



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

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

«ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ КАК СРЕДСТВО  
ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИНТЕРЕСА У  
СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖЕЙ»

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

Проверка на объем заимствований:

60 % авторского текста

Работа написана к защите

« 06 05 2017 г.

зав. кафедрой ПППО и ПМ

[подпись] Корнеева Н.Ю.

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ЗФ-409/083-4-1

Токарева Наталья Гайнулловна [подпись]

Научный руководитель:

К.п.н., доцент

Коняева Е.А. [подпись]

Челябинск  
2017

## Оглавление

Введение.....	3
Глава 1 Теоретические аспекты цифровых образовательных ресурсов как средства формирования профессионального интереса у студентов колледжей.....	7
1.1 Сущность и содержание процесса формирования профессионального интереса у студентов колледжа.....	7
1.2 Возможности цифровых образовательных ресурсов в формировании профессионального интереса у студентов .....	14
1.3 Особенности изучения междисциплинарного курса: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в практике подготовки студентов по специальности «Технология продукции общественного питания».....	23
Выводы по главе 1.....	32
Глава 2 Разработка и реализация цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в условиях ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» .....	33
2.1 Разработка цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».....	33
2.2 Опытно-практическая работа по применению цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в практике подготовки студентов по специальности «Технология продукции общественного питания».....	61
Выводы по 2 главе.....	67
Заключение.....	70
Библиографический список.....	74
Приложения	

## Введение

Актуальность исследования. В настоящее время в России идет становление новой системы образования, которое ориентировано на вхождение в мировое информационно-образовательное пространство. Согласно ст. 14 Закона «Об образовании в РФ», содержание образования является одним из факторов экономического и социального прогресса общества и должно быть ориентировано на обеспечение самоопределения личности, создание условий для её самореализации. Исходя из этого, сегодня одна из основных задач профессиональной школы – создание оптимальных для обучения условий, обеспечивающих не только качественное усвоение выпускником сложной системы знаний, но и его развитие.

Информационные технологии (ИТ) представляют собой неотъемлемую часть целостного образовательного процесса и существенно позволяют повысить его эффективность. Тенденции развития ИТ представляют большой потенциал в применении их как в повседневной жизни, так и в образовании и в во многих других сферах жизни. В условиях комплексной информатизации образования важно не только техническое оснащение средствами информационно-коммуникационных технологий (ИКТ), но и наличие полноценных цифровых образовательных ресурсов (ЦОР).

Современный образовательный процесс трудно представить без качественного обеспечения учебными электронными материалами. За последнее время их видовой состав пополнился такими новейшими педагогическими программными средствами, как электронные учебные пособия, средства компьютерного моделирования, Интернет-сайты, тренажеры, обучающие программы и другие образовательные ресурсы.

Благодаря представлению учебной информации в цифровом виде осуществляется комплексное воздействие на учащегося, повышается интерес учащегося к обучению, расширяется его круг знаний, повышается качество обучения, также облегчается осуществление обратной связи между преподавателем и учащимся.

На основании изложенного **актуальной** становится тема «Цифровые образовательные ресурсы как средство формирования профессионального интереса у студентов профессиональных образовательных организаций».

Все вышеперечисленное определило **проблему** исследования, заключающуюся в необходимости разработки цифрового образовательного ресурса по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и выявление влияния его на формирование профессионального интереса студентов.

**Цель** исследования заключается в: теоретическом обосновании и разработке цифрового образовательного ресурса по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» как средства формирования профессионального интереса у студентов колледжа.

**Объект исследования:** учебно-методическое обеспечение профессиональной подготовки студентов колледжа.

**Предмет исследования:** разработка цифрового образовательного ресурса по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

**Гипотеза исследования:** цифровой образовательный ресурс по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» может быть средством формирования профессионального интереса студентов колледжа, если:

- структура и содержание цифрового образовательного ресурса будет соответствовать требованиям стандарта среднего профессионального образования;

- цифровой образовательный ресурс разработан с учётом психолого-педагогических, физиологических и др. требований;

- цифровой образовательный ресурс будет соответствовать целям обучения и будет сориентирован на индивидуальные особенности студентов и их уровень подготовки.

Исходя из цели и гипотезы исследования необходимо решить следующие задачи:

1) изучить сущность и содержание процесса формирования профессионального интереса студентов колледжа;

2) рассмотреть цифровые образовательные ресурсы как средство формирования профессионального интереса студентов колледжа;

3) выявить особенности изучения междисциплинарного курса: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в практике подготовки студентов по специальности «Технология продукции общественного питания»;

4) разработать цифровой образовательный ресурс по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»;

5) осуществить опытно-практическую работу по реализации цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в практике подготовки студентов по специальности «Технология продукции общественного питания».

**Методологическая база исследования:** теория мотивации В.Г. Асеева, Л.И. Божович, Е.П. Ильина и др.; теория формирования интереса Б.И. Додонова, А.К. Дусавицкого, А.К. Марковой, А.В. Петровского, С.Л. Рубинштейна и др.; работы в области теории и методики информатизации образования Е.П. Велихова, Б.С. Гершунского, А.П. Ершова, Е.С. Полат, И.В. Роберт и др.

**Методы исследования:** изучение и анализ педагогической, методической, психологической и специальной литературы по исследуемому вопросу, анализ публикаций, касающихся применения цифровых образовательных ресурсов в профессиональном образовании, тестирование, эксперимент.

**База исследования:** ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Практическая значимость заключается в: разработке цифрового образовательного ресурса по дисциплине «Технология приготовления пищи» и возможности применения данного ресурса в других организациях СПО.

**Структура работы:** Выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка, и приложений.

# **Глава 1 Теоретические аспекты цифровых образовательных ресурсов как средства формирования профессионального интереса у студентов колледжей**

## **1.1 Сущность и содержание процесса формирования профессионального интереса у студентов колледжа**

В государственной программе развития образования на 2013–2020 годы перед профессиональным образованием поставлена цель — существенно увеличить вклад профессионального образования в социально-экономическую и культурную модернизацию России, в повышение её глобальной конкурентоспособности, обеспечить востребованность экономикой и обществом каждого обучающегося. Учитывая это, ведущим направлением работы профессиональной образовательной организации в сложившейся ситуации является создание условий для формирования и развития у студентов личностных и профессиональных качеств, обеспечивающих конкурентоспособность на рынке труда, а также развитие творческой личности, умеющей адаптироваться в современных условиях.

Соответствовать этим требованиям может рабочий (служащий), обладающий профессиональной направленностью, стремящийся овладеть и совершенствовать свою профессиональную деятельность, т. е. обладающий развитым профессиональным интересом. Профессиональный интерес представляет собой непосредственное эмоциональное практико-познавательное отношение к профессии, при благоприятных условиях переходящее в направленность личности на конкретную профессиональную деятельность. Профессиональный интерес неизменно сопутствует успешной профессиональной деятельности.

Значительный вклад в исследование проблемы развития профессионального интереса у будущих рабочих внесли В. В. Арнаутов, Е. П. Гроссу, Л. А. Йовайша, В. И. Ковалев, С. П. Кряжде и др. [1,3,4]

Развитие профессионального интереса студентов профессиональной образовательной организации может и должно формироваться на наш взгляд, не только в учебной, но и в не учебной деятельности. В связи с этим система воспитательных мероприятий рассматривается нами как основа развития профессионального интереса обучающихся учреждений среднего профессионального образования.

Современная справочная литература понятие «интерес» раскрывает множественными трактовками: «Интерес — реальная причина социальных действий, лежащая в основе непосредственных побуждений, участвующих в них индивидов, социальных групп, классов»; «отношение личности к предмету как к чему-то для нее ценному, привлекательному» [7,с.121]. Несмотря на множество подходов к определению интереса, мнения исследователей сходятся при определении его параметров и характеристик, среди которых выделяют положительно окрашенную и избирательную обращенность обучающегося к разным сторонам учения. Таким образом, интерес это единство интеллектуальных, эмоциональных, волевых проявлений личности, ядро которого составляют мыслительные процессы.

В ракурсе проблемы нашего исследования для нас важно определить сущность понятия «профессиональный интерес». Следует отметить, что профессиональный интерес студентов формируется в деятельности, связанной с будущей профессией. В результате анализа теоретических источников по проблеме профессионального интереса в таблице 1 представлена содержательная характеристика данного понятия.

Соответственно, в литературе по психологии и педагогике профессиональный интерес рассматривается как сложный комплекс психических свойств и состояний, включающий избирательную познавательную, эмоциональную и волевою активность, направленную на выбранную или выбираемую профессиональную деятельность.



## Содержательная характеристика понятия «Профессиональный интерес»

Автор	Содержание понятия
В. В. Кревневич	направленность личности на успешное овладение выбранной профессией в результате осознания ее общественной и личной значимости и эмоциональной привлекательности
С. П. Кряжде	динамичный комплекс психических свойств, процессов, проявляющихся в избирательной познавательной и волевой активности, направленной на предполагаемую или приобретенную профессию
В. Г. Иванов	положительное отношение человека к определенной профессии, заключающееся в выделении ее из ряда других и стремлении больше узнать о ней
Е. П. Гроссу	направленность личности к определенной деятельности, стимулирующей развитие личности и ее творческие силы
В. Ф. Афанасьева	избирательное, эмоциональное, познавательное отношение, выражающееся в стремлении к определенной деятельности, к практическому овладению
Т. Л. Бухарина	избирательная активность в отношении предполагаемой профессии

Существуют различные подходы в определении структуры профессионального интереса. Ряд авторов (В. Ф. Афанасьев, Т. Л. Бухарина, В. В. Кревневич) [2] выделяют два компонента, входящих в структуру профессионального интереса: эмоциональный и познавательный. Однако выделение лишь двух компонентов, на наш взгляд, недостаточно полно раскрывает природу профессионального интереса, не учитывает волевую устремленность личности. Без усилий в преодолении трудностей невозможно овладеть будущей профессией. Стремление к определенной деятельности характеризуется волевой установкой личности, поэтому волевой компонент является одним из важных составляющих профессиональный интерес. Нужно отметить, что наряду с познавательным и эмоциональным компонентами в ряде работ выделяется и волевой (В. В. Арнаутов и др.) [5,с.112].

Профессиональный интерес проявляется «в избирательной познавательной, эмоциональной, волевой активности», — считает

Н. А. Суханова [6,с.85]. В свою очередь, ученый Л. А. Йовайша [15,с.56] выделяет в структуре профессионального интереса такие компоненты как: любознательность, положительное эмоциональное отношение к определенному предмету, социальную установку к данной сфере деятельности, волевое усилие действовать в интересующей области, потребность в усвоении профессиональных знаний и навыков, потребность в повышении квалификации.

На основании анализа научной литературы А. В. Мордовская приходит к выводу, что структура профессионального интереса, состоящая из трех компонентов — познавательного, эмоционального и волевого — не отражает действенной позиции студентов в овладении профессиональной деятельностью. В своем исследовании она рассматривает структуру, включающую четыре компонента: познавательный, эмоциональный, волевой и потребностно-деятельностный. Она трактует профессиональный интерес «как эмоционально окрашенное положительное и избирательное отношение студентов к определенной профессии, связанное со стремлением расширить знания и умения, характеризующиеся волевой установкой на овладение ею, потребностью в активной деятельности» [16,с.19].

Такой же точки зрения придерживается В. В. Арнаутков [22,с.95], который, опираясь на исследования Н. И. Виноградовой, А. Е. Голомштока, П. А. Рудика, Ф. К. Савиной, выделяет группы проявления профессионального интереса в деятельности: проявление в познавательной деятельности, выражающейся в стремлении к приобретению профессиональных знаний, осведомленности о содержании профессии; проявление в эмоционально-волевой сфере личности, выражающейся в положительном отношении к данному виду деятельности, осознание ее общественной значимости, в стремлении достичь высоких результатов; проявление в практической деятельности, выражающейся в стремлении к проверке способностей, желание само реализовать в данной профессии и др. При таком подходе четко прослеживаются структурные компоненты

профессионального интереса: познавательный (когнитивный),  
 эмоциональный, волевой, потребностно-деятельностный [5,с.59],  
 представленные на рисунке 1.

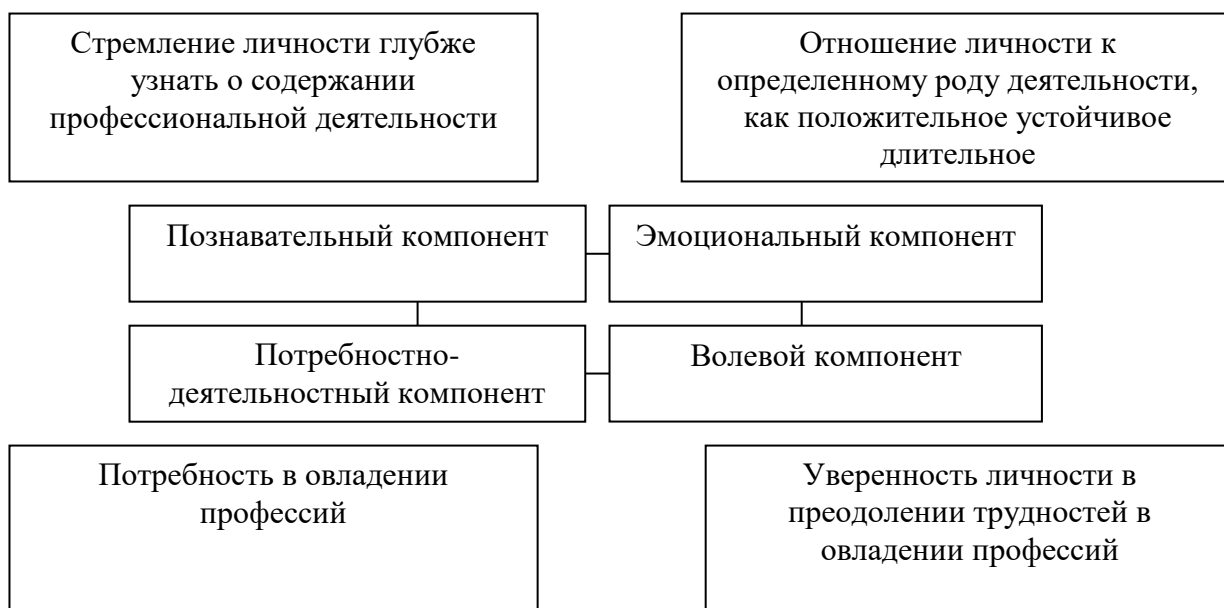


Рис. 1. Структура профессионального интереса (по В. В. Арнаутову)

Рассматривая специфику развития профессионального интереса у студентов профессиональной образовательной организации отметим, что формирование общих и профессиональных компетенций является основой реализации Федеральных государственных стандартов нового поколения для учреждений среднего профессионального образования. В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта студенты должны обладать общими и профессиональными компетенциями, где под компетенцией понимается способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области. Как мы видим, в ФГОС декларирована общая компетенция «ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес» [8]. Соответственно суть профессионального образования состоит уже не столько в изучении профессиональных и общеобразовательных дисциплин как таковых, а в использовании их для развития необходимых качеств,

обеспечивающих профессиональную и социальную компетентность обучающихся.

Значительными возможностями в развитии профессионального интереса составляют воспитательные мероприятия. Теоретический анализ литературы по проблеме организации воспитательных мероприятий позволил нам раскрыть сущность понятия «воспитательное мероприятие» как организованного и целенаправленного занятия с обучающимися воспитательного и образовательного характера, направленного на организацию досуга обучающихся [5, с.19]. Представим технологические аспекты развития профессионального интереса с использованием воспитательных мероприятий в виде программы.

Известно, что воспитательный процесс должен быть организован, это позволяет представить алгоритм действий при разработке программы воспитательных мероприятий, направленных на развитие профессионального интереса студентов следующим образом:

- определение целей воспитательных мероприятий, описание ожидаемого результата;
- обоснование содержания воспитательных мероприятий в контексте будущей профессиональной деятельности студентов;
- выбор организационных форм воспитательных мероприятий по развитию профессионального интереса;
- выбор процедур анализа программы и содержания воспитательных мероприятий.

В соответствии с предложенным алгоритмом рассмотрим основные этапы разработки программы воспитательных мероприятий, направленных на развитие профессионального интереса у студентов.

Целью проведения воспитательных мероприятий является формирование нравственной, правовой, физической, эстетической, социальной культуры и профессиональной направленности обучающихся. При проведении воспитательных мероприятий решаются следующие задачи:

содействие обучающимся в овладении умениями и навыками организации социально значимой деятельности, развитие их творческих и иных способностей, ключевых умений, профессиональных качеств личности. Воспитательные мероприятия, проводимые в профессиональной образовательной организации, группе, должны быть частью реализации плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, группы и должны обеспечивать эффективное решение воспитательных задач.

Воспитательное мероприятие, организованное и проводимое в группе, профессиональной образовательной организации, должно отвечать следующим принципам:

- добровольность участия обучающихся в соответствии с их интересами и способностями;
- личностно-ориентированный подход в развитии и формировании личности обучающихся;
- систематичность в организации;
- создание условий для проявления творческих возможностей, взглядов, мнений, свободы мысли;
- сочетание массовых, групповых и индивидуальных форм работы;
- сочетание игры и социально востребованной деятельности с опорой на духовные ценности: добро, истину и красоту.

Алгоритм проведения воспитательного мероприятия включает в себя реализацию следующих этапов:

1) Диагностический этап (анализ педагогической ситуации): определение потребностей и интересов обучающихся; определение степени важности, актуальности мероприятия для обучающихся; постановка ориентировочных целей и задач; определение готовности и/или неготовности обучающихся к участию; диагностика своей компетенции в организации и проведении мероприятия, выявление необходимости привлечения круга лиц для оказания помощи.

2) Этап целеполагания. На данном этапе осуществляется формулировка цели, задач и определение необходимых и достаточных условий для их эффективного решения.

3) Этап планирования (мотивация обучающихся к активному участию в планировании воспитательных мероприятий, выбору форм организации). На данном этапе основным видом деятельности является помощь обучающимся в организации и проведении планирования через мозговой штурм, дискуссию, обсуждение.

4) Этап подготовки и осуществления мероприятия: подготовка сценария; распределение ролей; организация репетиций; подготовка реквизита и костюмов, музыкального оформления, компьютерного сопровождения; привлечение к подготовке мероприятия специалистов, родителей, педагогов; проведение мероприятия.

5) Этап рефлексии: анализ и оценка результатов мероприятия на основе сопоставления предполагаемых результатов с полученными; анализ результатов проведенного мероприятия; оценка собственной деятельности каждым участником.

Таким образом, технология разработки программы воспитательных мероприятий по развитию профессионального интереса студентов включает в себя постановку цели и задач воспитательного мероприятия, соответствие воспитательного мероприятия установленным принципам, описание алгоритма осуществления воспитательного мероприятия, выбор формы проведения воспитательного мероприятия, анализ и оценку осуществленного мероприятия.

## **1.2 Возможности цифровых образовательных ресурсов в формировании профессионального интереса у студентов**

Информатизация образования направлена на реализацию психолого-педагогических целей, поэтому одним из важных направлений в этой сфере является оснащение теоретико-практической базой использования

информационных технологий. Современные информационные технологии в отличие от традиционных бумажных источников представляют информацию в виде двоичного кода, т.е. в цифровом виде, что несет с собой не мало положительных качеств. Учебная же информация, представленная в таком виде, называется цифровым образовательным ресурсом.

Цифровые образовательные ресурсы являются перспективным средством достижения задачи обеспечения единого государственного образовательного пространства.

Проанализируем составные части, которые входят в термин ЦОР.

Компьютеры работают с информацией, представленной в виде чисел, т.е. информацией в числовом виде. Отсюда цифровой, значит представленный в виде последовательности цифр. С такой информацией мы давно уже умеем дело, это могут и цифровые фотографии, и цифровое видео и многое другое. Образовательный, т.е. содействующий получению знаний.

Ресурс - средство, к которому обращаются в необходимом случае [12,с.62].

Таким образом, цифровые образовательные ресурсы - средство, представленное в цифровом виде и служащее получению образования.

Изучение методической литературы обнаружило большое разнообразие определений понятия цифровые образовательные ресурсы. Рассмотрим некоторые из этих определений.

Под цифровыми образовательными ресурсами (ЦОР) понимается любая информация образовательного характера, сохраненная на цифровых носителях [19,с.8].

Цифровые образовательные ресурсы – совокупность данных в цифровом виде, применимая для использования в учебном процессе [29,с.11].

Определения, представленные выше, кратко характеризуют цифровые образовательные ресурсы, но, не раскрывают значения анализируемого понятия.

ЦОР расшифровывается как «цифровой образовательный ресурс», то есть - некий содержательно обособленный объект, предназначенный для образовательных целей и представленный в цифровой, электронной, «компьютерной» форме [32,с.28].

Такая формулировка отличается наличием изолированности содержания объекта, и наиболее подробно отражает значение предоставленного понятия.

Электронными образовательными ресурсами (ЭОР) называют учебные материалы, для воспроизведения которых используются электронные устройства. В самом общем случае к ЭОР относят учебные видеофильмы и звукозаписи, для воспроизведения которых достаточно бытового магнитофона или CD-плеера. Наиболее современные и эффективные для образования ЭОР производятся на компьютере. Иногда чтобы выделить данное подмножество ЭОР, их называют цифровыми образовательными ресурсами (ЦОР), подразумевая, что компьютер использует цифровые способы записи-воспроизведения.

Данное определение вытекает из определения электронных образовательных ресурсов (ЭОР), не дает полного представления о ЦОРах, но в то же время определяет ЦОР, как подмножество ЭОРов [28,с.9].

Рассмотрим определение, которое даёт Босова Л.Л. «Цифровые образовательные ресурсы – необходимые для организации учебного процесса и представленные в цифровой форме ресурсы, а именно: фотографии, видеофрагменты, статические и динамические модели, ролевые игры, объекты виртуальной реальности и интерактивного моделирования, картографические материалы, звукозаписи, символьные объекты и деловая графика, текстовые документы и иные учебные материалы, отобранные в соответствии с содержанием конкретного учебного пособия, «привязанные» к поурочному планированию и снабженные необходимыми методическими рекомендациями» [18,с.171].



Из всех рассмотренных определений данное является наиболее полным и показывает, какие объекты входят в данное понятие и их назначение, поэтому это определение возьмем за основу и будем его придерживаться.

Современные социально-экономические условия и информационно-коммуникативные технологии выдвигают новые требования к студенту, учебному заведению, которые диктуют необходимость в квалифицированных педагогах и методиках нового поколения. Одним из направлений приоритетного национального проекта «Образование» является внедрение современных образовательных технологий посредством развития современных методов обучения и воспитания на базе ИТ, оснащения оборудованием, электронными пособиями, повышение информационной компетенции работников образования, использование возможностей Интернет.

На сегодняшний день практически все образовательные учреждения имеют компьютеры и наборы образовательных ресурсов на компакт-дисках (хотя зачастую и не отвечающих, требованиям к ним).

Вслед за компьютерами в учебные заведения начали поступать цифровые образовательные ресурсы (ЦОР) для совершенствования учебного процесса.

Комплекты ЦОР предназначены для выполнения следующих задач: помощь преподавателю в подготовке и проведении урока, а также помощь студенту в подготовке домашнего задания. Помощь преподавателю при подготовке к уроку [21,с.115]:

- компоновка и моделирование урока из отдельных цифровых объектов;
- большое количество дополнительной и справочной информации – для углубления знаний о предмете;
- эффективный поиск информации в комплекте ЦОР;
- подготовка контрольных и самостоятельных работ (возможно, по вариантам);

– подготовка творческих заданий;  
– подготовка поурочных планов, связанных с цифровыми объектами;  
– обмен результатами деятельности с другими преподавателями через Интернет и переносимую внешнюю память.

Помощь преподавателю при проведении урока [15,с.60]:

1. Демонстрация подготовленных цифровых объектов через мультимедийный проектор;
2. Использование виртуальных лабораторий и интерактивных моделей;
3. Компьютерное тестирование студентов и помощь в оценивании знаний;
4. Индивидуальная исследовательская и творческая работа студентов на уроке.

Помощь студенту при подготовке домашнего задания:

1. Повышение интереса у студентов к предмету за счет новой формы представления материала.
2. Автоматизированный самоконтроль студентов в любое удобное время.
3. Большая база объектов для подготовки выступлений, докладов, рефератов, презентаций и т.п..
4. Возможность оперативного получения дополнительной информации энциклопедического характера.
5. Развитие творческого потенциала студентов в предметной виртуальной среде.
6. Приобщение студентов к современным информационным технологиям, формирование потребности в овладении ИТ и постоянной работе с ними.

В свете всего вышесказанного к современным ЦОР выдвигаются следующие требования [36,с.90]:

Они должны:

1. Соответствовать содержанию учебного пособия;
2. Ориентироваться на современные формы обучения;

3. Обеспечивать возможность дифференциации;
4. Обеспечивать использование как самостоятельной, так и групповой работы;
5. Содержать варианты учебного планирования;
6. Основываться на достоверных материалах;
7. Превышать по объему соответствующие разделы учебного пособия, не расширяя, при этом, тематические разделы.

Не должны: представлять собой дополнительные главы к существующему учебному пособию, дублировать общедоступную справочную, научно-популярную, культурологическую и т.д. информацию; - основываться на материалах, которые быстро теряют достоверность (устаревают).

Чтобы иметь более систематизированное представление о цифровых образовательных ресурсах рассмотрим несколько классификаций.

Босова Л.Л. предлагает следующую классификацию ЦОР (таблица 2).

Таблица 2

Классификация цифровых образовательных ресурсов [10,с.123]

Цифровые образовательные ресурсы		
Наборы ЦОР, где основной упор делается на использование представленных в цифровой форме «традиционных» для школы ресурсов - видео и аудио фрагментов, статических изображений и пр. (при этом новая форма представления «традиционных» ресурсов обеспечивает появление у них новых. возможностей)	Наборы ЦОР, основанные на ресурсах, функционирующих только в цифровом формате - интерактивные плакаты, интерактивные схемы, динамические модели, интерактивные тесты и задания, анимации и слайд шоу, и пр.	Наборы ЦОР, в равной степени сочетающие оба выше обозначенных подхода.

В соответствии с целями применения ЦОР в образовательном процессе и их возможностями различают следующие виды ЦОР представленные в таблице 3.

## Классификация ЦОР образовательно-методическим возможностям

Электронные учебники	Электронные учебные пособия	Электронные УМК	Электронные издания контроля
Прототипы традиционных учебников	Репетиторы Обучающие	Предметные миры	Тесты Тестовые задания
Оригинальные электронные учебники	Тренажеры	Программно-методические комплексы	Методические рекомендации по тестированию
Предметные обучающие системы	Игровые Интерактивные	Предметно-учебно-методические среды	Инструментальные средства
Предметные обучающие среды	Предметные коллекции Справочники Словари Практические Лабораторные Обучающе-контролирующие	Инновационные УМК	

Таким образом, из рассмотренных классификаций можно выделить цифровые образовательные ресурсы по образовательно-методическим возможностям, которые включают в себя электронные учебники, электронные учебные пособия, электронные УМК, электронные издания контроля. Эту классификацию можно использовать при планировании урока, на различных его этапах: объяснение нового материала, выполнение практического задания, проверка знаний и т.д.

Практика показывает, что применение цифровых образовательных ресурсов имеет свои положительные и отрицательные стороны.

Положительные стороны [39,с.121].

- обеспечивают новое качество образования, ориентируются на современные формы обучения, высокую интерактивность, усиление учебной самостоятельности студентов;

- обеспечивают возможность уровневой дифференциации и индивидуализации обучения (это относится как к уровню формирования предметных умений и знаний, так и интеллектуальных и общих умений);

- учитывают возрастные, психолого-педагогические особенности студентов и существующие различия в культурном опыте студентов;
- содержат материалы, ориентированные на работу с информацией, представленной в различных формах (графики, таблицы, составные и оригинальные тексты различных жанров, видеоряды и т.д.);
- содержат набор заданий (как обучающего, так и диагностического характера) ориентированных преимущественно на нестандартные способы решения;
- предлагают виды учебной деятельности, ориентирующие ученика на приобретение опыта решения жизненных (в том числе бытовых) проблем на основе знаний и умений, освоенных в рамках данного предмета;
- обеспечивают организацию учебной деятельности, направленной на использование форм самостоятельной групповой и индивидуальной исследовательской деятельности, формы и методы проектной организации образовательного процесса.

Отрицательные стороны [25,с.80]:

- полноценно и устойчиво не воспроизводятся на современном мультимедийном компьютере;
- не воспроизводятся с помощью стандартных программ;
- часто не обеспечивают сохранение промежуточных результатов выполнения задания (в частности – тестирования);
- не имеют встроенную помощь, дающую возможность получить полное преподавателя и учащиеся испытывают затруднения при их использовании.
- качество содержания многих попадающих в учебные заведения ЦОР невысоко.

Таким образом, система образования в настоящее время испытывает существенную потребность в качественных цифровых образовательных ресурсах, которые на практике позволили бы:

- организовать разнообразные формы деятельности обучаемых по самостоятельному извлечению и представлению знаний;

– применять весь спектр возможностей современных информационных и телекоммуникационных технологий в процессе выполнения разнообразных видов учебной деятельности, в том числе, таких как регистрация, сбор, хранение, обработка информации, интерактивный диалог, моделирование объектов, явлений, процессов, функционирование лабораторий (виртуальных, с удаленным доступом к реальному оборудованию) и др.;

– привнести в учебный процесс наряду с ассоциативной прямую информацию за счет использования возможностей технологий мультимедиа, виртуальной реальности, гипертекстовых и гипермедиа систем;

– объективно диагностировать и оценивать интеллектуальные возможности обучаемых, а также уровень их знаний, умений, навыков, уровень подготовки к конкретному занятию по дисциплинам общеобразовательной подготовки, соизмерять результаты усвоения материала в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта;

– управлять учебной деятельностью обучаемых адекватно интеллектуальному уровню конкретного учащегося, уровню его знаний, умений, навыков, особенностям его мотивации с учетом реализуемых методов и используемых средств обучения;

– создавать условия для осуществления индивидуальной самостоятельной учебной деятельности обучаемых, формировать навыки самообучения, саморазвития, самосовершенствования, самообразования, самореализации;

– оперативно обеспечить педагогов, обучаемых и родителей актуальной своевременной информацией, соответствующей целям и содержанию образования;

– создать основу для постоянного и оперативного общения педагогов, обучаемых и родителей, нацеленного на повышение эффективности обучения.

### **1.3 Особенности изучения междисциплинарного курса: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в практике подготовки студентов по специальности «Технология продукции общественного питания»**

Рабочая программа МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППСЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33 2340).

Рабочая программа используется при освоении специальности Технология продукции общественного питания.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен :

а) иметь практический опыт:

– разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

– сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

– контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

б) уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

в) проводить расчеты по формулам:

- для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

г) знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;



- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде
- ;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 453 часов, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 302 часа;

– в том числе 142 часов лабораторных и практических занятий;

– самостоятельной работы обучающегося 151 часов.

Учебная практика – 72 часа;

Производственная практика – 108 часов.

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями (табл.4):

Таблица 4

#### Результатом освоения программы

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Продолжение таблицы 4

Код	Наименование результата обучения
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений (табл.5).

Таблица 5

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>- обоснование профессиональных функций техника-технолога;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li> <li>- участие в научно-исследовательской работе;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах;</li> <li>- создание портфолио студента</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>

Продолжение таблицы 5

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>- планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<p>- организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем;</p> <p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>- нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий;</p> <p>- использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<p>-демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов

Основным информационным обеспечением обучения являются:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2.ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

7.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Таким образом, рабочая программа позволит сформировать у обучающегося соответствующие профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
- ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Таким образом, технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции позволит сформировать у обучающегося соответствующие профессиональные компетенции.

## **Вывод по главе 1**

Использование ЦОР в обучении позволяет расширить возможности учебного занятия, при этом также повысить его эффективность. Представленные в цифровом виде учебные материалы дают возможность использовать их без затруднений на различных этапах учебного занятия, и решать поставленные задачи урока:

1 этап актуализации знаний – электронные тесты, электронные конструкторы;

2 этап объяснения нового материала – электронные учебники, энциклопедии, справочники, мультимедийные презентации, учебные видеофильмы;

3 этап закрепления и совершенствования ЗУН – электронные тесты, электронные тренажёры, обучающие среды, мультимедийные презентации;

4 этап контроля и оценки ЗУН – электронные тесты, кроссворды (3).

ЦОРы помогают продемонстрировать явление динамике, передать учебную информацию определенными порциями, выполняя функции источника и меры, также стимулируют познавательные интересы студентов, позволяют проводить оперативный контроль и самоконтроль результатов обучения.

Цифровой образовательный ресурс по МДК «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» позволит сформировать у обучающихся соответствующие профессиональные компетенции. Что в конечном итоге будет способствовать формированию профессионального интереса у студентов колледжа.

**Глава 2 Разработка и реализация цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в условиях ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»**



## **2.1 Разработка цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский Многопрофильный Колледж» образовано в ноябре 2012 г. [распоряжением Правительства Челябинской области](#) путем слияния нескольких образовательных учреждений. Результатом этого слияния стали четыре образовательных комплекса: Metallургический комплекс, комплекс строительства и предпринимательства, транспортно-технологический комплекс, юридический комплекс.

Главной задачей колледжа, отраженной в Уставе, является создание необходимых условий для удовлетворения потребности личности в получении среднего профессионального образования, конкретной профессии, специальности соответствующего уровня и квалификации с возможностью повышения образовательного уровня учащихся, а также работа по Охране труда и обеспечения безопасных условий в соответствии с требованиями нормативных документов.

В ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» преподается с помощью учебного пособия под редакцией Наumenко Е.А.

Учебное пособие содержит четыре раздела:

- Организация и технология приготовления сложных супов
- Организация и технология приготовления сложных горячих соусов
- Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов; сложных блюд из сыра
- Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

В учебном пособии даны основные сведения о сырье, правилах хранения и способах определения его качества, рассмотрены вопросы физиологии

питания, санитарии и гигиены, микробиологии, охарактеризована механическая и тепловая обработка, применяемая в общественном питании, рассмотрены вопросы организации производственного процесса и обслуживания потребителей предприятий общественного питания, а также даны краткие характеристики механического теплового и холодильного оборудования и особенности его эксплуатации. Приведена технология приготовления блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов; домашней птицы. Значительное внимание уделено требованиям к качеству кулинарной продукции.

Для определения результативности освоения программы профессионального модуля, владения соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями среди студентов группы ПЗ-320 специальности «Технология продукции общественного питания» к количеству 20 человек было проведено экспериментальное исследование.

Предмет исследования: процесс формирования знаний технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Показателями формирования знаний студентов явилось тестирование (Приложение А), которое состоит из 10 – ми вопросов.

Студентов поделили на две группы по 10 человек (группа А и группа Б).

В группе А студенты продолжали заниматься по базовому учебному пособию «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Для группы Б был разработан цифровой образовательный ресурс включающий в себя практические работы в электронном виде «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов».

Скриншот представлен на рисунке 2.

# «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

## Главная

### 1. Практическая работа № 1

Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, организационные решения по процессам приготовления супов

### 2. Практическая работа № 2

Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции (супов), качество продуктов для приготовления сложных супов

### 3. Практическая работа № 3

Расчеты по формулам; составление технологической документации для супов

### 4. Практическая работа № 4

Различные способы и приемы приготовления супов (тестирование)

# Практические работы

## МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

### Тема 1.2 Технологический процесс приготовления супов

для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания



Рис.2 Скриншот цифрового образовательного ресурса

Данной цифровой образовательный ресурс включает практические работы, которые помогут студентам освоить междисциплинарный курс «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Целью цифрового образовательного ресурса является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, формирование практических (профессиональных) умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

Проводятся практические работы должны в учебном кабинете «Технология кулинарного производства».

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD+фильмы, мультимедийные пособия). Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации. Оборудование учебного кулинарного кабинета: моечная ванна; овощерезательная машина; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; фритюрница; электрогриль; электроплита. Оснащение рабочих мест учебного кулинарного кабинета: рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроремкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное.

Содержание электронного учебника междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов»:

1. Практическая работа № 1 Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, организационные решения по процессам приготовления супов

2. Практическая работа № 2 Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции (супов), качество продуктов для приготовления сложных супов

3. Практическая работа № 3 Расчеты по формулам; составление технологической документации для супов

4. Практическая работа № 4 Различные способы и приемы приготовления супов (тестирование)

Рассмотрим более подробно данные практические работы.

**Практическая работа № 1:** Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, организационные решения по процессам приготовления супов.

Цель урока: Подобрать оборудование для приготовления первых блюд.

Задачи урока: Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником. Развивающая. Способствовать формированию знаний о технологическом процессе приготовления первых блюд.

Тип урока: практическое занятие.

Вид урока: урок с использованием ИКТ.

Методы и приемы (технологии) обучения: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

Средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, учебник.

### Задание 1:

1. Подобрать оборудование для приготовления первых блюд
2. Указать марку оборудования, основные технологические характеристики.
3. Указать условное обозначение. Данные занести в таблицу.
4. Выписать основные положения по технике безопасности.
4. Сделать вывод.

### Ход работы.

Производственные помещения предприятия общественного питания подразделяются на пять групп.

В первую группу включаются охлаждаемые и неохлаждаемые помещения, в которых хранится запас сырья, предназначенный для переработки в заготовочных цехах. Срок хранения продуктов зависит от объема работы предприятия и от видов продуктов.

Во вторую группу включают заготовочные (овощной, мясной и рыбный цехи).

В третью группу – доготовочные (холодный и горячий цех – кухня).

В четвертую группу – подсобные (кондитерский цех, цех безалкогольных напитков и др.).

В пятую группу – вспомогательные (моечная посуды, хлеборезка, раздаточная).

На предприятиях небольшой мощности может быть объединенный в одном общем помещении мясо-рыбный цех, а в мелких предприятиях – мясо-рыбо-овощной цех. Однако в таких цехах должны быть сохранены самостоятельные линии обработки каждого вида сырья (мяса, рыбы, овощей) с отдельным для них оборудованием.

Горячий цех организуется на предприятиях общественного питания в которых выполняется полный цикл производства. Горячий цех – это основной цех предприятия общественного питания. Служит для завершения

технологического процесса в приготовлении пищи. В горячем цехе осуществляется тепловая обработка всех продуктов и полуфабрикатов. Осуществляется приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также проходит тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Все готовые блюда из горячего цеха поступают непосредственно на раздачу для реализации потребителям.

Организация работы супового отделения. В горячих цехах крупных предприятий для приготовления первых блюд организуется суповое отделение, для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов — соусное отделение. В суповом отделении приготовление первых блюд начинается с варки бульонов. Для обеспечения высокого качества первых блюд большое значение имеет точное соблюдение норм вложения сырья и рецептур приготовления блюд, а также оснащения рабочих мест поваров мерной тарой, необходимым инвентарем (ложками, ножами и др.). На рабочем месте повара должны быть настольные или почтовые весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей - электрические сковороды, для снабжения горячей водой - кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку). В ресторанах в связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и др. Горка с заранее подготовленными продуктами позволяет ускорить приготовление первых блюд. При организации рабочих мест поваров в цехе современных предприятий общественного питания, как отмечалось выше, используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием.

Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м. Линейная расстановка оборудования позволяет экономить производственную площадь благодаря возможности устанавливать оборудование у стены или по центру кухни и совмещать одну линию теплового оборудования с другой. При этом предусматривается устройство общего вентиляционного канала над всем оборудованием. В зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки используют различные варианты расстановки секционного оборудования. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу. Это облегчает устройство местных вентиляционных отсосов. Для приготовления первых блюд наряду с котлами различной емкости устанавливают сковороды для припускания овощей, производственные столы с вмонтированной ванной и приспособлениями малой механизации.

Краткая характеристика имеющегося оборудования и инвентаря

Горячий цех обязан оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами. Это значительно повышает производительность труда, облегчает труд работников.

Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2  
Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2  
предназначена для жарения продуктов основным способом и во фритюре, пассерования овощей, тушения, а так же припускания мясных, рыбных и



овощных изделий (рис.3). Используется как самостоятельный аппарат или в составе технологической линии.



Рис.3. Плита - СЭСМ-0,2

Овощерезательная машина ROBOT COUPE предназначена для нарезки сырых и вареных овощей на кубики, соломку разных размеров (рис.4).



Рис.4. Овощерезательная машина

Шкаф холодильный предназначен для хранения и продажи, пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (рис.5).



Рис. 5. Холодильный шкаф

Весы марки «Масса-К» оснащены ЖК-дисплеем, возможно автономное питание от батареек, отличаются компактным исполнением и строгим дизайном. Грузоподъемность 1-20 кг (рис.6).



Рис.6. Весы

Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4 (рис.7).



Рис. 7. Плита ПЭСМ-4

В таблице 6 представлена характеристика тепловых аппаратов супового отделения

Таблица 6

Характеристика тепловых аппаратов супового отделения

Тип	Марка	Назначение
Котел пищеварочный электрический: опрокидывающийся неопрокидывающийся секционный модулированный	КПЭ-40, КПЭ-60	Для варки первых блюд, бульонов, вторых блюд (куры вареные, мясо отварное ит. д.);
	КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250	первых блюд, бульонов;
	КПЭСМ-60	гарниров, сладких блюд, соусов
	КПГ-40М, КПГ-60М	Для варки вторых блюд, гарниров, соусов;
	КПГ-160, КПГ-250	первых блюд, бульонов, вторых блюд, соусов
	СНЭ-0,2, СНЭ 0,5	Для жарки вторых блюд, гарниров тушения;
	СЭСМ 0,2, СЭСМ 0,5	пассерования овощей, жарки вторых блюд
	ПКЖ	Для жарения котлет (2000 шт./ч), шницелей

		(1000 шт./ч)
	ФНЭ-10 ФЭСМ-20 ФНЭ-40	Для жарения изделий во фритюре (котлеты по-киевски, рыба в тесте, картофель, пирожки и т. д.); котлеты по-киевски ИТ. д. картофель «фри», пирожки
	ШР-2	Для жаренья шашлыков

Продолжение таблицы 6

Тип	Марка	Назначение
	ПШСМ-14	Для запекания (запеканки, пудинги), тушения (голубцы и т. д.)
Шкаф жарочный: электрический секционно- модулированный	ШЖЭ-3 ШЖЭСМ-2	Для запекания (запеканки, пудинги), тушения (голубцы, перец фаршированный), запекания блюд в емкостях

Техника безопасности при работе в суповом отделении.

При пользовании газовыми плитами:

1. Перед пользованием плитой хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).

2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.

3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2-3 мин.

4. Не оставляйте на плите прихватки, спички и другие предметы из легковоспламеняющегося материала. Не оставляйте зажженную плиту без присмотра.

При пользовании электрической плиткой:

1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Установите плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест, и т.д.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.

2. При включении плитки, штепсельную вилку вводите в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключение вилки дерганием за шнур.

3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

4. Не оставляйте включенную электроплитку без присмотра. По окончании работы ее следует выключить.

При пользовании режущими инструментами:

1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.

2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты, а кончики их находятся на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

При работе с горячими жидкостями (вода, жир и т. д.):

1. Следите, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.

2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.

3. Закладывайте в кипящую жидкость продукты внимательно и осторожно, чтобы жидкость не разбрызгивалась вокруг.

4. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

## Задание 2

1. Составить планы расположения цехов с учетом линейного потока;
2. Составить схему рационального расположения оборудования в суповом отделении горячего цеха;
3. Сделать вывод.

### Ход работы.

В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов (рис.8)

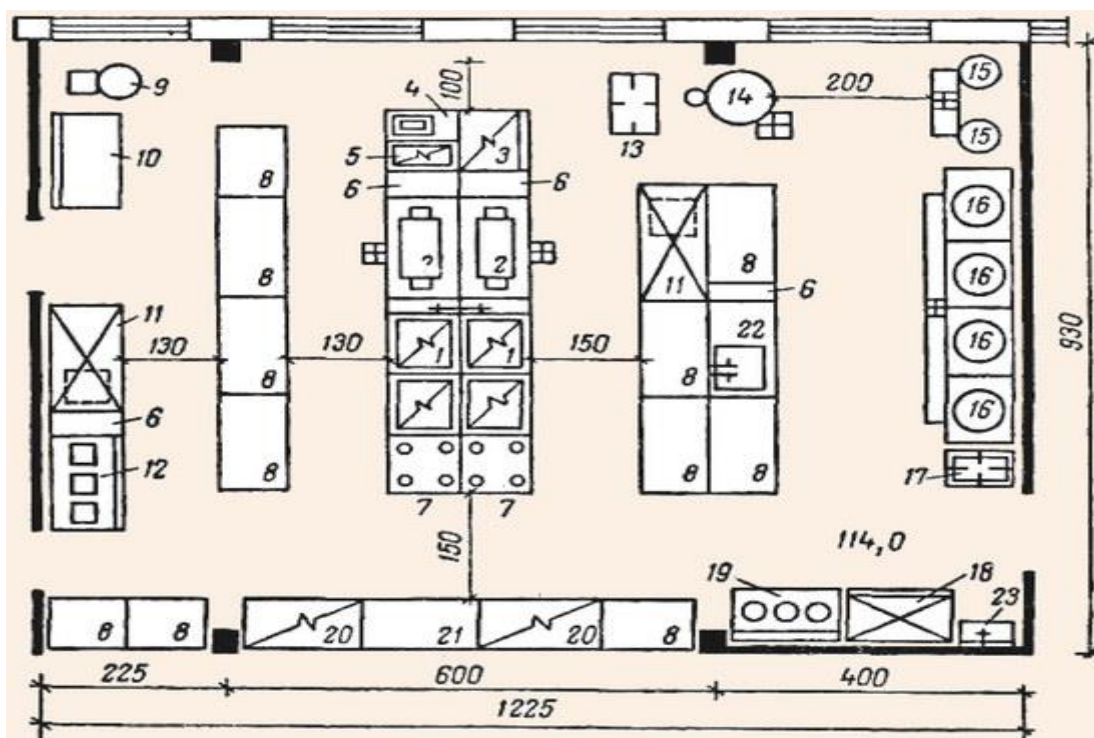


Рис.8. Примерный план горячего цеха ресторана на 300 мест:

1 - плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5; 3 - шкаф жарочный электрический; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; 6 - вставка к тепловому оборудованию; 7-мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; 8 - стол производственный СП-1470; 9 - универсальный привод ПГ-0,6; 10 - ^тол для установки средств малой механизации; 11 ~ стол

охлаждаемый СОЭСМ-2; 12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина

**Практическая работа № 2:** Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции (супов), качество продуктов для приготовления сложных супов

Цель и задачи работы: Используя учебный материал, выписать нормы СЭС, сделать оценку соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандарта.

Задачи урока: Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником. Развивающая. Способствовать формированию знаний контроля качества .

Тип урока: практическое занятие.

Вид урока: урок с использованием ИКТ.

Методы и приемы (технологии) обучения: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

Средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, учебник.

#### Задание

Изучить нормы СЭС на сырье.

Изучить нормы СЭС на готовую продукцию - супы.

Оформить отчёт о проделанной работе – таблицу: Сравнительные характеристики органолептической оценки качества сырья и готовой продукции по ГОСТ, сделать вывод.

Ответить на вопросы.

#### Ход работы

Органолептическая оценка.

Процесс обеспечения качества продукции складывается из взаимозависимых стадий и операций: от приёмки сырья (или полуфабрикатов), до хранения и реализации готовой продукции.

Качество сырья и полуфабрикатов оценивают по основным органолептическим свойствам: внешний вид (в том числе цвет), консистенция, запах, вкус.

При поступлении сырья или полуфабрикатов на предприятие первым делом смотрят внешний вид. Нет ли на поверхности трещин, вмятин, правильна ли форма изделия, не нарушена ли упаковка, соответствует ли дата изготовления.

Иногда пригодность определяют по запаху. Запах – ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. В применении к пищевому сырью и полуфабрикатам различают такие понятия, как аромат – естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фрукты, овощи, специи, молоко, свежие рыба и мясо); и букет – запах, формирующийся в процессе технологической переработки продуктов под влиянием сложных химических превращений (зразы, котлеты, голубцы, кексы). Не свойственные продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении.

Одним из главных показателей качества сырья и полуфабрикатов, является их консистенция. Само понятие консистенции включает в себя характеристику агрегатного состояния (твёрдая, жидкая), степень однородности (творожистая, хлопьевидная, комкообразная, однородная), механические свойства (хрупкая, эластичная, пластичная, упругая, ломкая). Консистенцию определяют зрительно (пенообразная, жидкая) и с помощью органов осязания. Например, кончиками пальцев можно определить степень упругости, твёрдости, пластичности различного сырья и полуфабрикатов.

В полости рта возникают такие осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, однородность, терпкость. Сочность – ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, и выражается количественно (продукт очень сочный, малосочный или сухой).

Рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (изделия из песочного теста).

Однородность – впечатление, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости (однородность соуса, крема).

Волокнистость – волокна продукта, оказывающие сопротивление при разжевывании (грубоволокнистое мясо).

Терпкость – ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое появлением сухости во рту.

Также показателем качества является ВКУС - ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое качественно (сладкий, солёный, кислый, горький) и количественно (интенсивность вкуса). Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Пробуя то или иное блюдо, мы испытываем не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих представление о продукте в целом. Поэтому показатель, определяющий как вкус, является совокупностью вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых при дегустации.

Помещение, где проводится органолептическая оценка сырья и полуфабрикатов, должно быть хорошо и равномерно освещено. Освещение должно быть естественным, так как искусственный цвет может изменить натуральную окраску продукта, что очень важно при обнаружении различий в оттенках цвета, появляющихся в мясных и рыбных полуфабрикатах в процессе хранения и упаковки. В помещении не должны проникать посторонние запахи, которые могут повлиять на оценку качества изделий.

При органолептической оценке точность результатов напрямую зависит от профессиональных навыков работников, знания методики и тщательности её выполнения. Поэтому работники, которые постоянно осуществляют контроль качества продуктов питания, должны выработать в себе ярко выраженную чувствительность к вкусу, запаху, цвету и др.



2. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.

При проверке работы предприятия работниками санитарно-пищевых лабораторий и других контролирующих организаций проводится органолептическая оценка (бракераж) всех готовых блюд и изделий и определение их средней массы.

Штучные и порционные изделия отбирают из разных (или одного) противней и лотков и взвешивают по 10 шт. на весах. Если суммарная масса взвешиваемых изделий окажется ниже нормы, взвешивают ещё 10 изделий. Затем изделия взвешивают поштучно.

Для определения средней массы блюд (изделий), отобранных на раздаче, взвешивают отдельно 3 порции, суммируют их массу и делят на 3.

Чтобы проверить правильность отпуска продуктов, порционируемых с помощью мерников или ложек (сметана, сахар, сливочное масло), отбирают мерником 10...20 порций продукта, взвешивают и определяют среднюю массу.

Средняя масса блюд (изделий) не должна иметь отклонения от нормы выхода блюда (изделия) по рецептуре. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на + 3 %.

Результаты органолептической оценки заносят в бракеражный журнал предприятия, а в случае направления в лабораторию - в акт отбора проб, результаты взвешивания отражают в акте отбора проб.

На производстве работники лаборатории проводят простейшие качественные и количественные анализы (реакцию на присутствие наполнителя в натуральных изделиях из рубленого мяса, определяют массу плотной части компонентов), позволяющие быстро обнаружить нарушение рецептур или технологии приготовления блюд. Блюда и изделия с оценкой «неудовлетворительно» с реализации снимаются.

На лабораторный анализ отбирают продукцию с оценкой «удовлетворительно», а также, если сомневаются в свежести или соблюдении рецептуры. Всё это записывают в акт отбора проб.

Работник лаборатории проводит отбор проб на раздаче из порций, подготовленных для отпуска (на предприятиях самообслуживания), или при выполнении заказа (при обслуживании официантами). Представители других контролирующих организаций отбор проб могут проводить путём контрольной закупки.

Кроме порций первого или сладкого блюда из числа подготовленных к отпуску, отбирают также из котлов на раздаче по одной порции блюда того же наименования. При отборе молочных супов и горячих напитков с молоком, отбирают пробу молока, использованного для приготовления. Блюда, взятые из котлов, являются контрольными и исследуются отдельно. При отборе первых блюд содержимое котла хорошо перемешивают, отливают не менее 5 порций в отдельную чистую кастрюлю, разливают по тарелкам и отбирают одну порцию. Контрольную пробу супа отбирают без сметаны и мяса. Если будет выявлено нарушение рецептуры или технологии приготовления, анализ контрольных проб позволит установить, кем допущено нарушение: поваром, приготовившим блюдо, или раздатчиком блюд.

Пробы для анализа аккуратно, без потерь, переносят во взвешенную посуду (банки, судки). Большая часть кулинарной продукции неоднородна по своему составу, поэтому нужно аккуратно и тщательно переносить её в посуду. Приставшие к тарелке плотные частички супа счищают ложкой и присоединяют к пробе. Посуду с пробами плотно закрывают крышками, банки заворачивают в бумагу и обвязывают шпагатом. Посуду с пробами пломбируют. Отбор готовых блюд оформляют актом.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор корнеьев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Сравнительные характеристики органолептической оценки качества супов представлены в таблице 7.

Таблица 7

Сравнительные характеристики органолептической оценки качества супов

Кулинарное изделие	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Температура подачи	Вес	Оценка
Борщ украинский							
Бульон консоме							
Суп овощной							
Суп с пельменями							

Вывод о проделанной работе: \_\_\_\_\_

**Практическая работа № 3:** Расчеты по формулам; составление технологической документации для супов.

Цель и задачи работы: составить технологические карты, схемы, пищевую ценность, калькуляцию супов.

Задачи урока: Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником. Развивающая. Способствовать формированию знаний о технологических расчетах.

Тип урока: практическое занятие.

Вид урока: урок с использованием ИКТ.

Методы и приемы (технологии) обучения: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

Средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, учебник.

Задание.

1. Составить и рассчитать технологические карты для приготовления супа по заданию преподавателя.

2. Заполнить таблицу: Пищевая ценность блюда;

3. Составить технологическую схему приготовления блюда;

3. Рассчитать калькуляцию блюда;

4. Сделать вывод.

## Ход работы



Рис.9. Суп Кулеш

### 1. Составление технологической карты блюда Кулеш

Требования к качеству сырья: Продовольственное сырье, пищевые продукты и п/ф, используемые для приготовления данного блюда (изделия, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества. Расчет сырья на блюдо Кулеш представлен в таблице 8.

Таблица 8

### Расчет сырья на блюдо Кулеш

Наименование продуктов	На расчетное количество порций					
	1 порция		4 порции		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Шпик	23.36	22.52	93.44	90.08	2336	2252
Картофель	156.66	117.6	626.64	470.4	15666	11760
Крупа пшенная	20	20	80	80	2000	2000
Лук репчатый	39.9	33.6	159.6	134.4	3990	3360
Бульон	313	313	1252	1252	31300	31300
Выход:		354.7		1418.8		35470

Технология приготовления: Пшено промывают несколько раз теплой (40-50 °С) водой, затем ошпаривают кипятком. Шпик нарезают кубиками, обжаривают, на выделившемся жире пассеруют лук репчатый, нарезанный

мелкими кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5-10 мин добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный лук со шпиком и продолжают варить. За 5-10 мин до окончания варки супа кладут специи, соль.

2. Пищевая и энергетическая ценность, в 100 г изделия (табл.9).

Таблица 9

Пищевая ценность изделия

Ккал.	Белки , г	Жиры , г	Углеводы, г
42	1,4	2	5

3. Технологическая схема блюда Кулеш (рис.10).

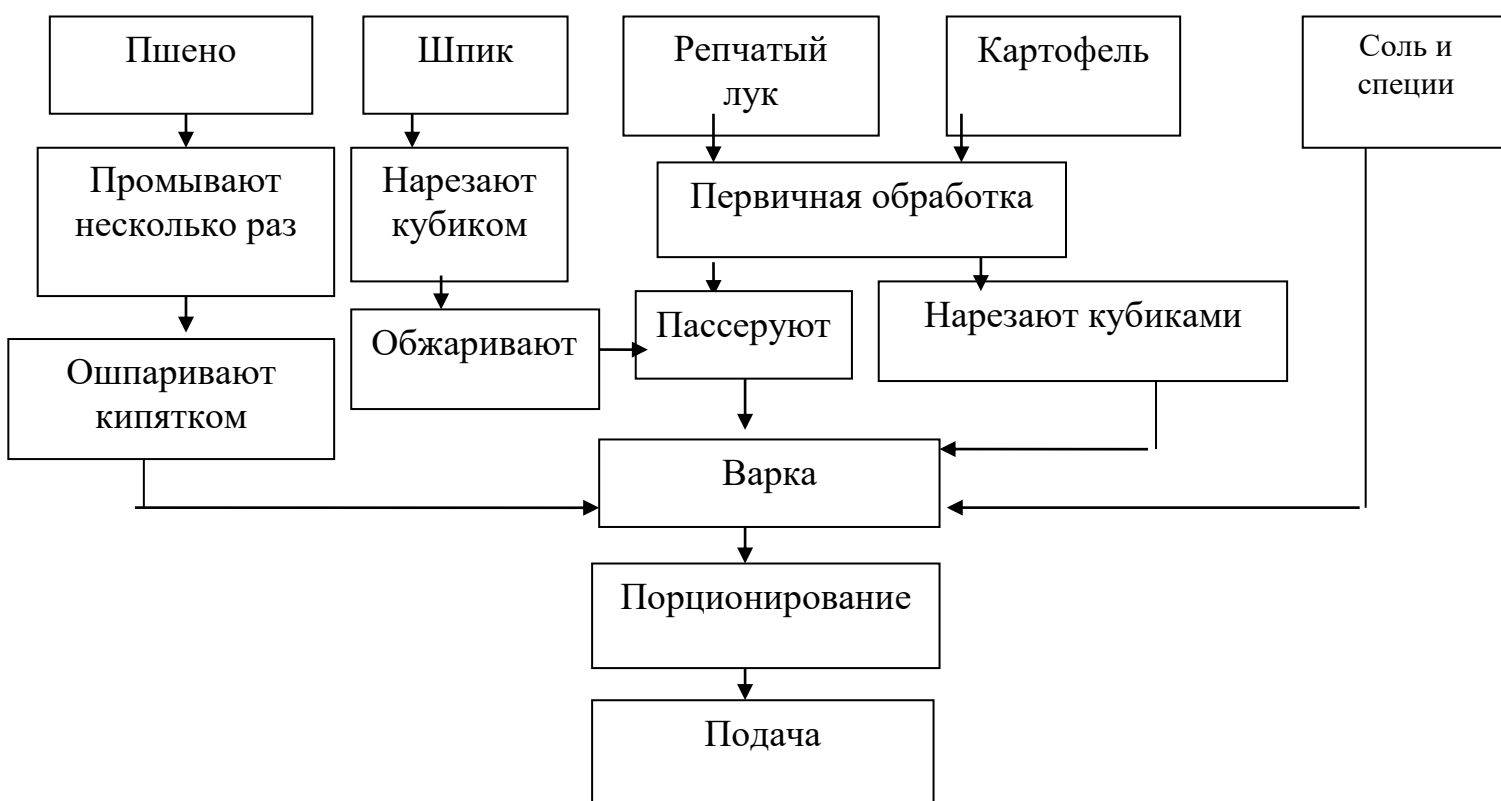


Рис.10. Технологическая схема блюда Кулеш

4.Калькуляционная карта блюда Кулеш.

Расчет цены блюда представлен в таблице 10.

## Расчет цены блюда

Наименование продуктов	Масса, кг.	Цена, кг, руб.	Стоимость, руб.
Шпик	0,02336	200-00	04-60
Картофель	0,15666	20-90	03-30
Крупа пшеничная.	0,02	25-00	00-50
Репчатый лук	0,0399	22-00	00-90
Итого			09-03
Наценка			200%
Цена			27-09

**Практическая работа № 4:** Различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов

Цель урока: исследовать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов

Задачи урока: Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником. Развивающая. Способствовать формированию знаний о технологическом процессе приготовления первых блюд.

Тип урока: практическое занятие.

Вид урока: урок с использованием ИКТ.

Методы и приемы (технологии) обучения: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

Средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, учебник.

Задание 1:

1. Подобрать и описать разные способы приготовления первых блюд;

2. Указать основные технологические характеристики.  
Данные занести в таблицу.
3. Сделать вывод.

### Ход работы



Супы - важная часть нашего обеденного рациона. Для их приготовления используются самые разнообразные продукты: мясо всех сортов, овощи, картофель, рыба, макаронные изделия, крупы, грибы, пряности и т.д. В этих продуктах содержатся все пищевые вещества, которые необходимы организму человека: белки, углеводы, жиры, микроэлементы, витамины, минеральные добавки.

Почему супы являются первым блюдом? Потому что они активизируют работу пищеварительных желез, возбуждают аппетит, способствуют улучшению усвоения пищи. Различают следующие способы приготовления супов:

1. Заправочные супы, самые распространенные и разнообразные по ассортименту. Для них обычно используют костные бульоны, потому что обогащение супов экстрактивными веществами, придающими неповторимый вкус, происходит за счет костной ткани, овощей и других продуктов.

2. Пюреобразные супы очень питательны, организмом легко усваиваются, основное применение при лечебном и детском питании.



3. Прозрачные супы состоят в основном из одних бульонов. К ним гарниры готовят и подают отдельно. Для этих супов нужно использовать только хорошие мясные или мясокостные бульоны.

4. Холодные супы – окрошки, ботвиньи, сладкие супы из плодов, ягод, сушеных фруктов. В них многие продукты используют без тепловой обработки, поэтому их тщательно нужно перебирать, очищать, мыть.

### Заправочные супы



Какие супы называют заправочными?



### Правила варки заправочных супов

1. Бульон или отвар довести до кипения
2. Подготовленные продукты закладывать только в кипящую жидкость в определенной последовательности
3. Пассерованные овощи закладывать в суп за 10-15 минут до готовности
4. Мучную пассеровку вводить за 5-10 минут до окончания варки
5. Варить супы при слабом кипении
6. Специи и соль закладывать за 5-7 минут до готовности
7. Дать готовому супу настояться 10-15 минут
8. Отпускать в подогретой тарелке



Почему соленые, квашеные овощи закладывают в конце варки супов? \_\_\_\_\_

### Прозрачные супы

Прозрачные супы предназначены для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ. Эти супы низкокалорийные, состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно.



🤔 Что является основой для прозрачных супов?

---

🤔 Как получить прозрачный бульон?

---

🤔 Что такое «оттяжка»?

---

Процесс осветления бульона: во время варки растворимые белки свертываются и с измельченным мясом (рыбой) образуют плотный сгусток, который захватывает частицы жира и пену, придающие бульону мутность; таким образом, бульон осветляется и одновременно обогащается экстрактивными веществами.



🤔 Как отпускают прозрачные супы?

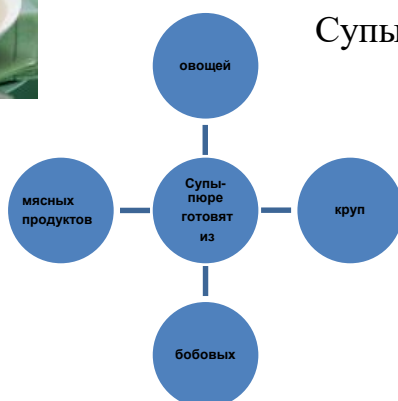
---

🤔 Что подают в качестве гарнира к прозрачным супам?

---



### Супы – пюре



Что является отличительной

особенностью супов-пюре?

🤔 Что служит основой супов-пюре? \_\_\_\_\_

🤔 Для чего протертые продукты соединяют с белым соусом?



🤔 Почему супы-пюре из круп и бобовых часто приготавливают без белого соуса? \_\_\_\_\_

🤔 Как называется суп, если перед отпуском он заправляется льезоном из желтков и сливок? \_\_\_\_\_

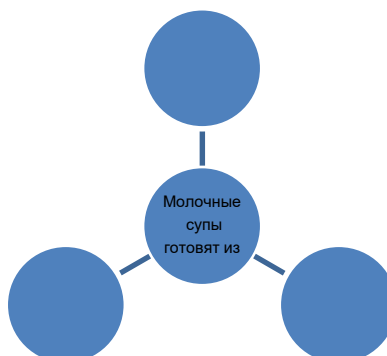
🤔 Каковы требования к качеству супов-пюре?



### Молочные супы



Заполнить схему



🤔 Почему макаронные изделия, крупы из целых зерен и овощи проваривают до полуготовности в воде, а затем до готовности в молоке? \_\_\_\_\_



Основа молочных супов представлена на рисунке 11.



Рис.11. Основа молочных супов

### Холодные супы



Что используют в качестве жидкой основы при приготовлении холодных супов? \_\_\_\_\_



Какие супы относят к холодным? \_\_\_\_\_



### Сладкие супы

Для приготовления используют:

- Свежие фрукты и ягоды
- Консервированные фрукты и ягоды
- Сушеные фрукты и ягоды
- Фруктово-ягодные пюре, соки, сиропы



Что добавляют в сладкие супы для получения нужной консистенции? \_\_\_\_\_



С чем отпускают сладкие супы? \_\_\_\_\_



Что используют в качестве гарнира к сладким супам? \_\_\_\_\_

Далее, для выявления оценки знаний студентов было проведено контрольное тестирование.

## **2.2 Опытно-практическая работа по применению цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в практике подготовки студентов по специальности «Технология продукции общественного питания»**

Для оценки знаний студентов по применению цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов» было проведено контрольное тестирование, по которому можно сделать вывод о качестве их знаний.

Тест составлен по основной профессиональной образовательной программе базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

Тест позволяет установить уровень знания обучающимися образовательного учреждения программного материала по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, теоретических основ технологии приготовления сложных супов.

Содержание теста определяется требованиями к уровню знаний (должен знать) в результате освоения профессионального модуля, которые обучающиеся должны применять при выполнении работы по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.

Тест состоит из 1 раздела и включает в себя 4 задания с указанием правильного ответа из нескольких предложенных.

Распределение заданий в соответствии с содержанием разделов представлено в таблице 11.

Таблица 11

Распределение заданий в соответствии с содержанием разделов

Раздел теста	Содержание раздела	Число заданий
Технология приготовления сложных супов	Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов	2
	Технологический процесс приготовления сложных протёртых супов	3
	Технологический процесс приготовления сложных прозрачных супов	4
	Технологический процесс приготовления сложных супов народов мира	2

Все задания проверяются автоматически (ответы сравниваются с эталоном). Выполнение каждого задания оценивается 1 балл. Общий максимальный балл за выполнение всех заданий теста – 30 баллов.

На выполнение раздела отводится – до 2 часов.

План теста по разделам представлен в таблице 12.

Таблица 12

План теста

№	Проверяемые элементы содержания (разделы/темы МДК)	Требования к проверяемому уровню подготовки (профессиональные/общие компетенции)	Число заданий	Максимальный балл
1	Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов	Знать технологию приготовления сложных заправочных супов.	1	2
2	Технологический процесс приготовления сложных протёртых супов	Знать технологию приготовления сложных протёртых супов.	3	3
3	Технологический процесс приготовления сложных прозрачных супов	Знать технологию приготовления сложных прозрачных супов.	4	4
4	Технологический процесс приготовления сложных	Знать технологию приготовления сложных	2	2

	супов народов мира	супов народов мира.		
--	--------------------	---------------------	--	--

2. Также было проведено исследование уровня сформированности профессионального интереса.

Студенты были поделены на контрольную и экспериментальную группу.

Цель исследования: выявить уровень сформированности профессионального интереса.

В соответствии с целью констатирующего этапа эксперимента нами была подобрана и апробирована следующая методика: Тест для определения уровня сформированности профессионального интереса (содержание методики в приложении Б).

Данная анкета содержала 18 вопросов. Респондентам предлагалась следующая инструкция: Просим Вас внимательно ознакомиться с анкетой и ответить на предложенные вопросы. Анализ Ваших ответов поможет нам получить ценную информацию и использовать ее в целях совершенствования профориентационной работы.

Результаты исследования.

Результаты исследования методики применения цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Результаты экспериментального исследования группы А представлены в таблице 13:

Таблица 13

Результаты экспериментального исследования группы А

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего Правильных ответов
П.П.	а	а	г	б	г	в	б	в	в	<b>б</b>	3
М.Е.	в	в	а	б	а	г	б	в	в	<b>в</b>	5
Х.Т.	а	а	б	б	г	а	а	б	в	<b>в</b>	2
Д.Я.	а	а	б	г	г	а	а	б	б	<b>б</b>	3

Продолжение таблицы 13

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего Правильных ответов
Щ.Л.	б	а	б	а	г	а	г	в	а	а	1
М.М.	г	г	б	г	а	А	б	б	г	г	5
Ж.Н.	а	б	а	б	г	Г	г	г	б	б	4
Ф.Э.	а	г	а	а	б	Г	в	в	в	в	4
С.И.	б	а	в	г	а	Г	в	а	б	б	3
С.А.	а	в	в	в	б	А	б	г	в	в	5

Студенты группы А, которые занимались по базовому учебному пособию «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» под редакцией Науменко Е.А. показали низкий результат своих знаний.

Результаты экспериментального исследования группы Б представлены в таблице 14:

Таблица 14

Результаты экспериментального исследования группы Б

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего Правильных ответов
М.Е.	б	б	б	б	б	В	б	б	в	б	8
Х.Т.	в	в	а	в	в	Г	б	в	в	в	7
Д.Я.	в	в	в	б	в	А	в	в	в	в	8
Щ.Л.	а	б	б	б	г	А	б	б	б	б	7
М.М.	а	а	а	а	г	А	а	а	а	а	9
Ж.Н.	г	г	б	г	г	А	г	г	г	г	8
Х.И.	а	б	б	б	б	Б	г	г	б	б	7
А.Д.	а	в	в	в	б	В	в	в	в	в	8



Продолжение таблицы 14

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего Правильных Ответов
С.Н.	б	б	б	б	а	б	в	а	б	б	7
К.В.	в	в	в	в	в	в	б	г	в	в	8

Студенты группы Б для которых был разработан цифровой образовательный ресурс включающий в себя практические работы в электронном виде «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов» показали высокий результат освоения программы профессионального модуля и овладения соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Результаты знаний студентов группы ПЗ-320 специальности «Технология продукции общественного питания» первой (А) и второй (Б) группы представим в виде динамики (рис.12).

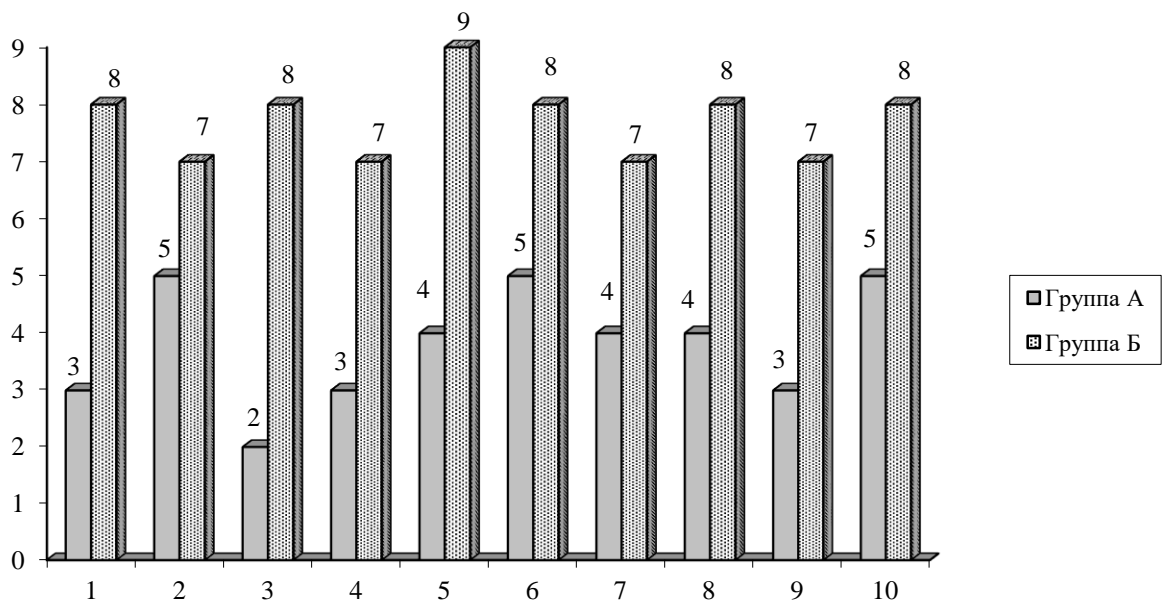


Рис. 12. Результаты знаний студентов группы ПЗ-320 специальности «Технология продукции общественного питания» первой (А) и второй (Б)

Таким образом, в результате внедрения цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов» студентов, можно сделать вывод, что знания группы студентов Б оказались более высокими, чем знания студентов группы А, поэтому данный цифровой ресурс рекомендуется к внедрению в учебную программу студентов специальности «Технология продукции общественного питания».

Результаты исследования по методике: «Тест на определение уровня сформированности профессионального интереса» представлены ниже.

Результаты по данной методике представлены в таблице 15.

Таблица 15

Результаты исследования уровня профессионального интереса  
(экспериментальная и контрольная группы)

	Уровни сформированности профессиональной направленности (в %)		
	Высокий Уровень	Средний уровень	Низкий Уровень
Экспериментальная группа	20	40	40
Контрольная группа	20	50	30

Наглядно результаты исследования по методике «Уровень профессионального интереса» (экспериментальная и контрольная группы) представлены на рисунке 13.

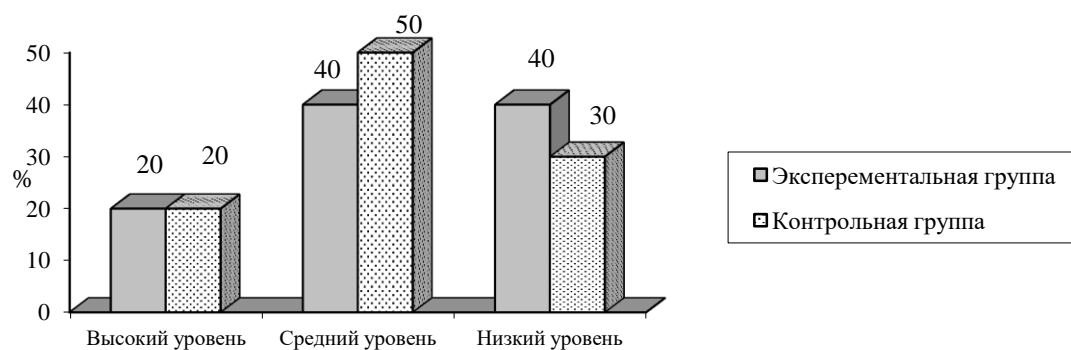


Рис.13. Результаты исследования по методике «Уровень профессионального интереса» (экспериментальная и контрольная группы)

Анализируя ответы учащихся мы получили следующие результаты:

2 испытуемых экспериментальной группы и 2 испытуемых контрольной группы имеют высокий уровень сформированности профессионального интереса, т.е они владеют информацией о разных типах профессий, их особенностях и требованиях; знают свои интересы, профессионально-важные качества, способности и связи с этим выбирают соответствующую профессиональную деятельность; владеют способами самодиагностики и саморазвития.

4 испытуемых экспериментальной группы и 5 испытуемых контрольной группы имеют средний уровень сформированности профессионального интереса, а именно: обладают поверхностными знаниями о профессиях, в том числе и об избираемой профессии; могут частично определить свои интересы, способности и ценные качества, выбранная ими профессиональная деятельность лишь частично соответствует их способностям и уровню знаний.

4 испытуемых экспериментальной группы и 3 испытуемых контрольной группы имеют низкий уровень сформированности профессионального интереса. Эти испытуемые обладают лишь разрозненными знаниями об определённой профессии; несформированностью интересов, склонностей, способностей и мотивов выбора профессии; не умеют соотнести личные качества, свои особенности,

уровень своих знаний с избираемой профессией, профессиональной деятельностью; безответственное отношение к выбору профессии.

## **Выводы по 2 главе**

В ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» преподается с помощью учебного пособия под редакцией Науменко Е.А.

Для определения результативности освоения программы профессионального модуля, владения соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями среди студентов группы ПЗ-320 специальности «Технология продукции общественного питания» к количеству 20 человек было проведено экспериментальное исследование.

Показателями формирования знаний студентов явилось тестирование (Приложение А), которое состоит из 10 – ти вопросов.

Студентов поделили на две группы по 10 человек (группа А и группа Б).

В группе А студенты продолжали заниматься по базовому учебному пособию «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Для группы Б был разработан цифровой образовательный ресурс включающий в себя практические работы в электронном виде «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов».

В результате внедрения цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов» студентов, можно сделать вывод, что знания группы студентов Б оказались более высокими, чем знания студентов группы А, поэтому данный цифровой

ресурс рекомендуется к внедрению в учебную программу студентов специальности «Технология продукции общественного питания».

Также было проведено исследование уровня сформированности профессионального интереса.

Студенты были поделены на контрольную и экспериментальную группу.

Цель исследования: выявить уровень сформированности профессионального интереса.

В соответствии с целью констатирующего этапа эксперимента нами была подобрана и апробирована следующая методика: Анкета «Выбор профессии».

Данная анкета содержала 18 вопросов. Респондентам предлагалась следующая инструкция: Просим Вас внимательно ознакомиться с анкетой и ответить на предложенные вопросы. Анализ Ваших ответов поможет нам получить ценную информацию и использовать ее в целях определения уровня сформированности профессиональной направленности.

В результате было установлено, что высокий уровень профессионального интереса выявлен у 20% испытуемых экспериментальной группы и у испытуемых контрольной группы. Средний уровень профессионального интереса выявлен у 40% испытуемых экспериментальной группы и 50% в контрольной группе. И низкий уровень профессионального интереса выявлен у 40% испытуемых экспериментальной группы и 30 % испытуемых в контрольной групп.

## Заключение

Цифровые образовательные ресурсы – это представленные в цифровой форме фотографии, видеофрагменты, статические и динамические модели, объекты виртуальной реальности и интерактивного моделирования, картографические материалы, звукозаписи, символные объекты и деловая графика, текстовые документы и иные учебные материалы, необходимые для организации учебного процесса.

Использование ЦОР в обучении позволяет расширить возможности учебного занятия, при этом также повысить его эффективность. Представленные в цифровом виде учебные материалы дают возможность использовать их без затруднений на различных этапах учебного занятия, и решать поставленные задачи урока:

1 этап актуализации знаний – электронные тесты, электронные конструкторы;

2 этап объяснения нового материала – электронные учебники, энциклопедии, справочники, мультимедийные презентации, учебные видеофильмы;

3 этап закрепления и совершенствования ЗУН – электронные тесты, электронные тренажёры, обучающие среды, мультимедийные презентации;

4 этап контроля и оценки ЗУН – электронные тесты, кроссворды (3).

ЦОРы помогают продемонстрировать явление динамике, передать учебную информацию определенными порциями, выполняя функции источника и меры, также стимулируют познавательные интересы студентов, позволяют проводить оперативный контроль и самоконтроль результатов обучения.

Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление

сложной горячей кулинарной продукции позволит сформировать у обучающегося соответствующие профессиональные компетенции.

В ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» преподается с помощью учебного пособия под редакцией Науменко Е.А.

Для определения результативности освоения программы профессионального модуля, владения соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями среди студентов группы ПЗ-320 специальности «Технология продукции общественного питания» к количеству 20 человек было проведено экспериментальное исследование.

Показателями формирования знаний студентов явилось тестирование, которое состоит из 10 – ти вопросов.

Студентов поделили на две группы по 10 человек (группа А и группа Б).

В группе А студенты продолжали заниматься по базовому учебному пособию «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Для группы Б был разработан цифровой образовательный ресурс включающий в себя практические работы в электронном виде «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов».

Данный цифровой образовательный ресурс включает практические работы, которые помогут студентам освоить междисциплинарный курс «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Целью цифрового образовательного ресурса включающего в себя практические работы в электронном виде является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, формирование практических (профессиональных) умений выполнять

определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

Содержание цифрового образовательного ресурса включающего в себя практические работы в электронном виде «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов»:

1. Практическая работа № 1 Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, организационные решения по процессам приготовления супов

2. Практическая работа № 2 Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции (супов), качество продуктов для приготовления сложных супов

3. Практическая работа № 3 Расчеты по формулам; составление технологической документации для супов

4. Практическая работа № 4 Различные способы и приемы приготовления супов (тестирование)

Для оценки знаний студентов по применению цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов» было проведено контрольное тестирование, по которому можно сделать вывод о качестве их знаний.

Студенты группы А, которые занимались по базовому учебному пособию «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» под редакцией Науменко Е.А. показали низкий результат своих знаний.

Студенты группы Б для которых был разработан цифровой образовательный ресурс в виде электронного учебника «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов» показали высокий результат освоения программы профессионального модуля и



овладения соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Таким образом, в результате внедрения цифрового образовательного ресурса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на тему: «Технологический процесс приготовления сложных супов» студентов, можно сделать вывод, что знания группы студентов Б оказались более высокими, чем знания студентов группы А, поэтому данный цифровой ресурс рекомендуется к внедрению в учебную программу студентов специальности «Технология продукции общественного питания».

Также было проведено исследование уровня сформированности профессионального интереса.

Студенты были поделены на контрольную и экспериментальную группу.

Цель исследования: выявить уровень сформированности профессионального интереса.

В соответствии с целью констатирующего этапа эксперимента нами была подобрана и апробирована следующая методика: Тест на определение уровня сформированности профессионального интереса.

Данный тест содержит 18 вопросов. Респондентам предлагалась следующая инструкция: Просим Вас внимательно ознакомиться с анкетой и ответить на предложенные вопросы. Анализ Ваших ответов поможет нам получить ценную информацию и использовать ее в целях совершенствования профориентационной работы.

В результате было установлено, что высокий уровень профессионального интереса выявлен у 20% испытуемых экспериментальной группы и у испытуемых контрольной группы. Средний уровень профессионального интереса выявлен у 40% испытуемых экспериментальной группы и 50% в контрольной группе. И низкий уровень профессионального интереса выявлен у 40% испытуемых экспериментальной группы и 30 % испытуемых в контрольной групп.

## Библиографический список

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.03.2016) «Об образовании в Российской Федерации» // Российская газета. 2014. - 10 февраля (№ 27).
2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 23.11.2009) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 01.01.2010) // Российская газета. 2015. - 10 февраля (№ 27).
3. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 – ФЗ // Собр. законодательства РФ. – 2015. – № 22. – Ст. 1125.
4. ФЗ РФ «О защите прав потребителя» от 27.06.2011 № 162 – ФЗ // Собр. законодательства РФ. – 2014. – № 35. – Ст. 1251.
5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997) №1036 (ред., от 10.05.2013).
6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
9. ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
10. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

11.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

12.Беляева А.П. Методология и теория профессиональной педагогики / Беляева А.П. - СПб.: Лань, 2012. - 208с.

13.Беспалько В.П. Педагогика и прогрессивные технологии обучения / Беспалько В.П. Учебник. - М.: Гардарики, 2013. - 368 с.

14.Боголюбов В.И. Профессиональное обучение / Боголюбов В.И. // Педагогика. - 2012. - №13. - с. 14-19

15.Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие /Изд. 5-е, стер. Изд-во: «Феникс», 2015 г. – 384с.

16.Васюткова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб пособие.- 2е изд., испр., и доп.- М., Дашков и К, 2014.

17.Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания- М.: ДеЛи принт, 2012.

18.Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие. – М.: Академия, 2012.

19.Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. М.: «Дашков и К», 2015.

20.Железнякова О.М. Профессиональное обучение: технологический аспект / Железнякова О.М. Учебник. - М.: Инфра - М, 2014. - 664 с.

21.Загрекова. Л.В. Теория и технология обучения, - М.: Высшая школа, 2012. -146 с.

22.Золин В. П. Технологическое оборудование на предприятии общественного питания. - М.: Академия,2012

23.Калинина В.М Техническое оснащение и охрана труда в ОП: Учебник для СПО.- М.: Академия, 2013.

24.Ковалев Н.И., Кудкина М.Н., Кравцова В.Л. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, Омега-Л, 2014.

25. Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары): учеб пособие. – 2-е изд., - М.ИТК «Дашков и К», 2013.

26. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Деловая литература, 2012.

27. Левина М.М. Технологии профессионального педагогического образования / Левина М.М.: Учебник. - М: Велби, 2012. - 480 с.

28. Лейбович А.Н. Структура и содержание государственного стандарта профессионального образования / Лейбович А.Н. - М.: Инфра - М, 2012. - 406 с.

29. Морева Н.А. Педагогика среднего профессионального образования / Морева Н.А.: Учебник. - М.: «АСВ», 2013. - 227 с.

30. Морева Н.А. Технологии профессионального образования / Морева Н.А.: Учебник. - М.: Просвещение, 2014. - 175 с.

31. Морозова Н.И. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Часть I. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. — Морозова Н.И., Мусаев Ф.А., Прянишников В.В., Ильтяков А.В., Захарова О.А., Черкасов О.В. — Рязань: ИП Макеев С.В., 2012. — 209 с.

32. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг. Учебник. – М.: Деловая литература, 2013.

33. Никитина Н.Н. и др. Основы профессионально-педагогической деятельности. - М.: Мастерство, 2010.-53 с.

34. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования/ Под ред. Е.С.Полат – М., 2013.

35. Общественное питание. Сборник нормативных документов. - М., ГроссМедиа, 2013.

36. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости, 2013.

37. Пивоваров В.И., Платонов В.М. Организация производства полуфабрикатов в ОП. – М.: Высшая школа, 2013.

- 38.Потапова И. И. Первичная обработка продуктов : учеб.пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ - М.: ИЦ Академия, 2011 - 80 с. – (Повар .Базовый уровень)
- 39.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. Феникс, 2014.
- 40.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: «Феникс», 2012.
- 41.Сазонов А.Д., Симоненко В.Д., Аванесов В.С., Бухалов Б.И. Профессиональная ориентация учащихся - М.: Просвещение, 2008. - 98с.
- 42.Семушина Л.Г. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях / Семушина Л.Г.: Учеб. пособие для преп. учреждений сред. проф. образования. - М.: Инфра - М, 2012. - 406 с.
- 43.Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения [Текст]: учебное пособие / В. А. Скакун. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
- 44.Современные педагогические и информационные технологии в системе образования: Учебное пособие / Е. С. Полат , М. Ю. Бухаркина, — М.: Издательский центр «Академия», 2012.
- 45.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
- 46.Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2012. - 496 с.
- 47.Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник. – 2е изд. – М.: Дашков и К, 2012.
- 48.Чепурной И.П. Питание и здоровье человека. – М.: «Дашков и К», 2012.
- 49.Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник 3-е изд.,-М.: ИТК «Дашков и К» 2015. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев «Арий», М.: «Лада», 2013

50.Щеглов Н.Г, Гайворонский К.Я Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник.- М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.

51.Щербакова Л.М. и др. Охрана труда в торговле и общественном питании.- М.: Делова литература, 2012.

Тест

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

1. К каким блюдам относятся супы?
  - а) к сладким
  - б) первым**
  - в) вторым
  - г) напиткам
  
2. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?
  - а) заправочные, жидкие, густые
  - б) холодные, молочные, прозрачные
  - в) заправочные, протёртые, консоме**
  - г) горячие, сладкие, молочные
  
3. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
  - а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
  - б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
  - в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная**
  - г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный
  
4. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:
  - а) крупа, картофель, свёкла
  - б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук**
  - в) свёкла, капуста, репа
  - г) капуста, солёные огурцы, морковь
  
5. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:
  - а) тыква, сливки, молоко**
  - б) масло, лук, морковь
  - в) тыква, масло, картофель
  - г) лук, картофель, тыква
  
6. Какова консистенция сложных супов-кремов?

- а) густая
- б) рассыпчатая
- в) жидкая
- г) кремообразная**

7. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной

- а) картофель, морковь, лук
- б) мясной набор, солёные огурцы, маслины**
- в) крупа, капуста, солёные огурцы
- г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

8. Варка осуществляется при температуре:

- а) 60°C
- б) 180°C
- в) 100°C**
- г) 220°C

9. Срок хранения сложных горячих супов:

- а) 24 часа
- б) 2 часа**
- в) 8 часов
- г) 6 часов

10. Температура подачи сложных горячих супов:

- а) 50-60°C
- б) 40-50°C
- в) 70-75°C**
- г) 10-12°C



Тест

на определение уровня сформированности профессионального интереса

Нравится ли вам избранная профессия:

- а) очень нравится;
- б) скорее нравится, чем не нравится;
- в) скорее не нравится, чем нравится;
- г) не нравится.

2. Доставляют ли вам удовольствия занятия по овладению специальностью:

- а) очень большое;
- б) достаточно большое;
- в) незначительное;
- г) почти никакого.

3. Насколько хорошо вы знаете, в чем заключается ваша будущая работа:

- а) очень хорошо;
- б) довольно хорошо;
- в) до некоторой степени;
- г) не знаю.

4. Знаете ли вы, какие требования будет предъявлять вам ваша работа:

- а) очень хорошо;
- б) довольно хорошо;
- в) до некоторой степени;
- г) не знаю.

5. Хорошо ли вы знаете собственные способности к выполнению работы по специальности:

- а) очень хорошо;
- б) довольно хорошо;
- в) до некоторой степени;
- г) не знаю.

6. Известен ли вам примерный размер заработной платы:

- а) очень хорошо;
- б) довольно хорошо;
- в) до некоторой степени;
- г) не знаю.

7. Знаете ли вы возможности повышения квалификации специалиста:

- а) очень хорошо;
- б) довольно хорошо;
- в) до некоторой степени;
- г) не знаю.

8. Известна ли вам значимость для общества вашей будущей деятельности:

- а) очень хорошо;
- б) довольно хорошо;
- в) до некоторой степени;

г) не знаю.

9. Какое значение для вас лично имеют занятия по овладению специальностью:

- а) очень большое;
- б) достаточно большое;
- в) незначительное;
- г) почти никакого.

10. Нравится ли вам учиться в училище (колледже):

- а) очень нравится;
- б) скорее нравится, чем не нравится;
- в) скорее не нравится, чем нравится;
- г) не нравится.

11. Должна ли профессия давать возможность творить, создавать новое:

- а) да;
- б) скорее да, чем нет;
- в) скорее нет, чем да;
- г) нет.

12. Должна ли работа обеспечивать возможность дальнейшего профессионального роста:

- а) да;
- б) скорее да, чем нет;
- в) скорее нет, чем да;
- г) нет.

13. Много ли времени вы уделяете подготовке к профессиональной деятельности (работа в кружках, чтение специальной литературы и т. п.):

- а) очень много;
- б) достаточно много;
- в) недостаточно;
- г) почти не уделяю.

14. Какова степень вашей самостоятельности в выполнении учебных заданий:

- а) планирую и выполняю свою работу самостоятельно;
- б) все задания выполняю самостоятельно;
- в) мне необходим эпизодический контроль и руководство;
- г) нуждаюсь в постоянном контроле и руководстве.

15. Должна ли работа обеспечивать определенную самостоятельность в профессиональной деятельности:

- а) да;
- б) скорее да, чем нет;
- в) скорее нет, чем да;
- г) нет.

16. Получаете ли вы удовольствие от самостоятельного выполнения заданий без чьей-либо помощи:

- а) да;

- б) скорее да, чем нет;
- в) скорее нет, чем да;
- г) нет.

Ключ к тесту

Ваши ответы на вопросы теста оцениваются следующим образом ответ: « А » - 4 балла; « Б » - 3 балла; « В » - 2 балла; « Г » - 1 балл.

Уровень профессиональной направленности определяется суммой набранных баллов.

49 – 64 балла – профессиональная направленность четко выражена (высокий уровень).

32 – 48 баллов – профессиональная направленность выражена недостаточно (средний уровень).

31 – 16 баллов - профессиональная направленность выражена слабо или не выражена (низкий уровень).