались по критериям соответствия органолептическим показателям и технике безопасности.

Контрольные вопросы и тесты закрепили теоретические знания, а дополнительные материалы, такие как разбор реальных кейсов, углубили понимание профессиональных требований.

Тема №3. Тема технологии приготовления овощных полуфабрикатов была раскрыта через изучение методов нарезки, используемых инструментов и правил хранения. На лекции обсуждалось влияние формы нарезки на вкус и текстуру блюд, а также техника безопасности при работе с ножами.

Лабораторная работа позволила студентам отработать четыре основных вида нарезки (кубики, соломка, кольца, ломтики) и создать декоративные элементы. Оценивалась точность, аккуратность и соответствие заданным параметрам. Полученные навыки были зафиксированы в отчетах с анализом сложности каждого метода.

Контрольные вопросы и тесты проверили усвоение материала, а рекомендуемая литература и видеоресурсы предоставили дополнительные возможности для самостоятельного изучения темы.

Тема №4. Лекция по санитарным нормам и гигиене в общественном питании познакомила студентов с ключевыми требованиями к помещениям,

оборудованию и персоналу. Особое внимание уделялось последствиям нарушений и системе контроля качества.

Практическое занятие включало моделирование проверок предприятия: анализ планировки, оценку условий хранения и заполнение санитарной документации. Студенты учились выявлять нарушения и разрабатывать меры по их устранению.

Контрольные вопросы и задания, такие как составление графика уборки, закрепили практические навыки. Дополнительные материалы, включая нормативные документы и видеокурсы, расширили профессиональный кругозор.

Тема №5. Лекция по упаковке и хранению кулинарных полуфабрикатов раскрыла современные методы упаковки (вакуумная, в модифицированной атмосфере) и условия хранения. Обсуждались факторы, влияющие на срок годности, и нормативные требования.

Контрольные вопросы и тесты оценивали понимание функций упаковки, температурных режимов и новых технологий. Практические задачи, например, разработка плана хранения овощей, развивали навыки применения знаний в реальных условиях.

Дополнительные ресурсы, включая ГОСТы и видеообзоры упаковочных линий, помогли студентам глубже изучить тему и подготовиться к профессиональной деятельности.

Выводы по второй главе

Таким образом, методическое обеспечение является, необходимым условием для осуществления обучения по дисциплинам в профессиональной образовательной организации. Грамотно разработанный учебно-методический комплекс способствует углубленному изучению дисциплины и внедрению современных образовательных технологий. В ходе исследования были проанализированы рабочая программа и календарно-тематический план дисциплины «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Для данной дисциплины разработано учебное пособие и фонд оценочных средств, предназначенные для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Пособие содержит пять тематических разделов, соответствующих рабочей программе, и включает теоретические материалы, методические указания, перечень необходимого оборудования, а также контрольные вопросы для проверки усвоения знаний. Система контроля знаний реализована через учебное пособие (текущий контроль) и тестовые задания по всем темам (промежуточный контроль).

Проведенная работа подтвердила значимость методического сопровождения для качественной профессиональной подготовки. Созданный учебно-методический комплекс обеспечивает системное освоение материала и формирование необходимых компетенций. Особое внимание уделено сочетанию теоретической подготовки с практической отработкой технологических процессов, соблюдением санитарных норм и работой с современным оборудованием.

Разработанное пособие соответствует требованиям ФГОС СПО и включает различные формы обучения: лекционный материал, интерактивные задания, схемы и таблицы. Методические рекомендации предусматривают использование практико-ориентированных методов (лабораторные работы, кейсы, мастер-классы) и цифровых ресурсов. Система оценки знаний сочетает традиционные и инновационные формы контроля, способствуя развитию профессионального мышления у студентов. Реализация данного методического комплекса позволяет повысить эффективность образовательного процесса и подготовить квалифицированных специалистов для сферы общественного питания.

Заключение

Методическое обеспечение — это систематизированный набор учебно-методических, нормативных документов, дидактических материалов и контрольно-оценочных средств, необходимых для качественного планирования и проведения образовательного процесса в соответствии с учебными планами и программами по дисциплине.

Методическое обеспечение можно разделить (по характеру структуры формируемой профессиональной деятельности):

- формирующие практическую структуру профессиональной деятельности (тренажеры, стенды, макеты, полигоны и т.п.);
- формирующие образные компоненты деятельности (кинофильмы, всестороннее видеофильмы, диапозитивы, кодограммы, слайды и т.п.);
- формирующие понятийно-логические компоненты структуры деятельности (учебно-технологические и инструкционные карты, учебники, справочники, программированные материалы).

Эффективность применения методического обеспечения заключается в следующем:

- даются указания, организующие действия студентов;
- процесс познания основан на системе последовательно чередующихся, целенаправленных умственных и материальных действий;
- знания не передаются в готовом составе виде, организуется активная мыслительная деятельность, развивается творческая активность и самостоятельность студентов;
- повышается доступность обучения;
- повышается темп изложения программного материала;
- утомляемость студентов снижается, наблюдается повышенный интерес к занятию;
- увеличивается доля времени на самостоятельную работу;
- обеспечивается возможность целенаправленного педагогического воздействия на характер формируемых знаний, умений содержание и навыков, их ускоренное формирование.

Труд студентов становится более эффективным и качественным, что значительно сокращает время, необходимое выпускникам для профессиональной адаптации в условиях самостоятельной трудовой деятельности.

Теория все больше интегрируется в практику, а структура учебного занятия претерпевает изменения: меняется соотношение между лекцией, беседой, объяснением и демонстрацией материалов преподавателем. Методическое обеспечение дисциплины представляет собой совокупность нормативной и учебно-методической документации, а также средств обучения и контроля, которые являются необходимыми и достаточными для качественной реализации основных и дополнительных образовательных программ. Это включает в себя оснащение учебных кабинетов техническими средствами, наглядными материалами, учебниками и методическими пособиями в соответствии с учебным планом.

Мы разработали методическое обеспечение по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и представили его в виде учебного пособия и комплектом тестовых заданий для итоговой аттестации. Использование хорошо структурированного учебного пособия на занятиях способствует тому, что обучающиеся приобретают необходимые знания для глубокого освоения дисциплины «Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», а также связанных общеобразовательных предметов.

Таким образом, поставленные задачи выпускной квалификационной работы успешно выполнены, и цель достигнута.

Список литературы

1. Алексеев, Н.А. Педагогические основы проектирования личностно-ориентированного обучения: Учебное пособие / Н.А Алексеев. – Тюмень, 2007. – 272 с.
2. Алексеев, Н.А. Личностно-ориентированное обучение: вопросы теории и практики: Учебное пособие / Н.А Алексеев. – Тюмень: Издательство «ТОГИРРОД», 2006. – 216 с.
3. Амонашвили, Ш.А. Паритеты и акценты в теории и практике образования: Учебник / Ш.А. Амонашвили, В.И Загвязинский. – «Педагогика», 2000, №2. – с.11-16.
4. Алексюк, А.Н. Взаимосвязь дидактических методов в процессе изучения нового материала на уроке, как средство повышения эффективности обучения: Учебник / А.Н. Алексюк. – Киев , 2002. – 28 с.
5. Безрукова, В.С. Педагогика: Учебник / В.С. Безрукова. – Екатеринбург: СИПИ, 2004. – 338 с.
6. Безрукова, В.С. Конспект и конспектирование: Учебник / В.С. Безрукова. – Екатеринбург: Издательство Дома учителя, 2000. – 312 с.
7. Беляева, А.П. Принципы разработки учебно-программной документации для подготовки квалифицированных рабочих в учебных заведениях профтехобразования: Методическое пособие / А.П. Беляева. – М.: Высшая школа, 2006. – 256 с.
8. Беспалько, В.П. Слагаемые педагогической технологии: Учебник / В.П. Беспалько. – М: Педагогика, 1989. – 190 с.
9. Бим-бад, Б.М. Антропологическое основание теории и практики современного образования. Очерк проблем и методов их решения: Учебное пособие / Б.М. Бим-бад – М.: Издательство Российского открытого университета, 2004. – 37 с.
10. Болдырева, Н.Н. Формирование у студентов умений организации учебно-познавательной деятельности / Н.Н. Болдырева. «Специалист», 2004. № 5 – с.30-32.

11. Ботович, Е.Д. Психолого-педагогические критерии эффективности обучения и принципы построения контрольно-диагностических заданий. В сборнике: «Нетрадиционные оценки качества знаний школьников. Психологический аспект» / Е.Д. Ботович. – Н.: Новая школа, 2005. – с.15-35.
12. Вильвовская, А.В. Теоретические основы формирования содержания обучения при личностно-ориентированном подходе к образованию: Научная статья / А.В. Вильвовская. – М., 2006. – 18 с.
13. Волкова, Н.А. Динамика ценностных ориентаций в структуре личностных характеристик у школьников: Научная статья / Н.А. Волкова. – М., 2013. – 16 с.
14. Выготский, Л.С. Педагогическая психология: Учебник/ Л.С. Выготский. – М.: Педагогика – Пресс, 1999 – 534с.
15. Генецинский, В.И. Знание как педагогическая категория. Опыт педагогической деятельности: Учебное пособие / В.И. Генецинский. Л.: Издательство ЛГУ, 2004. – 142 с.
16. Гин, А.А. Приёмы педагогической техники: Свобода выбора. Открытость. Деятельность. Обратная связь. Идеальность: Пособие для учителя / А.А. Гин. – М.: Вита – Пресс, 1999. – 88 с.
17. Глазунов, С.Н. Метод анализа проблемных ситуаций: Научная статья / С.Н. Глазунов. – М., 2006. – с.21-22.
18. Государственный образовательный стандарт. Профессия «Повар, кондитер». Требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников. – М.: 2003.
19. Грязнов, Ю.П. Развитие познавательной активности учащихся: Научная статья / Ю.П. Грязнов, Л.А.Лисицына. «Специалист», 2008. № 2-3 – с. 30-33; с. 31-35.
20. Гузеев, В.В. Системные основания образовательной технологии: Учебное пособие / В.В. Гузеев. – М.: Знание, 2005. – 267 с.
21. Давыдов, В.В. Оптимизация процесса обучения в высшей и средней школе: Учебное пособие / В.В. Давыдов. – Душанбе, 1970. – 340 с.

22. Давыдов, В.В. Проблемы развивающегося обучения: Опыт теоретического и экспериментального исследования: Учебное пособие / В.В. Давыдов – М.: Педагогика, 2006. – 240 с.
23. Долгова, О. О. Рабочая тетрадь как средство развития познавательной активности и организации самостоятельной работы студентов // СПО, 2000 № 12. – с. 14-15.
24. Долженко, О.В. Очерки по философии образования: Учебное пособие / О.В. Долженко – М.: Компания Кворум: Промо-Медиа, 2015. – 239 с.
25. Загвязинский, В.И. Методологические проблемы социально-педагогического проектирования и программирования на современном этапе. Разработка и реализация проектов и программ развития, образовательных учреждений: Учебное пособие / В.И. Загвязинский. – Тюмень, 2000. – 258 с.
26. Ильясов, И.И. Проектирование курса обучения по учебной дисциплине: Пособие для преподавателей / И.И. Ильясов, Н.А. Галатенко. – М.: Издательство «Логос», 2006. – 287 с.
27. Казакин, М.Г. Ценностные ориентации школьников и их формирование в коллективе: Учебное пособие к спецкурсу / М.Г. Казакин. – Л: ЛГПИ им. А.И. Герцена, 2000. – 84 с.
28. Каим, М.С. Системный подход и гуманитарное знание: Учебник / М.С. Каим. – Л: Издательство ЛГУ, 1991. – 384 с.
29. Карсонов, В.А. Самостоятельная работа на уроках // Специалист, 2009. № 11-12 – с. 24
30. Кларин, М.В. Инновационные модели обучения в зарубежных педагогических поисках: Учебное пособие / М.В. Кларин. – М.: Издательство «Арена», 2007. – 212 с.
31. Ковалев, Н.И. Химия для вас: Учебное пособие / Н.И. Ковалев, В.В. Усов. – М.: Химия, 2011. – 317 с.

32. Ковалева, Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ: Методическое пособие / Н.И. Ковалева, Т.И. Ануфриева, Н.И. Шайдарова. – М.: Высшая школа, 1985. – 175 с.
33. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь: Учебное пособие / Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров. – М.: Издательский центр «Академия», 2000. – 176 с.
34. Кочергин, А.Н. Проблемы гуманитарного познания. Сборник статей // А.Н. Кочергин, В.П. Рофанов. – Новосибирск: Наука, 1996. – 333 с.
35. Курганов, С.Ю. Ребёнок и взрослый в учебном диалоге: Пособие для учителей / С.Ю. Курганов. – М.: Просвещение, 1999. – 127 с.
36. Лаврякова, Т.В. Подготовка студентов педвуза к применению личностно-ориентированных технологий обучения: Научная статья / Т.В. Лаврякова. – Волгоград, 2006. – 22 с.
37. Ланда, Л.Н. Алгоритмизация в обучении: Учебник / Л.Н. Ланда. – М.: Просвещение, 2006. – 410 с.
38. Лернер, И.Я. Развитие мышления учащихся в процессе обучения: Пособие для учителей / И.Я. Лернер. – М.: Просвещение, 1982. – 191 с.
39. Лобашов, В.Д. Процессы изложения и восприятия учебной информации // Школьные технологии, 2004. № 1 – с. 155-162.
40. Маркова, А.К. Формирование мотивации учения: Учебное пособие / А.К. Маркова, Т.А. Матис, А.Б. Орлов. – М.: Просвещение, 1990. – 191 с.
41. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 272 с.
42. Махмутов, М.И. Современный урок: Методическое пособие / М.И. Махмутов. – М.: Педагогика, 2005. – 259 с.
43. Пахомов, Н.Н. Кризис образования в контексте глобальных проблем. // В сб.: культура, образование, развитие индивида. – М, 1990. – с.16-19.

44. Поздняк, И.П. Организация и методика обучения в профессионально-технических училищах: Методическое пособие / И.П. Поздняк, В.В. Малышевич. – М.: Педагогика, 2005. – 384 с.
45. Промова, М.Т. Если вы – преподаватель: Пособие для педагогов / М.Т. Промова. – М.: ТОО, Диз – Арт, 2008. – 152 с.
46. Пружин, В.А. Психологические проблемы построения школьных учебников: Учебное пособие / В.А. Пружин. – М., 1979. – 182 с.
47. Психолого-педагогический словарь для учителей и руководителей общеобразовательных учреждений. Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2008. – 544 с.
48. Равютин, З.И. Основные проблемы развития теории и практики общеобразовательных школ: Учебное пособие / З.И. Равютин. – М., 1965. – 56 с.
49. Рубинштейн, Л. Принцип творческой самостоятельности: к философским основам современной педагогики. // Вопросы психологии. 1986, № 4. – с.91-113.
50. Сборник основных требований к комплексу и отдельным видам средств обучения. – М.: Издательство ВНМ центра, 2004. – 62 с.
51. Сериков, В.В. Личностный подход в образовании: концепция и технология: Учебное пособие / В.В. Сериков. – Волгоград: «Перемена», 2004. – 149 с.
52. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии: Учебник / Г.К. Селевко. – М.: Народное образование, 2008. – 255 с.
53. Селеменев, С.В. Опорный конспект: другой взгляд: Учебное пособие / С.В. Селеменев. – М., 2007. – 201 с

54. Скаун, В.А. Преподавание общетехнических и специальных предметов в училищах профессионально-технологического образования: Методическое пособие / В.А. Скаун. – М.: Высшая школа, 2000. – 232 с.
55. Скаун, В.А. Составление методических разработок по специальным и общетехническим предметам: Методические рекомендации / В.А. Скаун. – М.: Высшая школа, 2000. – 56 с.
56. Соловьёва, О.М. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие / О.М. Соловьёва, С.В. Соколова, Т.В. Семенова. – М.: Академкнига, 2006. – 249 с.
57. Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. – М.: «Издательский центр «Академия», 2003. – 224 с.
58. Фрадкин, Ф.А. Первые концепции советского школьного учебника и их воплощение / Ф.А. Фрадкин, Л.И. Богомолова // Проблемы школьного учебника. – М., 2000, выпуск 19. – с.369-377.
59. Химический состав пищевых продуктов: Справочник. М.: Пищевая промышленность, 2007.
60. Чахоянц, В.Е., Современные требования к уроку производственного обучения: Учебное пособие / В.Е. Чахоянц, Е.И. Мартынова. – М.: Высшая школа, 2006. – 224 с.

1.1 Лекция

Тема №1. Основы технологии приготовления кулинарных полуфабрикатов: знакомство с основными понятиями и процессами.

Введение. Основные понятия

Цель: Сформировать у студентов систему знаний о технологии производства кулинарных полуфабрикатов, их классификации, методах обработки и требованиях к качеству.

Задачи:

- знакомить с основными понятиями и терминологией;
- рассмотреть виды полуфабрикатов и их применение в кулинарии;
- изучить технологические процессы и оборудование;
- разобрать нормативные требования к качеству и безопасности.

Структура лекции:

Этап	Время	Содержание	Методы и формы работы
1. Организационный момент	5 мин	Приветствие, проверка присутствующих. Введение в тему (10 мин). Определение полуфабрикатов, их значение в современной кулинарии. Классификация (5 мин): -таблица с видами полуфабрикатов (мясные, рыбные, овощные и др.)	Беседа
2. Основная часть	60 мин	Технология производства (20 мин): -этапы обработки -используемое оборудование	Лекция с элементами презентации

		Распространенные ошибки Контроль качества (15 мин): -ГОСТы и санитарные нормы; -методы проверки качества	Наглядные материалы (таблицы, схемы) Демонстрация оборудования
3. Закрепление материала	10 мин	Вопросы для обсуждения: -какие полуфабрикаты чаще всего используются в вашем регионе? -как выбрать качественное сырье для мясных полуфабрикатов?	Групповая дискуссия Опрос студентов
4. Домашнее задание	5 мин	Подготовить презентацию по одному виду полуфабрикатов. Составить технологическую карту для котлет или пельменей	Самостоятельная работа студентов

На лекции "Основы технологии приготовления кулинарных полуфабрикатов" мы познакомимся с ключевыми понятиями, классификацией, технологией производства и требованиями к качеству данной продукции. Современная кулинария и пищевая промышленность активно используют полуфабрикаты, что значительно ускоряет процесс приготовления пищи и повышает эффективность работы предприятий общественного питания. Лекция включает теоретический материал, наглядные примеры и интерактивные формы работы, что позволит лучше усвоить тему и подготовиться к практическому применению полученных знаний.

Изучение технологии приготовления кулинарных полуфабрикатов имеет важное значение для будущих специалистов в области общественного питания и пищевой промышленности. В ходе лекции мы рассмотрели

основные виды полуфабрикатов, этапы их производства, применяемое оборудование и требования к качеству.

Полученные знания помогут студентам:

- грамотно выбирать сырьё для производства полуфабрикатов;
- соблюдать технологические нормы при их изготовлении;
- контролировать качество продукции в соответствии с ГОСТ и санитарными нормами.

Для закрепления материала предусмотрено домашнее задание – подготовка презентации и составление технологической карты, что способствует развитию практических навыков.

Таким образом, освоение данной темы формирует профессиональную базу, необходимую для успешной работы в сфере кулинарии и пищевых технологий.

1.2 Лабораторная работа

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация мясных полуфабрикатов

Цель занятия:

- научить студентов технологии приготовления мясных полуфабрикатов;
- развить практические навыки работы с сырьем;
- отработать методы контроля качества;

Оборудование и материалы:

- мясорубка, разделочные доски, ножи;
- мясо (говядина, свинина, курица), специи, панировочные сухари;
- весы, мерные стаканы.

Для дальнейшей разработки лабораторной работы рассмотрим таблицу указанную ниже.

План занятия:

Этап	Время	Содержание	Методы и формы работы
1. Вводный инструктаж	10 мин	- Объяснение задачи - Техника безопасности - Разделение на группы	Беседа, демонстрация
2. Теоретическая часть	15 мин	- Классификация мясных полуфабрикатов - Требования к качеству сырья	Презентация, наглядные материалы
3. Практическая часть	40 мин	- Подготовка мяса - Приготовление фарша - Формовка и обжарка котлет	Работа в группах
4. Оформление и подача	15 мин	- Сервировка - Презентация блюда	Демонстрация, обсуждение
5. Контроль качества	10 мин	- Органолептическая оценка - Анализ ошибок	Дегустация, обсуждение
6. Заключение	10 мин	- Подведение итогов - Ответы на вопросы	Рефлексия

2. Проведенная лабораторная работа позволила на практике освоить ключевые аспекты производства мясных полуфабрикатов. В ходе занятия студенты:

- изучили классификацию мясных полуфабрикатов;
- отработали технологические приемы приготовления фарша и формовки изделий;
- освоили методы контроля качества на каждом этапе производства;
- получили навыки профессиональной презентации готовой продукции.

Особое внимание было уделено соблюдению технологических нормативов и санитарных требований, что является основой для производства качественных и безопасных продуктов питания.

Полученные практические навыки имеют важное значение для дальнейшей профессиональной деятельности в сфере общественного питания и пищевой промышленности.

Проведенная органолептическая оценка готовых изделий и анализ возможных ошибок завершили учебный цикл, закрепив теоретические знания практическим опытом.

Технологическая карта (пример):

Полуфабрикат: Котлеты из мясного фарша			
Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Выход (г)
Мясной фарш	500	500	450
Лук репчатый	100	80	75
Хлеб	50	40	35
Молоко	30	30	30
Яйцо	60	60	60
Соль	5	5	5
Перец	2	2	2
Масло растительное	-	-	20
Итого	747	717	677

Процесс приготовления:

1. Подготовка сырья:

- Мясо промыть, удалить пленки и жилы
- Лук очистить и измельчить

2. Приготовление фарша:

- Мясо пропустить через мясорубку
- Добавить лук, хлеб, яйцо, специи

3. Формовка и обжарка:

- Сформировать котлеты
- Обжарить до золотистой корочки

Органолептическая оценка:

Параметр	Требования	Оценка
Внешний вид	Ровная форма, золотистая корочка	
Цвет	Равномерный, без подгоревших участков	
Запах	Характерный для свежего мяса	
Консистенция	Сочная, нежная	
Вкус	Сбалансированный, без посторонних привкусов	

Критерии оценки:

"Зачтено": Соблюдение технологии, соответствие органолептическим показателям.

"Не зачтено": Грубые нарушения, несоответствие требованиям.

Таким образом лабораторная работа по теме "Приготовление, оформление, отпуск и презентация мясных полуфабрикатов" направлена на формирование у студентов практических навыков работы с мясным сырьем и освоение технологии производства качественных полуфабрикатов. В ходе занятия мы изучим весь технологический цикл - от подготовки сырья до финальной презентации готового продукта.

1.3 Контрольные вопросы

Теоретические вопросы:

1. Дайте определение кулинарного полуфабриката.
2. Назовите виды мясных полуфабрикатов.
3. Какие факторы влияют на срок хранения полуфабрикатов?
4. Опишите этапы приготовления рубленых полуфабрикатов.
5. Какие ГОСТы регулируют качество мясных полуфабрикатов?

Тестовые задания:

Вариант 1:

Полуфабрикат—это:

- а) Готовое к употреблению блюдо
- б) Продукт, требующий дополнительной обработки (верный ответ)

Вариант 2:

Оптимальная температура хранения мясных полуфабрикатов:

- а) +10°C
- б) -18°C (верный ответ)

1.4 Дополнительные материалы

Интерактивные методы обучения:

Кейс-стади: Анализ ситуации "Порча партии полуфабрикатов из-за нарушения хранения"

Мастер-классы: Приглашение шеф-поваров для демонстрации профессиональных техник

Тема2. «Технология приготовления мясных полуфабрикатов»

Лекция. Тема занятия: приготовление, оформление, отпуск и презентация мясных полуфабрикатов.

Цель занятия:

Формирование у студентов системы знаний о технологии производства мясных полуфабрикатов, их классификации, методах обработки и требованиях к качеству.

План лекции

Этап	Время урока	Содержание	Методы и форма работы
1.Организационный момент	5 мин	Приветствие, проверка присутствующих Объявление темы, постановка целей	Фронтальная беседа
2.Основная часть	60 мин	Введение в тему (10 мин): Определение полуфабрикатов Их значение в современной кулинарии Классификация (15 мин): Таблица с видами мясных полуфабрикатов (натуральные, рубленые, панированные) Технология производства (20 мин): -Этапы обработки мяса -Используемое оборудование -Распространенные ошибки Контроль качества (15 мин): - ГОСТы и санитарные нормы - Методы проверки качества	Лекция с элементами презентации Наглядные материалы (таблицы, схемы) Демонстрация оборудования

3.Закрепление материала	10 мин	Вопросы для обсуждения: - Какие мясные полуфабрикаты наиболее востребованы в общепите? - Как определить свежесть мяса для полуфабрикатов?	Групповая дискуссия Опрос студентов
Домашнее задание	5 мин	Подготовить презентацию по одному виду мясных полуфабрикатов - Составить технологическую карту для пельменей или биточков	Самостоятельная работа студентов

1. На лекции «Технология приготовления мясных полуфабрикатов» мы рассмотрим их классификацию, основные этапы производства, требования к качеству сырья и готовой продукции. Современная кулинария и пищевая промышленность активно используют мясные полуфабрикаты, что значительно ускоряет процесс приготовления блюд и повышает эффективность работы предприятий общественного питания.

Лекция включает теоретический материал, наглядные примеры и интерактивные формы работы, что позволит лучше усвоить тему и подготовиться к практическому применению полученных знаний.

1.2 Лабораторная работа

Учебная дисциплина ПМ.01. «Технология приготовления мясных полуфабрикатов» Тема занятия: приготовление, оформление, отпуск и презентация мясных полуфабрикатов.

Цель занятия: научить студентов основам технологии приготовления мясных полуфабрикатов, включая выбор и подготовку сырья, методы обработки, а также правила оформления и хранения готовой продукции. Развить интерес к профессии, воспитанию положительного отношения к знаниям, к процессу учения.

План занятия

Этап Время	Содержание	Методы и средства обучения
Вводный 10 мин	Приветствие. Сообщение темы лекции, цели, плана занятия. Отметка присутствующих.	Лекция, беседа, презентация.
Теоретическая часть 15 мин	Изучение классификации мясных полуфабрикатов, требований к качеству и пищевая ценность.	Наглядный метод: метод иллюстраций — использование картин, рисунков, карт, схем, использование ПК.
Подбор сырья 10 мин	Выбор и подготовка мяса для полуфабрикатов: свежесть, качество, методы обработки.	Практическое занятие, обсуждение в группах.
Приготовление полуфабрикатов 40 мин	Практическое выполнение: разделка мяса, приготовление котлет, фарша, нагетсов и др.	Практическое занятие, работа в группах, демонстрация преподавателя.
Оформление продукции 15 мин	Эстетическое оформление мясных полуфабрикатов, правила подачи и хранения.	Практическое занятие, обсуждение, демонстрация.
Контроль качества 10 мин	Проверка качества готовых полуфабрикатов, оценка по установленным критериям.	Практическое занятие, работа в группах.
Заключение 10 мин	Подведение итогов занятия, обсуждение результатов работы, ответы на вопросы.	Беседа, обсуждение, рефлексия.

2. Изучение технологии приготовления мясных полуфабрикатов имеет важное значение для будущих специалистов в области общественного

питания и пищевой промышленности. В ходе занятия мы детально заполнили технологическую карту приготовления мясных полуфабрикатов, что позволило систематизировать все этапы производственного процесса.

Особое внимание было уделено следующим аспектам:

- Нормирование сырья
- Технологические параметры
- Контроль качества

Заполнение технологической карты позволило:

- Отработать навыки нормирования и стандартизации
- Усвоить принципы технологического планирования
- Научиться прогнозировать выход готовой продукции
- Овладеть методами контроля качества

Полученные навыки составления технологической документации являются важной составляющей профессиональной компетенции технолога общественного питания. В дальнейшем эти знания будут применяться при разработке новых видов полуфабрикатов и стандартизации производственных процессов.

Технологическая карта(пример)

Полуфабрикат: Котлеты из мясного фарша

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Выход (г)
Мясной фарш	500	500	450
Лук репчатый	100	80	75
Хлеб (замоченный в молоке)	50	40	35
Молоко	30	30	30
Яйцо	60	60	60
Соль	5	5	5
Перец	2	2	2

Масло растительное (для жарки)	—	—	20
Итого	747	717	677

Подготовка сырья:

Выбор мяса: Для приготовления котлет можно использовать свинину, говядину или курицу. Рекомендуется выбирать мясо с небольшим содержанием жира для получения более нежного продукта.

Подготовка мяса: Мясо тщательно промыть под холодной водой. Удалить пленки и жилы, нарезать на куски для дальнейшего измельчения.

Процесс приготовления: Измельчение:
Пропустить мясо через мясорубку или использовать блендер для получения однородного фарша.
Измельчить лук и чеснок, добавить к фаршу.

Приготовление фарша: В фарш добавить размоченный в воде или молоке хлеб, яйцо, специи. Тщательно перемешать массу до однородной консистенции.

Формирование котлет: Сформировать котлеты желаемого размера и формы (круглые или овальные). Обвалять котлеты в панировочных сухарях для получения хрустящей корочки.

Обработка: Обжаривание: Разогреть сковороду с растительным маслом на среднем огне. Обжарить котлеты с обеих сторон до золотистой корочки (примерно 5-7 минут с каждой стороны).

Оформление и отпуск: Оформление: Выложить готовые котлеты на сервировочное блюдо, украсить зеленью (петрушка, укроп) и дольками лимона. Можно добавить гарнир (картофельное пюре, овощи) для создания полноценного блюда.

Презентация: Объяснить студентам важность аккуратного оформления блюд для повышения их привлекательности. Обсудить возможные варианты подачи и сочетания с соусами.

Хранение: Готовые котлеты можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке до 3 дней. Замороженные котлеты можно хранить до 3 месяцев, предварительно завернув их в пленку.

Органолептическая оценка готовых изделий или п/ф

Внешний вид:

Внешний вид _____

Цвет

Запах

Консистенция _____

—

Вкус

Выводы: (о соответствии приготовленных блюд общим технологическим требованиям по органолептическим показателям качества).

Требования к защите лабораторной работы:

- 1) выполнить лабораторную работу;
- 2) предоставить отчет по лабораторной работе;
- 3) давать четкие ответы по выполненной работе.

Критерии оценки выполнения лабораторной работы

По окончании выполнения практического занятия, обучающиеся получают оценку «Зачтено» / «Не зачтено».

Отметка «зачтено» ставится, если

1. Обучающийся работает полностью самостоятельно: руководствуется необходимой нормативной документацией, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки.

2. Допускаются отклонения от необходимой последовательности расчета сырья, требовалась помощь преподавателя. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

3. На расчет и оформление затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при самостоятельной работе.

Отметка «не зачтено» ставится, если:

1. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений в расчетах. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективны в связи плохой подготовкой обучающегося.

2. У обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки.

В ходе данного лабораторного занятия студенты получили практические навыки и теоретические знания, необходимые для успешного приготовления мясных полуфабрикатов. Они освоили выбор и подготовку сырья, основные методы обработки мяса, а также научились правильно оформлять и презентовать готовую продукцию с учетом требований качества и санитарных норм. Особое внимание уделялось правилам хранения и отпуску полуфабрикатов, что обеспечивает сохранность и безопасность продуктов.

Занятие способствовало развитию профессиональных компетенций, формированию ответственного отношения к процессу приготовления пищи и повышению интереса к выбранной профессии.

Полученные знания и умения создают прочную основу для дальнейшего освоения технологий мясо переработки и совершенствования кулинарного мастерства.

Таким образом, проведённое лабораторное занятие способствует комплексному развитию студентов как будущих специалистов, готовых

качественно выполнять производственные задачи и обеспечивать высокий уровень обслуживания в сфере общественного питания.

1.3. Контрольные вопросы

Теоретические вопросы:

1. Дайте определение кулинарного полуфабриката.
2. Назовите виды мясных полуфабрикатов.
3. Какие факторы влияют на срок хранения?

Тестовые задания(Пример)

Вариант 1:

Полуфабрикат – это:

- а) Готовое к употреблению блюдо.
- б) Продукт, требующий дополнительной обработки. (верный ответ)

Вариант 2:

2. Оптимальная температура хранения мясных полуфабрикатов:

- а) +10°C.
- б) -18°C. (верный ответ)

1.4. Дополнительные материалы

Интерактивные методы обучения.

Кейс-стади: Анализ реальных ситуаций (например, порча партии полуфабрикатов из-за нарушения хранения).

Мастер-классы: Приглашение шеф-поваров для демонстрации профессиональных техник.

Тема 3 «Технология приготовления овощных полуфабрикатов: методы обработки и приготовления овощей» ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов. Тема 1.2. Нарезка и формовка овощей

1.1 Лекция

Цель занятия:

Ознакомить учащихся с основными методами нарезки и формовки овощей, правилами использования инструментов и техникой безопасности для применения полученных знаний в профессиональной кулинарной практике.

План лекции

Этап	Время урока	Содержание	Методы и форма работы
1.Организационный момент	5 мин	-Приветствие, проверка присутствующих -Объявление темы, постановка целей	Фронтальная беседа
2.Основная часть	60 мин	1. Введение - Значение овощей в питании. - Влияние нарезки на вкус и текстуру блюд. 2. Инструменты для нарезки -Виды ножей, терок, овощерезок. 3. Методы нарезки - Кубики, соломка, кольца, ломтики. 4. Техника безопасности -Правила работы с ножами. 5. Формовка овощей	- Лекция с презентацией. - Демонстрация инструментов. - Показ видеофрагментов. - Интерактивное обсуждение

		- Декоративные элементы. 6. Хранение овощей - Способы предотвращения потемнения.	
3. Закрепление материала	10 мин	- Вопросы для самопроверки: Какие методы нарезки вы запомнили? Как правильно хранить нарезанные овощи? - Мини-тест (5 вопросов). - Разбор типичных ошибок при нарезке.	Фронтальный опрос. - Письменный тест. - Разбор кейсов.
Домашнее задание	5 мин	Изучить конспект. Подготовить фотоотчет: нарезать 2 вида овощей разными способами. - Ответить на вопросы: Какой метод нарезки самый сложный и почему? Какие инструменты вам понравились больше всего?	- Индивидуальная работа. - Практическое задание.

1. На лекции по теме "Технология приготовления овощных полуфабрикатов «мы рассмотрим значение овощей в питании, влияние нарезки на вкус, методы нарезки, технику безопасности и хранение овощей и их способы. Полученные знания создают прочную теоретическую базу для последующего практического освоения навыков работы с овощами в условиях профессиональной кухни.

1.2 лабораторная работа

Тема занятия: «Освоение основных методов нарезки овощей» ПМ.01

Приготовление блюд из овощей и грибов

Цель занятия: Обучающая: Научить студентов правильно выполнять различные виды нарезки овощей (кубики, соломка, кольца, ломтики).

Развивающая: Сформировать навыки работы с кухонными инструментами и соблюдения техники безопасности.

Воспитательная: Привить аккуратность, внимательность и эстетический подход к оформлению блюд.

Оборудование и материалы:

Разделочные доски.

Ножи (поварской, овощной).

Овощи (морковь, картофель, лук, перец, огурец).

Терки, овощерезки.

Ход работы:

Подготовьте рабочее место (убедитесь в устойчивости доски, проверьте остроту ножей).

Освойте 4 вида нарезки:

- Кубики (1×1 см).
- Соломка (длина 5 см, толщина 2 мм).
- Кольца (толщина 3-5 мм).
- Ломтики (диагональная нарезка).

Оформите овощи в виде декоративных элементов (цветы, веера).

Соблюдайте технику безопасности.

Отчетная таблица

Метод нарезки	Используемые овощи	Сложность (1-5 баллов)	Применение в блюдах
Кубики	Морковь, картофель	3	Рагу, салаты
Соломка	Огурец, перец	2	Жарка, салаты
Кольца	Лук, огурец	1	Гарниры
Ломтики	Картофель, кабачок	4	Запекание

Критерии оценки:

5 баллов – точное соответствие размерам, аккуратность.

4 балла – незначительные отклонения.

3 балла – грубые ошибки, нарушение техники безопасности.

2. В ходе лабораторной работы по теме "Освоение основных методов нарезки овощей" мы изучили и отработали на практике ключевые профессиональные техники обработки овощей. Также на занятие особое внимание было уделено:

- Техникам нарезки:
- Работе с инструментами:
- Технике безопасности:
- Практическому применению:

:

Таким образом студенты приобрели навыки, освоили 4 основных вида профессиональной нарезки овощей. Научились подбирать оптимальные методы обработки для разных видов овощей. Отработали технику безопасной работы с кухонным инструментарием

Практические умения: Сформировали навыки точной нарезки по заданным параметрам. Научились создавать простые декоративные элементы. Овладели принципами эстетичного оформления овощей

Профессиональные компетенции: Понимание связи формы нарезки с технологией приготовления блюд. Способность оценивать качество

выполненной нарезки. Умение анализировать и исправлять собственные ошибки.

Особую ценность представляет выработанная точность движений и понимание технологических требований, которые являются важнейшими качествами профессионального повара. Эти умения будут востребованы как в учебном процессе, так и в будущей профессиональной деятельности.

1.3 Контрольные вопросы

Тест (Пример)

Какой метод нарезки лучше подходит для салатов?

- а) Кольца
- б) Кубики
- в) Ломтики

Почему важно использовать острый нож?

- а) Чтобы быстрее резать
- б) Чтобы избежать травм
- в) Оба варианта верны

Ответы: 1б, 2в, 3а

Вопросы для обсуждения:

Какие овощи сложнее всего нарезать и почему?

Как нарезка влияет на вкус блюда?

Какие декоративные формы овощей вы знаете?

1.4 Дополнительные материалы

Рекомендуемые ресурсы:

Книги: «Основы кулинарного мастерства» (автор: В.В. Усов). ,«Искусство нарезки овощей» (автор: Т.М. Лукьяненко).

Видео: YouTube: Мастер-класс по карвингу.

4. Тема: Санитарные нормы и правила, регулирующие деятельность в области общественного питания. МДК.03.01 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

1.1 Лекция

Цель занятия:

Сформировать у студентов систему знаний о санитарных требованиях в общественном питании

Развить понимание важности соблюдения гигиенических норм

Подготовить к практическому применению полученных знаний

Задачи:

Изучить основные санитарные нормы и правила, применяемые в общественном питании.

Рассмотреть последствия несоблюдения санитарных норм. - Научить студентов применять полученные знания на практике.

Введение:

Санитарные нормы и правила играют ключевую роль в обеспечении безопасности продуктов питания и здоровья населения. В данной теме мы рассмотрим основные требования, которые должны соблюдаться в области общественного питания, чтобы минимизировать риски для здоровья потребителей. Студенты узнают о важности гигиенических мероприятий и контроля качества на всех этапах производства и реализации пищевых продуктов.

План лекции

Этап урока	Время	Содержание	Методы и формы работы
1. Организационная часть	5	- Приветствие - Проверка присутствующих	Фронтальная беседа

		- Объявление темы и целей	
2.Основная часть	60	1. Основные понятия санитарии и гигиены 2. Требования к помещениям 3. Нормы для оборудования 4. Гигиена персонала 5. Система контроля	- Лекция с презентацией - Демонстрация нормативных документов - Разбор кейсов
3.Закрепление материала	15	- Вопросы для самопроверки - Мини-кейсы "Найди нарушение" - Обсуждение типичных ошибок	- Фронтальный опрос - Работа в малых группах
4.Домашнее задание	5	1. Изучить СанПиН 2.3/2.4.3590-20 2. Подготовить примеры нарушений из СМН 3. Ответить на контрольные вопросы	Индивидуальная работа

Рекомендации преподавателю:

Использовать наглядные материалы: плакаты, образцы журналов санитарного учета

Приводить примеры из реальной практики

Акцентировать внимание на последствиях нарушений

Таблица 1. «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Раздел	Содержание
Определение санитарных норм	Санитарные нормы – это требования, направленные на обеспечение безопасности и качества пищевых продуктов.
Требования к помещению	Помещения должны быть чистыми, хорошо проветриваемыми, с доступом к горячей и холодной воде.
Требования к оборудованию	Оборудование должно быть исправным, соответствовать санитарным требованиям, легко поддаваться чистке.
Гигиенические требования к персоналу	Персонал должен проходить медицинские осмотры, соблюдать правила личной гигиены и использовать защитную одежду.
Контроль за соблюдением норм	Регулярные проверки со стороны санитарных служб, внутренний контроль на уровне заведения.

1. На лекции по теме "Санитарные нормы и правила, регулирующие деятельность в области общественного питания" мы изучили ключевые аспекты обеспечения санитарной безопасности на предприятиях общепита. Основное внимание было уделено: нормативной базе, основным требованиям, гигиеническим аспектам, системе контроля. Усвоили основные положения санитарного законодательства, поняли принципы организации безопасного пищевого производства и изучили требования к условиям работы на предприятиях общепита.

1.2 Лабораторная работа

Тема занятия: "Практическое применение санитарных норм на предприятии общепита"

Цель занятия:

- Отработать навыки выявления нарушений

- Научиться оформлять санитарную документацию
- Закрепить знания о гигиенических требованиях

План занятия:

Этап урока	Время	Содержание	Методы и формы работы
1. Организационная часть	10	-Инструктаж по ТБ -Распределение по группам - Выдача заданий	Инструктаж
2.Основная часть	70	1.Анализ планировки помещения 2.Проверка оборудования 3. Оценка условий хранения 4. Контроль личной гигиены	-Практическая работа -Работа с чек-листами -Моделирование ситуаций
3.Закрепление материала	15	-Защита групповых отчетов -Разбор ошибок -Заполнение санитарного журнала	-Групповая дискуссия
4.Домашнее задание	5	1. Разработать памятку по санитарии 2.Подготовить отчет 3. Ответить на вопросы	Творческое задание

2. В ходе лабораторного занятия "Практическое применение санитарных норм на предприятии общепита" мы провели комплексную практическую работу по следующим направлениям: практическая отработка навыков контроля, работа с документацией, моделирование профессиональных ситуаций, провели анализ нарушений.

В ходе занятия студенты освоят основные санитарные нормы и правила, которые являются основой для безопасной работы в сфере общественного питания. Следование этим нормам не только защищает

здоровье потребителей, но и способствует успешной деятельности заведения.

1.3 Контрольные вопросы

Теоретические:

Перечислите основные санитарные документы для общепита
Каковы требования к уборке производственных помещений?
Как часто должен проходить медосмотр персонал?

Практические задания:

Составьте график уборки для кафе на 50 мест
Разработайте инструкцию по мытью посуды
Выявите нарушения на предложенной схеме кухни

Критерии оценки:

Полнота ответа - 40%
Правильность - 30%
Практическая применимость - 20%
Оформление - 10%

1.4 Дополнительные материалы

Нормативные документы:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20
ТР ТС 021/2011
Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

Рекомендуемая литература:

"Санитария и гигиена питания" (Матюхина З.П.)
"Производственный контроль в общепите" (Королев А.А.)

Видеоматериалы:

Цикл передач "Кухня под микроскопом"
Вебинар Роспотребнадзора по новым требованиям
Электронные ресурсы:
База нормативных документов (docs.cntd.ru)

Онлайн-курс "Гигиена питания" (stepik.org)

Методические рекомендации:

Организовать экскурсию на пищевое предприятие

Использовать мобильное приложение "СанПиН-контроль"

5. Тема: Упаковка и хранение кулинарных полуфабрикатов: методы упаковки и хранения для обеспечения качества продукции.

МДК 01. «Упаковка и хранение кулинарных полуфабрикатов» с подробными определениями и объяснениями.

1.1 Лекция

Упаковка и хранение кулинарных полуфабрикатов — это важные процессы, которые обеспечивают сохранение качества, безопасности и свежести продуктов. Упаковка включает в себя использование различных материалов и технологий для защиты продуктов от внешних факторов, таких как воздух, влага, свет и микроорганизмы.

Хранение, в свою очередь, связано с условиями, при которых продукты сохраняются, включая температурный режим, влажность и срок годности.

Цели: сформировать у студентов систему знаний о современных методах упаковки и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Задачи:

- ознакомить с видами упаковочных материалов и технологий;
- изучить факторы, влияющие на сохранность продукции;
- рассмотреть нормативные требования к хранению.

Разнообразие форматов вопросов позволяет оценить знания студентов с разных сторон, включая теоретические знания и практические навыки.

Организовать процесс проведения тестирования в удобном и эффективном формате. Это включает в себя выбор места, времени и методов проведения теста, чтобы обеспечить комфортные условия для студентов.

Также нужно обеспечить объективную проверку и оценку результатов. Объективность проверки подразумевает использование четких критериев для оценки ответов, чтобы избежать предвзятости. Проанализировать результаты для улучшения учебного процесса. Анализ

результатов тестирования помогает выявить общие ошибки и трудности, с которыми сталкиваются студенты, что может быть использовано для улучшения учебных материалов и методов.

План лекции:

Этап урока	Время	Содержание	Методы и формы работы
1. Организационная часть	10	Приветствие - Проверка присутствующих - Объявление темы	Беседа
2.Основная часть	60	Виды упаковки: -Вакуумная В модифицированной атмосфере .Условия хранения: -Температурные режимы -Влажность .Нормативные документы	- Лекция-презентация - Демонстрация образцов упаковки - Разбор кейсов
3.Закрепление материала	15	Решение ситуационных задач - Ответы на вопросы - Тест-опрос (5 вопросов)	Интерактивные методы
4.Домашнее задание	5	Составить сравнительную таблицу методов упаковки Подготовить доклад о новых упаковочных технологиях	Индивидуальное задание

На лекции по теме "Упаковка и хранение кулинарных полуфабрикатов" мы детально рассмотрели ключевые аспекты, обеспечивающие сохранение качества продукции:

- Современные методы упаковки
- Условия хранения

- Нормативную базу
- Факторы сохранения качества

Таким образом, в ходе лекции студенты получили комплексные знания о современных технологиях упаковки, условиях хранения полуфабрикатов и нормативных требованиях, осознав важность правильного выбора материалов, соблюдения температурных режимов и контроля сроков годности.

Приобретённые навыки анализа методов упаковки, определения оптимальных условий хранения и работы с нормативной документацией имеют практическое значение для обеспечения качества продукции, снижения потерь, соответствия международным стандартам и повышения конкурентоспособности предприятий.

1.2 Контрольные вопросы

Подготовка к тесту

Рекомендации по повторению материала: Студентам предоставляются советы по изучению ключевых тем, включая повторение лекций, чтение учебников и просмотр видеоматериалов, что поможет им лучше подготовиться к тесту.

Предоставление списка ключевых понятий и методов упаковки и хранения

Проведение краткого обзора и ответов на вопросы студентов перед началом теста.

Проверка готовности технических средств (если тест проводится в электронном виде).

Теоретические вопросы:

- Перечислите основные функции упаковки
- Какие факторы влияют на срок хранения?

- В чем преимущества вакуумной упаковки?

Тестовые задания:

Вопрос 1: Множественный выбор

Какой метод упаковки позволяет значительно увеличить срок хранения продуктов, удаляя воздух из упаковки?

- A) Упаковка в модифицированной атмосфере
- B) Вакуумная упаковка
- C) Упаковка в пленку
- D) Упаковка в картонные коробки

Правильный ответ: B) Вакуумная упаковка

Вопрос 2: Открытый вопрос

Опишите, как температура хранения влияет на качество кулинарных полуфабрикатов. Приведите примеры.

Ожидаемый ответ:

Температура хранения играет критическую роль в сохранении качества кулинарных полуфабрикатов. Например, хранение мяса при температуре выше 4°C может привести к размножению патогенных микроорганизмов, что увеличивает риск пищевых отравлений. В то же время, замораживание продуктов при температуре -18°C или ниже помогает сохранить их свежесть и питательные вещества на длительный срок. Также важно учитывать, что некоторые продукты, например, овощи, могут терять свои витамины и минералы при неправильном температурном режиме.

Вопрос 3: Практическая задача

Вы получили партию свежих овощей, которые необходимо упаковать и хранить. Какие шаги вы предпримете для обеспечения их безопасности и свежести? Укажите методы упаковки и условия хранения.

Ответ на тест

- Студенты выполняют тест в письменной или электронной форме.

Тест может быть проведен в любом удобном формате, в зависимости от технических возможностей и предпочтений студентов.

Время выполнения — 45–60 минут (в зависимости от формата и сложности).

Инструктаж по заполнению ответов и правилам поведения во время теста.

Проверка теста

Сбор выполненных тестов.

Использование заранее подготовленного ключа ответов для объективной проверки.

Проверка открытых вопросов и практических задач с оценкой полноты и правильности ответов.

Оценка теста

Подсчет баллов по каждому разделу и общий итог.

Каждый вопрос или задание имеет установленное количество баллов, которые суммируются для получения итоговой оценки.

Применение шкалы оценивания:

Шкала оценивания помогает классифицировать результаты студентов и понять, насколько успешно они справились с тестом. Например:

- 90–100% — отлично
- 75–89% — хорошо
- 60–74% — удовлетворительно
- ниже 60% — неудовлетворительно

Анализ типичных ошибок и предоставление обратной связи студентам.

Преподаватель анализирует распространенные ошибки и предоставляет студентам обратную связь, чтобы помочь им понять, где они допустили ошибки и как их избежать в будущем.

Рекомендации по улучшению знаний и навыков.

На основе анализа результатов преподаватель дает советы студентам о том, какие темы нужно повторить и какие дополнительные материалы изучить для улучшения их знаний.

Таким образом подводим итоги тестирования, подчеркивая его важность для оценки знаний студентов по теме упаковки и хранения кулинарных полуфабрикатов. Оно также акцентирует внимание на том, как полученные результаты могут быть использованы для улучшения учебного процесса и повышения качества подготовки специалистов в области обеспечения безопасности и качества пищевой продукции.

1.3 Дополнительные материалы

Нормативные документы:

ГОСТ Р 55589-2013 "Полуфабрикаты кулинарные"

СанПиН 2.3.2.1324-03

Рекомендуемая литература:

"Технология упаковки пищевых продуктов" (Иванов А.А.)

"Холодильная технология" (Петров С.И.)

Видеоматериалы:

Видеоурок "Современные упаковочные линии"

Вебинар "Новые технологии хранения"

Методические рекомендации:

Организовать экскурсию на пищевое предприятие

Использовать VR-тренажер для отработки навыков

Провести мастер-класс от специалистов