

ТЕМА ОПЫТА РАБОТЫ:

**«Личностно-ориентированное обучение, как средство
повышение качества знаний обучающихся».**

Автор:

КОРОЛЁВА ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА

Содержание

1. Информация об опыте
2. Технология опыта
3. Результативность опыта
4. Библиографический список
5. Приложение

Раздел I

Информация об опыте

Условия возникновения, становления опыта

Сегодня, когда выпускникам учреждений среднего профессионального образования приходится сталкиваться с конкуренцией на рынке труда, всё более актуальным становится повышение качества профессиональной подготовки.

В настоящее время в профессиональном образовании сложились благоприятные условия для внедрения в учебный процесс личностно-ориентированных технологий, так как с переходом на новые федеральные государственные образовательные стандарты возросло количество часов на самостоятельную работу, появилась возможность формировать учебные планы с учетом интересов обучающихся.

Началом работы по теме опыта стало проведение диагностики по определению исходного уровня знаний обучающихся в учебно-производственной деятельности. По итогам диагностики коэффициент качества знаний составил - 50 %. На основе единых общественных условий и принципиально единых воспитательных воздействий у обучающихся проявляются многие одинаковые качества. С другой стороны, дифференцированные условия развития (особые интересы, склонности, способности, особенности воспитания, обучающиеся, окончившие разные школы) приводят к различным предпосылкам и стремлениям. Индивидуальный подход к каждому обучающему, учитывающий его мотивацию, интересы, способности, психологические особенности, накопленный опыт, является одним из основных требований к личностно-ориентированному обучению.

Актуальность опыта

Актуальность личностно-ориентированного подхода объясняется тем, что динамическое развитие российского общества требует формирования ярко индивидуальной, прагматичной, раскрепощенной, независимой личности, способной ориентироваться в быстро изменяющемся социуме. «Личностно ориентированное образование есть системное построение взаимосвязи учения, обучения, развития. Это целостный образовательный процесс, существенно отличающийся от традиционного учебно-воспитательного процесса» [31]. Содержание личностно ориентированного образования, его средства и методы структурируются так, что позволяют ученику проявить избирательность к предметному материалу, его виду и форме, в этих целях разрабатываются индивидуальные программы обучения, которые моделируют исследовательское мышление. «Образование на личностном уровне – это смысловое субъективное восприятие реальности, и, следовательно, никакая предметная деятельность не гарантирует образование требуемого смысла. Личность всегда выступает действующим лицом, соучастником, а подчас и инициатором любого процесса своего образования»(22). Ориентированная педагогика, строя процесс обучения и воспитания, исходила в основном из

признания ведущей роли внешних воздействий, (роли педагога, коллектива, группы), а не саморазвития отдельной личности. Подход в обучении сводился в основном к разделению обучающихся на сильных, средних, слабых. При этом нивелировалась духовная дифференциация (индивидуальные различия, связанные с традициями семьи, укладом жизни, отношением к религии). «В настоящее время разрабатывается иной подход к пониманию и организации личностно ориентированного обучения. В основе его лежит признание индивидуальности, самобытности, самооценка каждого человека, его развития не как «коллективного субъекта» прежде всего как индивида, наделенного своим неповторимым субъектным опытом» [8].

Ведущая педагогическая идея

Ведущая педагогическая идея опыта заключается в определении путей повышения качества знаний обучающихся посредством использования личностного ориентированного обучения, которое помогает каждому обучающемуся, с учетом имеющегося у него опыта познания, совершенствовать свои индивидуальные способности, развиваться как личность.

Длительность работы над педагогическим опытом

Работа над опытом охватывает период с момента обнаружения противоречия между желаемым состоянием и действительным, до момента выявления результативности опыта. Работу можно разделить на три этапа.

1 этап -2016г. – 2017 г.

(начало опыта работы в сформированной группе обучающихся, выбор диагностического материала, выявление уровня подготовки обучающихся)

2 этап – 2017г.- 2018г.

(накопление диагностического материала, внедрение в образовательный процесс новых форм и методов обучения, выстраивание педагогического воздействия на основе субъектного опыта обучающегося)

3 этап – 2018г. – 2019г.

(создание условий для проявления познавательной активности обучающихся, диагностика успеваемости, как подтверждение результативности опыта).

Диапазон педагогического опыта

Диапазон опыта представлен авторской дидактической системой работы преподавателя по развитию мыслительной и познавательной активности; творческой самореализации обучающихся, овладение учебными и профессиональными практическими умениями и навыками.

Теоретическая база педагогического опыта

На основании исследований в области педагогической психологии Ливерпульского университета Эдварда Стоуна родился данный опыт. Из советских исследований, им используются работы таких ученых как А.Р.Лурия, П.Я.Гальперина, касающиеся умственного развития детей. Стоун выступает как прогрессивный психолог, как гуманист, стоящий на страже интересов детей, верящий, что все нормальные дети могут успешно обучаться.

Большой вклад в разработку теоретических и методических основ э ЛОО внесли такие ученые, как Бондаревская Е.В., Газман О.С., Гусинский Э.Н., Сериков В.В., Турчанинова Ю.И., Якиманская И.С. Опираясь на идеи педагогической и философской антропологии (Ушинский К.Д., Пирогов Н.И., М.Шелер и др.)

И.С.Якиманская пришла к выводу, что любое обучение можно считать развивающим, но далеко не всегда развивающее обучение является личностно-ориентированным. Полемизируя с основоположниками развивающего обучения, по мнению которых источник развития лежит вне самого ребенка — в обучении, И.С. Якиманская утверждает, что каждый ученик как носитель индивидуального, личного (субъектного) опыта «...прежде всего, стремится к раскрытию собственного потенциала, данного ему от природы в силу индивидуальной организации» (4)

Технологизация личностно-ориентированного образовательного процесса предполагает специальное конструирование учебного текста, дидактического материала, методических рекомендаций к его использованию, типов учебного диалога, форм контроля за личностным развитием обучающегося в ходе овладения знаниями. Только при наличии дидактического обеспечения, реализующего принцип субъектности образования, можно говорить о построении личностно-ориентированного процесса.

Основные требования к разработке дидактического обеспечения личностно-ориентированного процесса:

- учебный материал (характер его предъявления) должен обеспечивать выявление содержания субъектного опыта обучающегося, включая опыт его предшествующего обучения;
- изложение знаний в учебнике (преподавателем) должно быть направлено не только на расширение их объема, структурирование, интегрирование, обобщение предметного содержания, но и на преобразование наличного опыта каждого обучающегося;
- в ходе обучения необходимо постоянное согласование опыта обучающегося с научным содержанием задаваемых знаний;
- активное стимулирование обучающегося к самоценной образовательной деятельности должно обеспечивать ему возможность самообразования, саморазвития, самовыражения в ходе овладения знаниями;
- учебный материал должен быть организован таким образом, чтобы обучающийся имел возможность выбора при выполнении заданий, решении задач;
- необходимо стимулировать обучающихся к самостоятельному выбору и использованию наиболее значимых для них способов проработки учебного материала;
- при введении знаний о приемах выполнения учебных действий необходимо выделять общелогические и специфические предметные приемы учебной работы с учетом их функций в личностном развитии;
- необходимо обеспечивать контроль и оценку не только результата, но главным образом процесса учения т.е. тех трансформаций, которые осуществляет обучающийся, усваивая учебный материал;
- образовательный процесс должен обеспечивать построение, реализацию, рефлекссию, оценку учения как субъектной деятельности.

Для этого необходимо выделение единиц учения, их описание, использование преподавателем на уроке, в индивидуальной работе (различные формы коррекции, репетиторства) [2; 19].

Кроме научных знаний, в содержание образования включаются “метазнания” (И.С. Якиманская), т.е. методы и приемы познания, знания о том, как прорабатывать учебный материал. Для реализации принципа субъектности необходима постоянная диагностика, притом не только интеллектуального развития обучающегося, но и духовного и общего развития, потому что целью обучения выступает развитие индивидуальности. Без такой диагностики личностно-ориентированное обучение невозможно.

На основе разработки технологии системы личностно-ориентированного обучения И.С. Якиманской, исходим из следующих ключевых позиций повышения качества знаний обучающихся.

- необходимо использовать естественные механизмы и стратегии приобретения обыденного опыта;
- вокруг обучающегося «выстраивать окружение» из явлений и процессов, обращая внимание на присутствие изучаемых явлений и закономерностей в повседневной жизни;
- обучение необходимо строить, используя все сенсорные системы восприятия: «вижу» - «слышу» - «чувствую»;
- постоянно создавать смысловые ситуации, в которых специально объединены изученные элементы учебного материала вокруг одной ключевой темы (модели, закона или явления);
- целесообразно обеспечивать динамические переходы от мелких дидактических единиц к крупным и, наоборот, устанавливать аналогии;
- обучение необходимо строить с учетом «переключения» фокусов произвольного и непроизвольного внимания. Для этого можно, например, предусматривать в учебном процессе игровую деятельность;
- большое внимание уделять качественным задачам;
- использовать различные формы рефлексии с последующей коррекцией, обязательно личностно-ориентированной;
- постоянно и разнообразно мотивировать ученикам выполнение каждого нового вида учебной деятельности и стимулировать ее осуществление;
- создавать индивидуальную перспективу («траекторию развития» личности) ожиданий различных результатов обучения;
- необходимо предусматривать проведение специальных занятий (викторин, КВН, конференций), посвященных широкой интеграции знаний;
- расширять спектр личностного выбора обучающегося;
- способствовать развитию позитивной «Я-концепции» обучающегося и вносить свой вклад в неповторимое своеобразие его личности.

Новизна педагогического опыта

Новизна опыта заключается в комбинации элементов следующих технологий:

- Личностно-ориентированное обучение (Якиманская И.С.);
- Технология саморазвивающего обучения (Селевко Г.К.);
- Педагогика сотрудничества («проникающая технология»);

- Игровые технологии;
- Технологии развивающего обучения;
- Проблемное обучение;

1.8 Условия, в которых возможно применение и распространение педагогического опыта

Применение и распространение педагогического опыта возможно при использовании различных технологий, комбинировании их, методы и приемы которых соответствуют следующим требованиям:

- диалогичность;
- деятельно – творческий характер;
- направленность на поддержку индивидуального развития обучающегося;
- предоставление обучающемуся необходимого пространства, свободы для принятия самостоятельных решений, творчества, выбора содержания и способов учения и поведения.

Раздел II Технология опыта

Целью педагогической деятельности является развитие личности человека, раскрытие его возможностей, талантов, становление самосознания, самореализации формирования ярко индивидуальной, прагматичной, раскрепощенной, независимой личности, способной ориентироваться в быстро изменяющемся социуме

Средства достижения этой цели:

- использование разнообразных форм и методов организации учебной деятельности, позволяющих раскрыть субъективный опыт обучающихся;
- создание атмосферы заинтересованности каждого обучающегося в работе группы;
- стимулирование обучающихся к высказываниям, использованию различных способов выполнения заданий без боязни ошибиться;
- использование дидактического материала, позволяющего обучающемуся выбирать наиболее значимые для него вид и форму учебного содержания;
- оценка деятельности обучающегося не только по конечному результату (правильно - неправильно), но и по процессу его достижения;
- поощрение обучающегося за нахождение своего способа выполнения задания, анализ способа работы других обучающихся в ходе урока, выбор и оценку наиболее рациональных;
- создание педагогических ситуаций общения на уроке, позволяющих каждому обучающемуся проявлять инициативу, самостоятельность, изобретательность в способах выполнения задания; предоставление возможности для естественного самовыражения обучающегося.

Основные принципы обучения

Обучение на уровне требований передовой техники производства.

Глубоким знанием научных основ производства. Применение в учебном процессе наиболее современных машин и механизмов, передовых технологических процессов и способов труда.

Обучение на основе производительного труда.

Строгим соблюдением программ производственного обучения. Выполнением производственных общественно-полезных работ в процессе обучения.

Сочетанием обучением в учебных цехах, мастерских, на участках с участием производства.

Наглядность обучения.

Проведением экскурсий, показом технологических, трудовых процессов и их элементов, демонстрацией кинофильмов, образцов моделей, макетов, схем, чертежей и т.д. Постоянным пополнением учебных кабинетов наглядными пособиями и совершенствованием методов их использования.

Систематичность и последовательность в обучении.

Строгим соблюдением системы обучения по программе. Постоянным переходом от известного материала к неизвестному, от простых работ к сложным.

Правильным подбором упражнений и учебно-производственных программ и заданий.

Доступность и посильность обучения, учет возрастных и индивидуальных особенностей обучаемых.

Продуманной дозировкой учебного материала. Применение разнообразных методов обучения в соответствии с характером учебного материала и оказанием своевременной помощи обучаемым. Установлением для обучаемых норм времени в зависимости от периодов обучения.

Прочность усвоения знаний и навыков.

Ярким, доходчивым и запоминающимся объяснением и показом. Систематическим повторением и постепенным усложнением изучаемого материала, подачи его в различных сочетаниях. Максимальной активностью и самостоятельностью обучаемых в выполнении ими заданий.

Основные подходы личностно-ориентированного образования

Разноуровневый подход — ориентация на разный уровень сложности программного материала, доступного обучающемуся. Различия основного количества обучающихся по уровню обучаемости сводится, прежде всего, ко времени, необходимому обучающемуся для усвоения учебного материала. Уровневая дифференциация осуществляется путем деления группы (коллектива) для раздельного обучения на разных уровнях (базовом и вариативном).

Дифференцированный подход — выделение групп детей на основе внешней (точнее, смешанной) дифференциации: по знаниям, способностям, типу образовательного учреждения.

Индивидуальный подход — распределение детей по однородным группам: успеваемости, способностям, социальной (профессиональной) направленности.

Субъектно-личностный подход — отношение к каждому ребёнку как к уникальности, несхожести, неповторимости.

Организация учебно - воспитательного процесса основана на использовании разнообразных форм и методов обучения, применяемых средств и приёмов, которые позволяют раскрыть потенциал обучающихся.

Учебный материал не может быть одинаковым для всех обучающихся. Обучающемуся надо дать возможность выбрать то, что соответствует его субъектности при изучении материала, выполнении заданий, решении задач. В содержании учебных заданий возможны и допустимы противоречивые суждения, вариативность изложения, проявление разного эмоционального отношения, авторские позиции. Обучающийся не заучивает обязательный материал с заранее заданными выводами, а сам его отбирает, изучает, анализирует и делает собственные выводы. Упор делается не на развитие только памяти обучающегося, а на самостоятельность его мышления и самобытность выводов. Считается, что в основе обучения лежит признание индивидуальности, самобытности и самооценности каждого обучающегося. Исходя из этого, поэтапно планируются уроки междисциплинарных курсов и учебной и производственной практик. На первых уроках у обучающихся складываются общие представления об избранной профессии при посещении предприятий общественного питания. Поэтому для экскурсии выбираются новые современные предприятия, чтобы закрепить интерес к выбранной профессии.

Нельзя недооценить значимость для закрепления интереса лабораторные работы и уроки учебной практики, которые проходят в мастерских колледжа. В первые месяцы, основной формой обучения является фронтальная работа. Она заключается в том, что все обучающиеся выполняют одинаковые задания. При такой форме преподаватель проводит единый вводный инструктаж, объясняя особенности работы, предупреждает о типичных ошибках; коллективно обсуждаются причины неудач и ошибок, выполненные изделия сравниваются с образцами. Такая коллективная работа обучающихся способствует восприятию одними обучающимися удачных приемов у других и поиску выхода из затруднения за счет обмена опытом. Здесь необходимо дать обучающимся возможность высказаться, пусть даже неправильно, а при выполнении задания стараться стимулировать первые успехи. Это создает ситуацию успеха, развивает у обучающихся познавательный интерес, чувство удовлетворенности своей работой. И здесь преподаватель уделяет особое внимание налаживанию психологической совместности, созданию в группе атмосферы товарищества и взаимного уважения. Проявляя наблюдательность и педагогический такт, преподаватель ровно и одинаково доброжелательно относится ко всем.

На следующем этапе обучения занятия предполагают работу в парах. Комплектуются пары с учетом пожеланий и способностей (сильный и слабый). Работая в паре, обучающиеся могут помогать и обсуждать задание, проверять и оценивать работу. Учатся производить самооценку и быть в качестве эксперта для своего товарища. Это развивает у них взаимопомощь, поддержку и терпимость. Работой группы на занятии руководит обучающийся (старший), эти функции выполняются поочередно, что соответствует реалиям трудовой жизни, когда необходимо и руководить, и подчиняться. Все работают под контролем преподавателя, который помогает разрешить тупиковые или проблемные ситуации. Это создаёт атмосферу сотрудничества

и духа взаимопомощи. При этом преподаватель контролирует работу в парах и отмечает индивидуальные результаты каждого.

Дифференцированные задания, применяемые на уроках, предполагают подход к обучающимся в соответствии с их уровнем знаний (ниже среднего, средний, выше среднего). Основная сложность состоит в том, что необходимо для каждой микрогруппы найти оптимальную степень трудности материала, обеспечить условия для развития и саморазвития каждого обучающегося.

Задания первого уровня предполагают работу с инструкционно-технологическими картами (Приложение №1) или опорными конспектами

(Приложение № 2). Обучающиеся последовательно готовят блюдо и составляют технологические карты на него. Задания второго уровня предполагают работу по знаниям, полученным по специальным дисциплинам. Обучающиеся готовят самостоятельно, согласно сборникам рецептов, инструкционно-технологических карт, и восстанавливают технологию приготовления путем заполнения технологических карт (Приложение №3) Задания третьего уровня предполагают работу самостоятельное приготовление блюда. Обучающиеся демонстрируют свои творческие и эстетические способности, умения принимать решения и анализировать производственную ситуацию

Для проверки знаний и умений обучающихся используются задания повышенной и пониженной сложности контрольные работы, доклады (Приложение №4), тестовые задания (Приложение №5), индивидуальные опросы (Приложение №6).

Следующий этап профессионального становления (как правило, это происходит на этапе прохождения производственной практики) требует от обучающихся строгого выполнения установленной технологии и воспитание творческого интереса к работе. Сущность его заключается в умении обучающихся самостоятельно выполнять новые задания. В ходе отработки тем они находят оригинальные решения для украшения блюд, современные правила подачи блюд, применяя приёмы карвинга, молекулярной кухни. Это воспитывает у них веру в свои возможности, стремление к совершенствованию, готовит к решению сложных профессиональных задач.

Знать все о продовольственных товарах, правилах определения качества, упаковке и хранении, сроках хранения и реализации, технологии приготовления блюд, повысить общую профессиональную культуру будущим специалистам помогают знания, полученные при изучении специальных дисциплин, междисциплинарных курсов. Для того чтобы обучающиеся лучше усвоили материал урока, применяется большое количество средств обучения: плакаты, вырезки из журналов, рекламные буклеты, видеофильмы и презентации по темам (Приложение № 7)

В колледже стало традицией ежегодно проводить конкурсы профессионального мастерства, вот уже три года проходит отборочные соревнования для участия в региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия). (Приложение №8) Цель конкурса – выявление уровня и качества подготовки выпускников, совершенствование профессиональной подготовки, повышение престижа рабочих профессий среди молодежи. Участники конкурса демонстрируют теоретическую подготовку, профессиональные умения и навыки при выполнении практических заданий, использовании оборудования, применении

рациональных приемов и методов труда, проявляя творчество в работе, культуру труда.

Это мероприятие, несомненно, стимулирует обучающихся к профессиональному развитию, позволяет всем участникам совершенствовать свои профессиональные умения и навыки, а также выявлять более одаренных обучающихся.

В колледже ежегодно проводятся мероприятия посвященные празднованию Масленицы, что помогает развитию творческого начала у обучающихся. Сами учащиеся готовят блины, кондитерские изделия, угощают губкинцев и гостей города напитками, приготовленными по старинным десертам. Преподаватель направляет творческую инициативу обучающихся, подсказывает идеи, предоставив максимум самостоятельности.

Внеурочная работа помогает в изучении индивидуальных способностей обучающихся и формирует их личностные качества. Благодаря подобным внеклассным мероприятиям группа сплочается, усиливается профессиональная мотивация обучающихся.

Из вышесказанного следует, что для создания личностно-ориентированного взаимодействия преподавателю необходимо верить и доверять ученикам, стимулировать и поддерживать их стремление к саморазвитию.

Содержание личностно-ориентированной технологии обучения зависит от эффективности организации обучения в условиях учебной мастерской, в ходе которого формируются профессиональные умения и навыки обучающихся. Основой дидактической и методической организации обучения является законченная по содержанию единица. Этой единицей может быть тема, характерная трудовая деятельность, учебное или рабочее задание. Единицы обучения составляются в зависимости от цели, содержания и имеющихся условий как полноценный учебный процесс. В начале учебного дня обучающимся напоминают, что они усвоили накануне, сообщают, что им надлежит изучить сегодня, и как они достигнут этой цели. В конце целесообразно подвести итоги, независимо от того, выполнено намеченное или нет.

Выбор организационной формы определяется ее эффективностью для формирования прочных знаний, умений и возможностью обучения с учетом необходимых технических, технологических требований и требований техники безопасности труда. Наиболее часто применяется *индивидуальная форма*. Процесс формирования практических умений и навыков проходит у обучающихся различно поэтому и упражнения эффективны только тогда, когда преподаватель учитывает индивидуальные особенности обучающегося.

Групповые формы используются, когда для нескольких обучающихся основой для упражнений являются единые или общие рабочие задания. Это эффективно, если преподавателю удастся стимулировать деятельность обучающихся с помощью соревнования между группами и если обучающиеся в группе помогают и поддерживают друг друга.

В практическом обучении автор применяет в первую очередь методы, служащие непосредственно усвоению трудовых умений - *методы упражнений* (трудовой, учебно-трудовой, тренировочный). Для обеспечения систематичности упражнения целесообразен методический подход по *предметной, операционно – комплексной и операционно – технологической*

системам. Преподаватель применяет: *демонстрацию, наблюдение, объяснение, беседу, проблемный метод* и другие которые обеспечивают также и воспитательное действие. При выборе метода автор опыта исходит из цели, содержания и дидактических задач. Следует учитывать как возможности обучающегося, так и материально – технические условия.

С помощью анализа трудовой деятельности можно определить отдельные части упражнений и их последовательность. При *предметной системе* выбираются предметы, изделия, изготовление которых требует соответствующей плану трудовой деятельности. Используется *операционно-комплексная система*, при которой отрабатываются отдельные рабочие операции, затем они закрепляются в небольших комплексах, после чего с помощью постепенно усложняющихся комплексных заданий объединяются в крупные комплексы, включающие выполнение производственных заданий.

Для успешных упражнений обучающимся необходим точный, живой и *наглядный пример* изучаемой деятельности. При показе необходимо соблюдать правила. (Приложение №9). Важно заранее указать обучающимся на типичные ошибки и сообщить способы их предотвращения. Ошибочные действия при этом показывать не следует.

Способность к *наблюдению* – важное качество развивающейся личности, необходимое для учения и труда. В таких случаях рекомендуется ставить задачу конкретно. Результат наблюдения излагается письменно.

Без живого слова невозможно успешное инструктирование. *Объяснения* необходимы для понимания обучающимися значения, содержания и идеологической нагрузки задания, последовательности его решения, организации. Объяснение должно длиться несколько минут, чтобы полностью сохранить внимание обучающихся. Если необходимо объяснять в дальнейшем, то их надо чередовать с применением других методов, например проблемной беседы. (Приложение №10).

Беседа способствует развитию мышления и активизации обучающихся с помощью вопросов. Вопрос надо ставить так, чтобы он пробуждал обучающихся к творческой работе. Необходимо избегать альтернативных вопросов («да – нет», «вниз – вверх»). Предоставлять обучающимся достаточное время на обдумывание ответов. Обращаться с вопросами ко всем обучающимся, а спрашивать одного.

Проблемный метод помогает развитию профессионального мастерства квалифицированного рабочего. Для проблемного метода характерны фазы:

1. Постановка проблемы.

2. Выдвижение гипотез, обсуждение возможных решений.

3. Решение проблемы и понимание нового знания всеми обучающимися.

Обоснование «почему», «по какой причине», «как». (Приложение №11)

Используемые средства обучения в образовательном процессе

Раздаточный материал:

- тестовые задания;
- карточка – задания для индивидуальной и дифференциальной работы;
- тематические перфокарты для индивидуальной работы;
- медиа – ресурсы (презентации тематические);
- профильные печатные издания;
- коллекция творческих работ обучающихся;
- ИКТ;

Технология применения форм, методов и средств учебно-воспитательной работы частично представлена в разработках уроков (Приложение № 12).

Раздел III. Результативность опыта

В федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования на специальности (профессии) предусмотрены соответствующие уровни (1, 2, 3) усвоения конкретных учебных элементов. Поскольку не все обучающиеся обычно усваивают учебные элементы на предусмотренном уровне, контроль качества усвоения знаний проводится как на запланированном, так и на предшествующих планируемому уровнях. Такая постановка контроля позволит установить фактические (достигнутые) уровни усвоения учебного материала теми обучающимися, которым не удалось достигнуть должного уровня знаний, умений и навыков и на этой основе внести необходимые коррективы в учебную деятельность. Последовательная проверка усвоения учебного материала на всех трех уровнях дает возможность достаточно точно определить степень усвоения материала каждым обучающимся, что дает определенные положительные результаты в работе.

Мониторинг качества знаний за период педагогического опыта

2016- 20 17год - (72%)

2017- 2018 год - (79%)

2018- 2019 год - (83%)

Полученные результаты итоговой аттестации позволили отразить динамику качественной успеваемости обучающихся в учебном процессе.

Кроме повышения качества знаний были достигнуты положительные результаты в конкурсах профессионального мастерства.

2016-2017 г

Промежуточный этап конкурса МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
WORLDSKILLS RUSSIA 2016 в ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Сорокина О 1 место; Фёдорова У 2; место Зиновьева Н 3 место

2017г-2018 г

Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии»

Рогов К.2 место, Хамроева М3 место

Отборочный тур соревнований

для участия во II региональном чемпионате

«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Белгородской области

Рогов К. 2 место

2018-2019 г Обучающиеся победили в конкурсах на муниципальном уровне.

Команда обучающихся «220 Вольт» заняла 1 место в «Кулинарном поединке»,

Киняйкина П. победила в конкурсе «Ешь вареник, будь здоров

В научно-практической конференции «Студенческая наука, творчество, достижения»

Попов Е. занял 1 место, Назарова Д. 3 место.

Таким образом, используя личностно-ориентированный подход в обучении, преследуется цель – обеспечить развитие и саморазвитие личности обучаемого, исходя из его индивидуальных способностей и субъектного опыта.

Результаты проведенного исследования позволяют сделать следующий вывод: применение личностно-ориентированного подхода в образовательном процессе способствовало повышению уровня качества знаний обучающихся.

Библиографический список:

1. Н.В.Басова. Педагогика и практическая психология.
2. Е.В.Кондратьева - методист И.М.Ц. «Раздаточный материал к лекции по созданию тестов успешности усвоения» (курсы повышения квалификации Липецк 2001г.).
3. М.Чошанов «Гибкая технология проблемно-модульного обучения».
4. М.И. Лукьянова. Теоретико-методические основы организации личностно ориентированного урока (научно-практический журнал «Завуч» №2).
5. М.И.Лукьянова, Н.А. Разина, Т.Н.Абдуллина. Сущностные характеристики личностно ориентированного урока как структурные компоненты его анализа и самоанализа (научно-практический журнал «Завуч» №2).
6. М.И.Лукьянова. Нетрадиционные методы, обеспечивающие создание на уроке личностно ориентированной ситуации (научно-практический журнал «Завуч» №2).
7. В.А.Щипанова. Личностно ориентированная ситуация на уроке геометрии в 8-ом классе по теме «Осевая симметрия» (научно-практический журнал «Завуч» №2).
8. Т.П.Сальникова. Педагогические технологии (учебное пособие). Москва 2005, «Сфера».

Приложение 1

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕННЫЕ РЕЦЕПТУРА №924



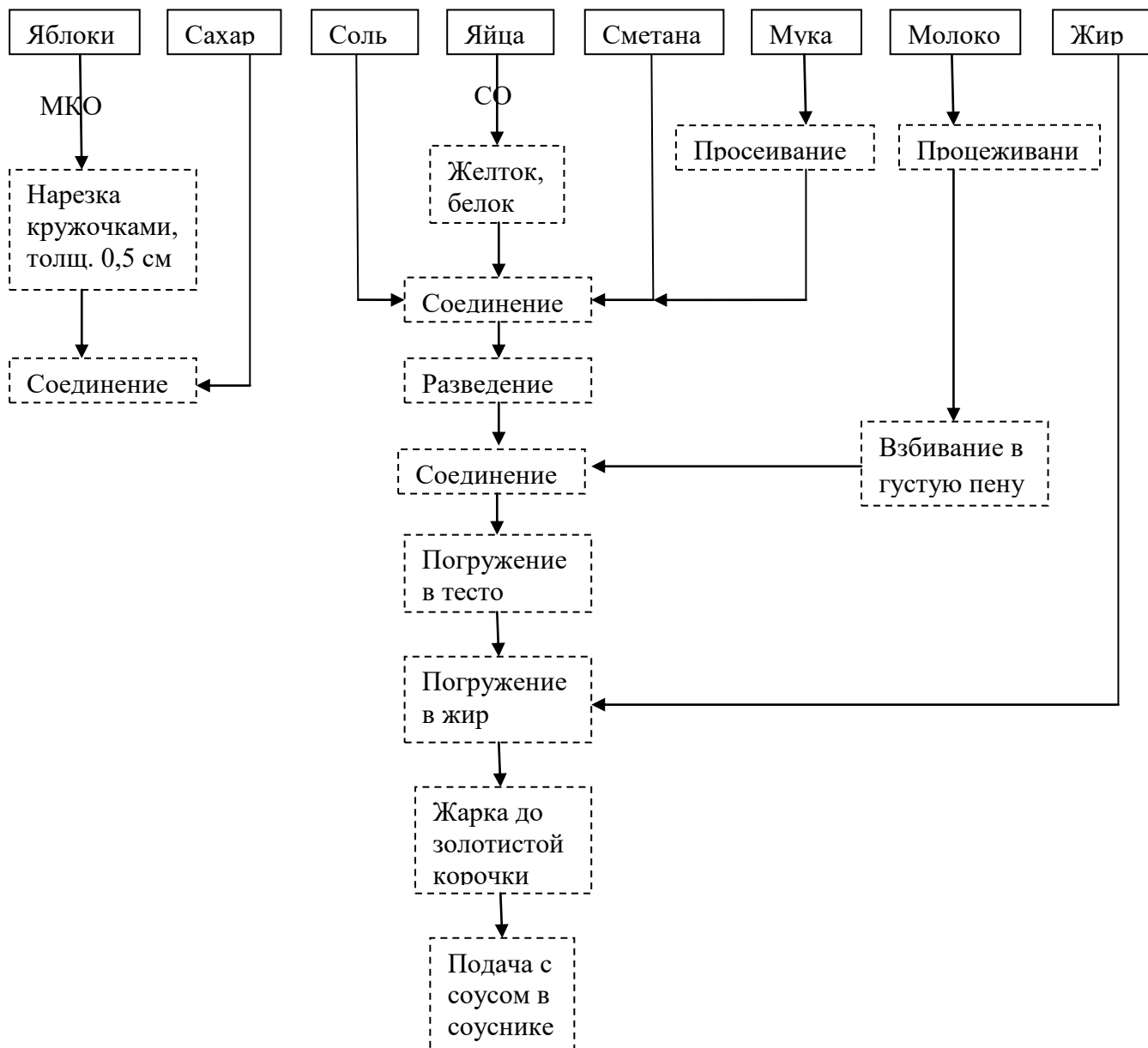
№ п/п	Наименование продуктов	брутто	нетт о
1.	Яблоки	100	70
2.	Сахар	3	3
3.	Мука пшеничная	20	20
4.	Яйца	1/2 шт.	20
5.	Молоко	20	20
6.	Сметана	5	5
7.	Сахар	3	3
8.	Соль	0,2	0,2
9.	Кулинарный жир	10	10
10.	Масса жареных яблок	-	130
11.	Рафинадная пудра	10	10
12.	Соус № 838,842	-	-
	Выход	-	140

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ОПЕРАЦИЙ

- 1) МКО яблок;
- 2) удаление семян, гнезда;
- 3) нарезка кружочками;
- 4) посыпают сахаром;
- 5) СО яиц;
- 6) просеивание муки;
- 7) молоко процеживают;
- 8) отделение желтков от белков;
- 9) соединение продуктов;(желтки, сахар, соль, сметана, муку)
- 10) разведение молоком;
- 11) взбивание белков;
- 12) введение белков в тесто;
- 13) погружение яблок в тесто;

- 14) погружение в жир;
- 15) жарка до золотистой корочки;
- 16) подача с соусом в соуснике

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет – золотисто- желтый;

Вкус теста – сладкий; вкус яблок- кислый;

Запах – привкус яблока; жареного теста;

Внешний вид – яблоки нарезаны кружочками; поверхность ровная, полностью покрыта тестом, золотистого цвета.

Консистенция – теста хрустящая, яблок – мягкая.

Приложение 2

Опорный конспект по теме: «Салаты из вареных овощей и винегреты»

№ п/п	Ассортимент	Особенности технологии приготовления	Правила отпуска и оформления
1	Яйцо под майонезом	1. Яйца варят "вкрутую"=> охлаждают, очищают 2. Свежие огурцы, помидоры, варён, картофель, морковь => нарезают тонкими ломтиками 3. Заправляют майонезом.	1.Овощи укладывают горкой на тарелку 2.Сверху помещают половинку варёного яйца 3.Заливают майонезом с желе 4.Украшают листьями салата желе и овощами.
2	Винегрет овощной	1. Картофель, морковь, свёклу(с добавлением уксуса) => варят, охлаждают => режут ломтиками или мелкими кубиками) 2. Квашеную капусту перебирают, шинкуют (можно взять солёные огурцы) 3. Зелёный лук => шинкуют	1. Овощи (кроме зелёного лука) => поливают заправкой (масло+уксус+соль+перец+сахар) 2. Выкладывают горкой и посыпают зелёным луком 3. Винегрет можно готовить с сельдью, подавать с рыбой горячего копчения, кальмарами, грибами
3	Салат мясной	1. Отварное мясо, картофель, огурцы => нарезают ломтиками 2. Часть мяса и овощи заправляют майонезом.	1.Выкладывают горкой, обкладывают ломтиками варёного мяса 2. Вокруг букетиками располагают картофель, помидоры, огурцы и зелён. салат 3.Оформляют дольками варёного яйца 4.При отпуске поливают соусом "майонез" 5.Можно украсить раковыми шейками или крабами.
4	Салат столичный	В отличие от салата мясного, готовят из филе жареной или варёной птицы.	Украшают его кусочками птицы, ломтиками или дольками яйца, зелёным салатом, кружочками картофеля и огурца

Утверждаю:
Директор ОГАПОУ «ГТПК»

« » _____ 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

на салат «Ложка Победы»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на салат «Ложка Победы» вырабатываемый учебной лабораторией ОГАПОУ «ГТПК»

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления салата «Ложка Победы» используют следующее сырье:

Фенхель	ГОСТ 20460-75
Форель солёная	ГОСТ 7448-96
Грейпфрут	ГОСТ Р 53596-2009
Оливки	ГОСТ 13799-81
Маслины	ГОСТ 13799-81
Мёд	ГОСТ 19792-2001
Горчица французская	РСТ РСФСР 25387
Салат	ТУ 10 РСФСР 53
Уксус бальзамический	ГОСТ 5284-84
Масло оливковое	ГОСТ 51074-2003

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырьё, используемое для приготовления салата «Ложка Победы» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура

№ п/п	Наименование продуктов и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Фенхель	44	40
2	Форель солёная	53	40
3	Оливки	18	10*
4	Маслины	15	10*
5	Салат	20	15
6	Грейпфрут	33	20
	для заправки:		
7	Мёд	3,5	3,5
8	Горчица французская	2,5	2,5
9	Масло оливковое	7	7

10	Уксус бальзамический	2	2
	масса заправки		15
	Выход	-	150

*- масса без косточки

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству на салат «Ложка Победы» производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (2012г.).

4.2. Производят механическую кулинарную обработку овощей, рыбы, грейпфрута, при необходимости удаляют косточки из маслин и оливок. Из фенхеля вырезают заготовку в форме ложки. Рыбу, грейпфрут нарезают, соединяют с салатом, оливками, маслинами, заправляют заправкой и укладывают салат в ложку из фенхеля. Заправкой наносят рисунок на тарелке.

5. Оформление, реализация и подача

5.1. Подают на тарелке, оформляют рисунком нанесённым заправкой разного цвета.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 12-14°C.

5.3. Срок реализации при температуре 4+ 2°C (СанПиН 2.3.2.1324-03)

5 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда

Внешний вид – салат уложен в ложку из фенхеля, оформлен листьями салата, рисунком из заправки разного цвета;

Консистенция – овощей, грейпфрута сочная, рыбы нежная, слегка упругая;

Цвет – свойственный продуктам, используемым в салате;

Вкус – свойственный продуктам, используемым в салате, с привкусом заправки, в меру солёный;

Запах – рыбы, фенхеля, грейпфрута, зелени, заправки.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 20,7

Массовая доля жира, %(не менее) 3,1

Массовая доля соли, %(не более) 0,7

6.3 Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно 5

анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1*10

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,01

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 0,1

Proteus не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. Пищевая и энергетическая ценность 100 граммов

Белки	Жиры	Углеводы	ккал/ кДж
6,28	11,91	6,8	157,86 / 660,87

Ответственный разработчик: Ф.И.О.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:
 1. К какой группе сыров относят брынзу:
 - а) кисломолочные;
 - б) рассольные;
 - в) мягкие;
 - г) твёрдые?
 2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
 - а) молочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) кисломолочный;
 - г) солёный?
 3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
 4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
 5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
 - а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окунёвых и тресковых;
 - г) тресковых и скумбриевых?
 6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
 - а) при 10°C;
 - б) - 18°C;
 - в) 2°C;
 - г) -10°C?
 7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
 - а) кальмары, морской огурец;
 - б) омары, лангусты, креветки;
 - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
 - г) морская капуста?
 8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
 - а) филе с кожей;
 - б) филе с кожей и костями;
 - в) порционный кусок (кругляш);
 - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
 9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
 - а) частота вращения ножа;
 - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
 - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
 - г) все ответы верны?
 10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпигат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

3. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
 - б) возбуждение аппетита;
 - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 - г) все ответы верны.
6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
- а) не выше 2°C;
 - б) не выше 4°C;
 - в) не выше 6°C;
 - г) не выше 8°C?
7. Какое название носят закусочные бутерброды:
- а) муаль;
 - б) канапе;
 - в) волован;
 - г) крутон?
8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:
- а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
9. Как называются закрытые бутерброды:
- а) гамбургер;
 - б) сэндвич;
 - в) пита;
 - г) чизбургер?
10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:
 1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
 - а) сыр твёрдый;
 - б) сыр плавленый;
 - в) сырок глазированный;
 - г) брынза?
 2. Что является частью типичного английского завтрака:
 - а) гренки;
 - б) сэндвичи;
 - в) тосты;
 - г) канапе?
 3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
 - а) мясной хлеб;
 - б) террин;
 - в) паштет;
 - г) муаль?
 4. Форма для приготовления террина должна быть:
 - а) квадратной;
 - б) круглой;
 - в) прямоугольной;
 - г) четырёхугольной.
 5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
 - а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
 6. К какой группе сыров относят брынзу:
 - а) кисломолочные;
 - б) рассольные;
 - в) мягкие;
 - г) твёрдые?
 7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
 - а) молочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) кисломолочный;
 - г) солёный?
 8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
 9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
 10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
 - а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окунёвых и тресковых;
 - г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Задача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) - 10°C?

2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?

3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;

г) все ответы верны?

5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

8. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

1. Выберите правильный вариант ответа:
 1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
 - а) не выше 2°C;
 - б) не выше 4°C;
 - в) не выше 6°C;
 - г) не выше 8°C?
 2. Какое название носят закусочные бутерброды:
 - а) муаль;
 - б) канапе;
 - в) волован;
 - г) крутон?
 3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
 - а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
 4. Как называются закрытые бутерброды:
 - а) гамбургер;
 - б) сэндвич;
 - в) пита;
 - г) чизбургер?
 5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
 - а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.
 6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
 - а) сыр твёрдый;
 - б) сыр плавленый;
 - в) сырок глазированный;
 - г) брынза?
 7. Что является частью типичного английского завтрака:
 - а) гренки;
 - б) сэндвичи;
 - в) тосты;
 - г) канапе?
 8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
 - а) мясной хлеб;
 - б) террин;
 - в) паштет;
 - г) муаль?
 9. Форма для приготовления террина должна быть:
 - а) квадратной;
 - б) круглой;
 - в) прямоугольной;
 - г) четырёхугольной.
 10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
 - а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Приложение 5

Вопросы для контрольных работ

Задание 1

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов: Суп – пюре из субпродуктов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: Соус красный с мандарином .
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов: Курица фаршированная грибами.
4. Сколько картофеля массой брутто необходимо взять в феврале ,если расход его в декабре составил 2 т.

Задание 2

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов: Суп с крупой и масляными фрикадельками.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов : Соус красный с ветчиной, каперсами и грибами.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра. : Грибы в сметане (жульен.)
4. Сварили 40 кг говядины весом нетто. Варёной говядины получили 25 кг. Определите потери в % и количественном выражении.

Задание 3

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов: Суп- крем из птицы.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных

горячих соусов: Соус томатный с грибами и овощами.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей и грибов: Баклажаны фаршированные овощами.

4. Определите выход котлетной массы, если на предприятие поступила туша говядины 1. Категории весом брутто 60 кг

Задание 4

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов: Суп –пюре из печени.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: Соус молочный (для подачи к блюду.)

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей: Кабачки запеченные в овощах.

4. Сколько воды и соли необходимо взять, чтобы приготовить рассыпчатую кашу из 25кг пшена.

Задание 5

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов: Рыбный прозрачный бульон уха.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: Соус томатный с грибами и овощами.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра: Устрицы запеченные с сыром.

4. Какое количество сазана крупного неразделанного размера необходимо взять, чтобы заменить 200 кг мелкого.

Задание 6

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов: Суп с крупой и масляными фрикадельками.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: Соус красный с ветчиной, каперсами и грибами.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных Блюдов из овощей: Кабачки фаршированные овощами.

4. Рассчитать сколько необходимо получить соуса, чтобы приготовить 20 порций мяса отварного если выход 1 порции равен 180гр.

Задание 7

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов: Прозрачные супы.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: Соус белый основной.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов: Грибы запеченные в сметане (жульен.).

4. Определить массу майонеза и томатной пасты 40% для изготовления 150 порций (соуса майонеза с томатом и луком.) с.б. рец . № 825 стр.357.

Задание 8

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов: Супы с макаронными изделиями.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: Сливочно – ореховый соус.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра: Устрицы запеченные с сыром.

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

4. Темы докладов:

1. Сыры в кулинарии.
2. Тайны салата «Оливье».
3. Кулинарные тайны солёной сельди.
4. Мини-закуски и соусы к ним.
5. Тартинки, канапе, гренки.
6. Его величество – МАЙОНЕЗ.
7. Ароматизированный уксус.
8. Соусы на основе РУ (загустители РУ – пассированная мука).
9. Соусы классической французской кухни – бешамель, велюте, кардинал ... Что скрыто в названии?
10. Аппетитные соусы.
11. Соусы показатель поварского искусства;
12. «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни.

Критерии оценки докладов:

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и					

	пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	ИТОГО					

Шкала оценивания:

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

5

Приложение 6

Теоретические вопросы для самоконтроля.

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.
12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.

13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.
20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.
21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.
22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.
30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.
31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

II. Практические задания.

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнионами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчиная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Приложение № 7

Темы презентаций:

1. «Ассортимент и технология приготовления канапе, валованов, тарталеток».
2. «Ассортимент и технология приготовления открытых бутербродов».
3. «Ассортимент и приготовление закрытых бутербродов».
4. «Холодные блюда и закуски».
5. «Холодные соусы – классификация, ассортимент».

Критерии оценки презентации:

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

Приложение 8

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Положение
об организации и проведении Олимпиады
«Молодые профессионалы» WorldSkills**

ОДОБРЕНО

Предметно- цикловой комиссией в сфере
кулинарии

Протокол № _____ от _____

Председатель _____ **Королева Е.А.**

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора

Манукова Н.Ю. _____

Содержание

1. Общие положения	3
2. Цели и задачи проведения олимпиады "Молодые профессионалы-2018" по стандартам Ворлдскиллс Россия	3
3. Организационный этап	4
3.1. Определение задания	
3.2 Формирование экспертной группы, отбор участников, организация работы волонтеров	
3.3 Разработка экспертных листов	
3.4 Подготовка площадки проведения олимпиады	
4. Проведение	5
4.1. Подготовительный этап	
4.2 Проведение основных мероприятий Олимпиады «Молодые профессионалы»	
4.3 Оценка конкурсных заданий	
5.1 Оформление результатов Олимпиады «Молодые профессионалы».	6
6. Награждение победителей, участников.	6

1. Общие положения

Задачи опережающего развития системы среднего профессионального образования, связанные с переходом России на путь «новой индустриализации» и импортозамещения определяют новые подходы к разработке образовательных программ, механизмам оценки и мониторинга качества подготовки рабочих кадров с учетом актуальных международных стандартов. Современные механизмы внешней оценки профессиональных компетенций дают возможность определить направления совершенствования деятельности конкретной образовательной организации с целью соответствия лучшим мировым образцам подготовки профессиональных кадров.

Во исполнения поручения Президента Российской Федерации, направленное на развитие системы подготовки рабочих кадров распоряжением Правительства Российской Федерации от 03.03.2015 года № 349-р утвержден комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015 - 2020 годы, в том числе по созданию условий для осуществления подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году в половине профессиональных образовательных организаций.

В соответствии с принятыми мерами, а также планом достижения показателей приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий»

2. Цели и задачи проведения олимпиады "Молодые профессионалы-2018" по стандартам Ворлдскиллс Россия на уровне «Губкинского горно-политехнического колледжа»

Отборочный этап проводится с целью определения у студентов уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную

деятельность в сфере Поварское дело и выполнять работу по специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

3. Организационный этап

3.1. Определение задания

3.2 Формирование экспертной группы, отбор участников, организация работы волонтеров

3.3 Разработка экспертных листов

3.4 Подготовка площадки проведения олимпиады

4. Проведение

4.1. Подготовительный этап

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится заведующим лабораторией

После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 15 минут на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена, с условиями, разрешающими участникам покинуть рабочие места и площадку,

Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

4.2 Проведение основных мероприятий Олимпиады «Молодые профессионалы».

Правила поведения во время олимпиады, права и обязанности

участников и членов Экспертной группы

Перед началом олимпиады членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения запрещённых материалов.

Процедура проведения олимпиады проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению задания от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить конкурсное задание, не допускается.

4.3 Оценка конкурсных заданий

Выполненные конкурсные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций.

Члены Экспертной группы при оценке выполнения конкурсных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения Олимпиады «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) и Кодекса этики.

Одно из главных требований при выполнении оценки конкурсного задания – это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников. Процедура оценивания результатов выполнения конкурсных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника Олимпиады «Молодые профессионалы».

5.1 Оформление результатов Олимпиады «Молодые профессионалы».

Итоговое заседание Экспертной группы

Баллы и/или оценки, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из оценочных ведомостей в итоговый протокол.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание.

6. Награждение победителей, участников.

Все участники получают сертификат участия. Победитель и призёры грамоты.

Руководители, подготовившие участников, поощряются из стимулирующего фонда оплаты труда.

Приложение 9

Правила показа наглядного примера изучаемой деятельности

При проведении демонстрации необходимо соблюдать ряд дидактических требований. Во-первых, обучающиеся должны знать, что именно и с какой целью им предстоит наблюдать, на что нужно обратить особое внимание. Во - вторых, необходимо обеспечить ясную видимость демонстрируемых средств наглядности, их доступность всем без исключения обучающимся группы. В-третьих, желательно включить в восприятие по возможности не только зрение, но и слух и осязание, чтобы показываемый объект воспринимался как можно большим количеством рецепторов (органов чувств). В-четвертых, надо использовать все возможности для демонстрации явления или процесса в движении. Так, при объяснении взаимодействия частей механизма или машины очень важно, чтобы была показана действующая модель соответствующего устройства.

Преподавателю необходимо правильно руководить процессами наблюдения и восприятия учащимися демонстрируемых объектов. Для этого следует четко определить основные задачи наблюдения, чтобы обучающиеся знали, на что следует обратить основное внимание - ставить перед ними вопросы, побуждающие думать над тем, что они видят, уточнять результаты наблюдений. В ходе демонстрации преподаватель, используя метод беседы, проверяет, как обучающиеся поняли и усвоили значение и сущность рассматриваемого явления или процесса, какие знания они получили. Следует учесть, что демонстрация наглядных пособий всегда сочетается с объяснением преподавателем, проводимым в различных формах. Научные исследования и педагогический опыт показывают, что наибольшее распространение получили следующие две формы сочетания средств

наглядности и слова. Первая из них предусматривает использование слова преподавателя в основном для руководства за наблюдениями учащихся, когда побуждаемые вопросами преподавателя они самостоятельно получают более или менее полные знания о наблюдаемом объекте. Эта форма достаточно эффективна и является предпочтительной, так как она обеспечивает высокий уровень знаний и развитие наблюдательности у обучающихся. Вторая форма предполагает изложение преподавателем необходимых сведений о наблюдаемом объекте и использовании демонстрации лишь для подтверждения или конкретизации его словесного сообщения, т. е. ведущая роль принадлежит слову. Такая форма требует меньше, по сравнению с первой, времени на обучение, поэтому ее целесообразно использовать для относительно грубого анализа объекта. Рекомендуется применять обе формы сочетания средств наглядности и слова: для начального, предварительного изучения - вторую форму, для более детального - первую.

Демонстрация наглядных пособий широко используется и проведении инструктажа обучающихся — коллективного вводного, заключительного, главным образом при анализе и оценке выполненных обучающимися работ. При текущем инструктаже практикуется индивидуальная демонстрация пособий и натуральных объектов для выявления состояния оборудования и инструмента, качества обрабатываемых заготовок и хода технологического процесса

Лабораторная работа №1

Тема: Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.

Цели урока: Научиться самостоятельно, готовить и осуществлять подачу прозрачных супов и гарниров к ним

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи Бульон с яйцом и гренками, БУЛЬОН С ПРОФИТРОЛЯМИ, БУЛЬОН С КЛЕЦКАМИ ИЗ КУР ИЛИ ДИЧИ

2. Составить отчет (заполнить форму)

Рекомендации по выполнению задания:

ОТПУСК ПРОЗРАЧНЫХ СУПОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАРНИРОВ К НИМ

Прозрачные супы отпускаются:

1) в виде концентрированного прозрачного бульона в количестве 300 г на порцию. Подают его в бульонной чашке. Отдельно на пирожковой тарелке подают кусок кулебяки, пирожок, расстегай, гренки и т. п.;

Бульонная чашка

2) в виде концентрированного прозрачного бульона в глубокой тарелке или суповой порционной миске в количестве 400 г на порцию вместе с гарниром, который может состоять из овощей, круп, макаронных изделий, мяса и т. п.

БУЛЬОН С ЯЙЦОМ И ГРЕНКАМИ

Приготовление гарнира. Яйца варят «в мешочек»; для этого в кипящую воду кладут яйца и через 4,5—5,5 минут их вынимают и немедленно погружают в холодную воду, затем очищают скорлупу. До отпуска яйца хранят в горячем бульоне при температуре не выше 55°. Яйца «в мешочек» должны иметь твердый белок и жидкий желток.

Отпуск супа. В порционную миску или тарелку кладут прогретое яйцо «в мешочек» и заливают прозрачным бульоном. Отдельно на пирожковой тарелке подают гренки с сыром (см. «Бульон с гренками»).

Бульон с яйцом и гренками

Продукты на порцию (в г): бульон прозрачный (мясной, куриный или из дичи) 400, яйца 1 шт., хлеб пшеничный 50, сыр 11, масло сливочное 4.

БУЛЬОН С ПРОФИТРОЛЯМИ

Приготовление профитролей. В кипящую воду закладывают сливочное масло, соль, сахар. Когда масло растопится, всыпают просеянную муку, замешивают тесто и проваривают его при температуре 70—80°, не переставая помешивать, чтобы не было комков. После этого тесто снимают с огня, постепенно добавляют сырые яйца, все время непрерывно помешивая. Подготовленное тесто кладут в кондитерский мешок и выпускают тесто в виде небольших пуговиц на смазанный жиром кондитерский лист. Затем тесто выпекают в жарочном шкафу при температуре 200°.

Отпуск супа. Прозрачный бульон наливают в бульонную чашку; отдельно на пирожковой тарелке подают профитроли.

Продукты на порцию (в г): бульон прозрачный (мясной, куриный или из дичи) 400, мука пшеничная 15, масло сливочное 7, яйца ½ шт., вода 15, сахар 0,2, соль 0,3.

БУЛЬОН С КНЕЛЬЮ (КЛЕЦКАМИ ИЗ КУР ИЛИ ДИЧИ)

Подготовленную кнельную массу из кур, индеек или дичи разделяют при помощи двух ложек. Для этого одной ложкой берут кнельную массу, а другой снимают ее в виде «орешков» и опускают в горячую посоленную воду, или кнельной массой наполняют кондитерский мешок и из него выпускают массу в виде различных пуговок, завитушек и т. д. на смазанный жиром противень или сковороду, подливают немного бульона или воды, доводят до кипения, а затем отодвигают на край плиты и варят до готовности без кипения.

Готовую кнель до отпуска хранят на мармите в горячем бульоне.

При отпуске кнель кладут в порционную миску или глубокую тарелку и заливают горячим прозрачным бульоном.

Продукты на порцию (в г): бульон прозрачный (мясной, куриный или из дичи) 400, курица 125 или рябчик ½ шт., молоко 30, масло сливочное 4, яйца 1/6 шт., соль 1,5.

Рекомендации по приготовлению кнельной массы

Мясо домашней птицы и дичи отделяют от костей, зачищают от крупных сухожилий, кожи и растирают в ступке до образования однородной массы, затем добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб (без корок).

Полученную массу протирают через сито, кладут в посуду и, установив ее на лед, взбивают массу лопаткой до пышности, постепенно прибавляя яичный белок и вслед за ним небольшими дозами молоко. В сбитую кнельную массу добавляют соль и хорошо размешивают.

Кнельную массу можно готовить другим способом. Филе домашней птицы и дичи пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют мякиш белого хлеба, размоченного в молоке, смешивают и пропускают через протирочную машину, а если вторично пропускают через мясорубку с частой решеткой, то полученную массу дополнительно протирают через сито.

На 1 кг мяса берут 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15 г соли.

Готовность кнельной массы определяют следующим образом: маленький кусочек кнельной массы следует опустить в горячую воду и, если он всплывает и остается на поверхности (не тонет), то масса считается готовой. Чем дольше и тщательнее будет взбита кнельная масса, тем лучше и пышнее получаются из нее изделия.

При изготовлении кнельной массы в больших количествах ее следует взбивать механическим способом — во взбивальной машине или мясომешалке.

Приложение 10

ОГАПОУ «Губкинский технологический техникум»

План занятия

Учебные группы ТТ - 4; ТТ - 2

Тема занятия: «Приготовление песочных пирожных»

Вид занятия: лабораторная работа

Форма проведения – урок - конкурс

Педагогическая технология – технология личностно-ориентированного образования

Цель занятия (дидактическая): Организовать деятельность обучающихся по проверке знаний и способов деятельности при приготовлении пирожных песочных. Выявить качество и уровень усвоения обучающимися знаний и способов действий при приготовлении пирожного «Корзиночка любительская»

Тип занятий: проверка и оценка знаний и способов деятельности учащихся

Задачи занятия:

Образовательные формирование и проверка знаний по технологии приготовления песочных пирожных; формирование умений: по организации рабочего места, выстраиванию алгоритма выполнения работ по приготовлению пирожных песочных; способствовать умению логически мыслить

Развивающие развитие эмоционально-волевой сферы личности (чувства, переживания, воля); развитие познавательного интереса, логического мышления, внимания, навыков индивидуальной деятельности

Воспитательные воспитание духа здорового соперничества, дружелюбного отношения, самоорганизации и инициативы, умения оценивать свою деятельность

Формируемые компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ПК27	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК29	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК30	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

Планируемые образовательные результаты:

Обучающийся должен знать:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять соответствие технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

Наглядные пособия и технические средства обучения: сборники рецептур, плакаты, инструкционно-технологические карты, индивидуальные карты контроля, карта шкалы органолептических показателей на пирожное «Корзиночка любительская», критерии шкалы качества выполнения работ по приготовлению пирожного «Корзиночка любительская»

Ход занятия:

Организационная часть:

1. Организация начала урока (отметка отсутствующих, проверка готовности студентов к уроку, ответы на вопросы студентов по домашнему заданию) – 2-5 мин.
2. Инструктаж по правилам техники безопасности

Вводный инструктаж:

1. Актуализация знаний
 - формулировка темы занятия вместе с обучающимися – 2-3 мин.
 - формулировка задач в связи с формой проведения занятия
2. Активизация мышления обучающихся через вовлечение их в беседу с учётом их слабых и сильных сторон
3. Инструктирование о необходимых приборах, приспособлений, оборудования для приготовления пирожного «Корзиночка любительская»
4. Разбор технологической последовательности выполнения работ по приготовлению пирожного «Корзиночка любительская»

5. Рассмотрение типичных ошибок допускаемых при приготовлении и способов их предупреждения и устранения

6. Представление экспертной группы

7. Ознакомление с картами контроля, таблицей органолептических показателей.

8. Раздача индивидуальных карт контроля обучающимся

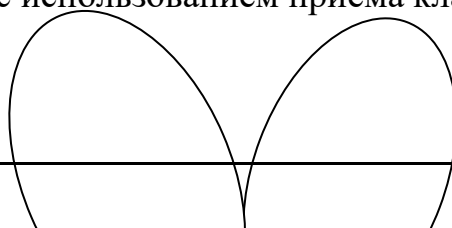
Текущий инструктаж:

Самостоятельная работа обучающихся

Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Деятельность экспертов
Наблюдение Оказание помощи Замечания Взвешивание готовой продукции Дегустация Определение победителей путём суммирования баллов	Работа обучающимися на уроке выполняется на основе самостоятельно созданного алгоритма. Обучающийся самостоятельно принимает решения: участвует в разборе особенностей трудовых приемов; выполняет задания по ИТК, раскрывающей только алгоритм (последовательность) трудовых приемов, операций, без подробных указаний; Участвует в дегустации, подведении итогов	Наблюдение Замечания Взвешивание готовой продукции Заполнение карты контроля Дегустация Определение победителей путём суммирования баллов

Рефлексия:

Рефлексия проводится с использованием приёма клайстера





Обучающимся предлагается в каждом лепестке написать какие знания необходимы, чтобы приготовить качественное изделие

Задание на дом:

Написать эссе на тему: «Трудности, которые я испытывал(а) при работе на уроке-конкурсе

Преподаватель _____/Королёва Е.А./

Приложение 11

Макет технологической карты занятия

1.Тема занятия: *Технологический процесс приготовления новых сложных горячих блюд из птицы.*

2.Цели занятия:

Предметная цель: Организовать деятельность обучающихся по обобщению знаний и способов деятельности.

Дидактическая: Организовать деятельность обучающихся по систематизации, обобщению знаний, связанных с организацией процесса приготовления сложных горячих

блюд из птицы, закрепление навыка по разработке технико-технологических карт и отработка умения логически и полно выстраивать выступление

Развивающая: Способствовать развитию исследовательских навыков, умения правильно обобщить данные и сделать вывод;
совершенствовать навыки самостоятельной работы

Воспитательная: Способствовать воспитанию чувства ответственности за порученное дело, воспитание духа здорового соперничества, дружелюбного отношения, умения работать в группе, формирование творческого подхода, навыков самоорганизации и инициативы

Методическая (для открытого занятия):

Развитие креативных способностей обучающихся, активизация познавательной деятельности обучающихся

3. Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков (УСЗУН).

4. Вид занятия: Семинар

5.Ресурсы: интерактивная доска, презентации, карты контроля знаний

6.Учебные материалы: методические пособия, учебные издания, периодические издания

7.Метод проведения: продуктивный

8. Прогнозируемый результат:

ПК 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).

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 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Этап занятия	Содержание	Формы организации работы	Формируемые умения, знания, компетенции	Время мин
I.Начало занятия				3 минуты
Организационный момент	Объявление темы и типа урока.			
	Проверка присутствующих	Староста группы сообщает о готовности к уроку и присутствии на уроке обучающихся		

	Объявление цели и задач урока Преподавателем разъясняются: - требования к выступлению обучающихся, оговаривается время	Обучающиеся внимательно смотрят и используя ассоциативное мышления формулируют цели и задачи урока.	<u>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</u>	
II. Основная часть				20 минут
Проверка домашнего задания	Проведение преподавателем индивидуальных консультаций. В ходе индивидуальных консультаций - разъясняются вопросы, возникшие у отдельных обучающихся, - выясняется самостоятельность выполнения работ.	Обучающиеся представляют свои доклады. Возможно использование презентаций, плакатов.	<u>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</u> <u>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</u>	
Этап актуализации субъектного опыта обучающихся	Выявление субъектного опыта путём постановки вопросов: как он это сделал, почему, на что опирался и т.д. Организация обмена содержанием субъектного опыта между обучающимися, через взаимопроверку, выслушивание.	Обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя, задают вопросы друг другу.	<u>ПК 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).</u> <u>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</u>	5 минут
Этап обобщения и систематизации	Обобщение, вывод преподавателя	Обучающиеся выполняют задания, предложенные	<u>ПК 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из</u>	10 минут

	по изученному материалу, контрольные вопросы, (задачи). Тестирование с анализом результатов.	преподавателем.	<u>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).</u> Знания: – правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; – технику нарезки на порции птицы в горячем виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы); – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы;	
III. Заключительная часть				7 минут
Домашнее задание	Выдача домашнего задания Указываются рекомендации по выполнению задания по внеаудиторной СРО	Обучающиеся записывают домашнее задание в тетрадь	<u>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</u>	
Этап подведения итогов учебного занятия	Оценка работы группы и отдельных обучающихся. Аргументация выставленных оценок, замечания по уроку,	Лидеры групп работают с картами работы обучающегося в группе и озвучивают результаты в баллах	<u>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</u>	

	предложения о возможных изменениях на последующих уроках.		<u>эффективность и качество.</u>	
Этап рефлексии	Рефлексия (оценка качества деятельности обучающихся) осуществляется с помощью приёма кластера	Обучающиеся отвечают с помощью цветных ручек	<u>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</u> <u>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</u>	

Преподаватель _____ / Королёва Е.А. /

Приложение №12

Практические примеры информационных технологий для формирования компетенций на различных этапах урока – исследования.

Этапы урока	Информация	Практическое использование (фрагмент)
Мотивация	Принятие, восприятие	На этапе вхождения в урок: -найти ошибку в видеофрагменте учебного фильма, в предложенном тексте (загадка, сказка, статья журнала, газеты); заполнить пустующую колонку таблицы, схемы; добавить недостающий элемент на схеме, чертеже;
Целеполагание	Поиск, сбор	Формулировка проблемы: почему, как, для

(проблема)		чего, что делать: - комиссия по приемке научных фактов.
Исследование (гипотеза)	Формализация	Высказывание предложений, предположений: - предложить способы расширения ассортимента, объяснить появление корочки на панированном в сухарях изделии, зависимость появления пустоты в заварном выпеченном п/ф от температуры выпечки, варианты использования вкусовых и ароматических добавки т.д.
Обмен информацией	Объяснение, копирование, распространение, передача, измерение	Поиск истины, диалоговый режим - объяснение учебного материала в режиме диалога – учитель – ученик - интерактивная среда; - использование методов учебного познания с использованием инструментария ИКТ для восприятия физического содержания через: - объяснение учителя, демонстрационный эксперимент, лабораторные работы, подборку качественных вопросов, решение задач;
Обобщение	Обработка, запоминание	Формулирование выводов: - озвучьте предложенный видеофрагмент - составь вопросы будущего диктанта; - ты - автор учебника, составь своё содержание изучаемого материала; - дополни конспект учителя, используя источники дополнительной информации.
Рефлексия	Преобразование	- Свернуть информацию (можно в тетради), полученную на уроке в логическую цепочку, 10 ключевых слов (предложений), в баннер, план ответа, вопросник, тест, опорный конспект; - выделить цветом на слайде ИД значимую информацию
Применение	Использование, хранение	Используя предложенные и найденные источники информации (учебник, таблица, видеоряд, справочники, словари, программные средства, видеофрагменты, Интернет),

		- создать новые блюда. - составить их описание, аргументировать, чем это блюдо ново и почему будет востребовано; -приготовить разработанное блюдо, сфотографировать его и подготовить презентацию своей работы, например, для участия в фотовыставке - составить резюме для поступления на работу, если вы – будущий технолог
--	--	--

ПЛАН – СХЕМА УРОКА

по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Тема урока: «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса»

Тип учебного занятия: обобщение и систематизация знаний и способов деятельности

Вид занятия: урок

Цель занятия (дидактическая): Организовать деятельность обучающихся по обобщению знаний и способов деятельности по теме «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса»

Задачи занятия:

Образовательные

1. Создать условия для закрепления в памяти обучающихся знаний и способов действий, которые им необходимы для самостоятельной работы.

2. Обеспечить формирование целостной системы знаний через решение проблемных ситуаций, используя необычное рассмотрение предмета.

3. Обеспечить формирование обобщённых понятий на уровне осмысленного воспроизведения таблицы органолептических показателей.

4. Обеспечить формирование у обучающихся умений самостоятельно применять знания в разнообразных ситуациях: разработка блюда, решение задач.

5.Обеспечить установление обучающимися знаний внутри дисциплинарного курса и знаний других дисциплин

Развивающие развитие речи, способности наблюдать, делать выводы, выделять главное, развитие познавательного интереса, логического мышления, внимания, навыков индивидуальной деятельности и умения работать в команде

Воспитательные воспитание духа здорового соперничества, дружелюбного отношения, умения работать в группе, формирование творческого подхода, навыков самоорганизации и инициативы, умения оценивать свою деятельность и деятельность других

Формируемые компетенции:

ПК 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд их рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)

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 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Планируемые образовательные результаты:

Обучающийся должен знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса;
- 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 блюд из мяса;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- 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;

Наглядные пособия и технические средства обучения:

интерактивная доска, муляжи, плакаты, методические рекомендации по органолептической оценке качества блюд, карты контроля, раздаточный материал в виде карточек с заданиями, презентация

Ход занятия:

1. Организация начала урока (отметка отсутствующих, проверка готовности студентов к уроку, ответы на вопросы обучающихся по домашнему заданию)

2. Актуализация знаний (формулировка темы занятия вместе с обучающимися)

3. Проверка знаний обучающихся

Фронтальный опрос с использованием презентации

Вопросы для фронтального опроса

Перечислить ткани мяса.

Для чего применяется обсушивание мяса.

Из какого вида мяса нарезают бифштекс.

Из какой части мяса нарезают филе.

Какой порционный п/ф из говядины панируют.

Какой порционный п/ф из свинины панируют.

Лангет 2 или 1 куса на порцию.

Форма нарезки п/ф Гуляш.

Азу жарят или тушат.

Шашлыки какие Вы знаете.

Какую форму имеют биточки.

Из какого вида мяса нарезают эскалоп.

Форма тефтелей.

Чем отличается котлетная масса от натуральной рубки.

При какой t° хранят п/ф $0 - 4^{\circ}\text{C}$

Сроки реализации крупнокускового п/ф – 48

натурального порционного п/ф – 36

панированного порционного п/ф – 24

мелкокускового п/ф, котлетной массы – 12 ч.

форма нарезки п/ф бефстроганов.

С какой целью применяют маринование.

Какие п/ф нарезают из вырезки.

Какие п/ф нарезают из корейки.

4. Организация деятельности обучающихся по переводу отдельных знаний и способов действий в целостные системы знаний в малых группах

Задача

Обосновать выбор мясного блюда, приготавливаемого в месте народного гулянья и рассчитать количество сырья (туш мяса), необходимого для приготовления 1000 порций.

Предприятие получает мясо тушами в среднем считать:

Туша телятины, говядины – 150 кг

Туша свинины – 100 кг

Туша баранины – 50 кг.

Задача

Обосновать выбор мясного блюда для диеты № 1.

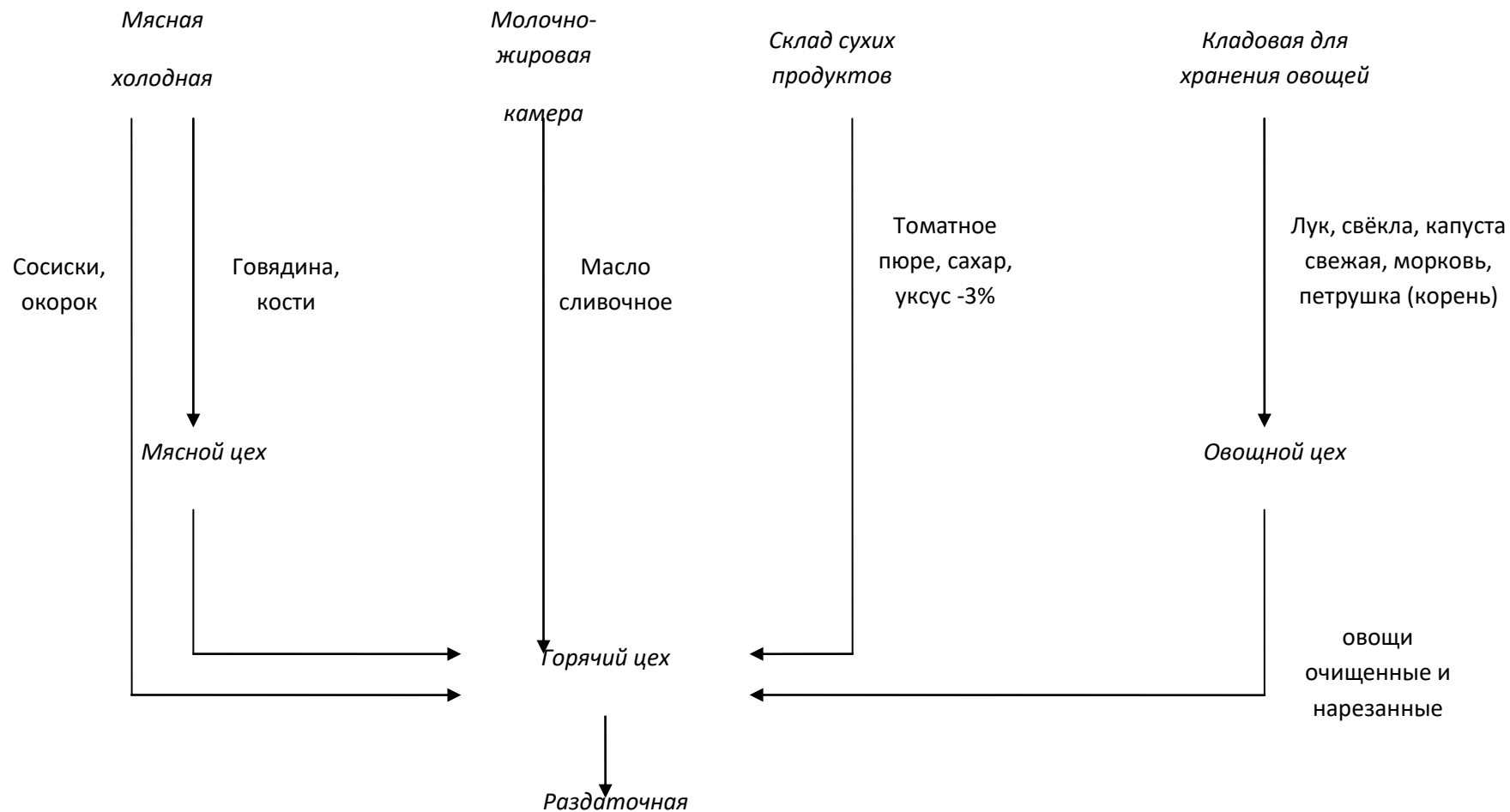
Рассчитать количество порций, которые можно приготовить из говядины II категории 100 кг.

Задача

Произвести расчёт мяса телятины I категории необходимого для приготовления 200 порций котлеты натуральной для П.О.П. работающего на сырьё.

а) Составление «Технологических схем движения сырья и продукции на П.О.П

Схема движения сырья и продукции на предприятиях питания при приготовлении «Говядины искушение»



б) Работа с таблицами

1. Объяснить образование новых вкусовых, ароматических веществ при тепловой обработке.
2. Объяснить разное % - ное изменение массы при t обработке.

Таблица № 1.

№ п/п	Способы тепловой обработки	Вещества, обуславливающие вкус	Процессы, влияющие на образование новых вкусовых и ароматических веществ
1	2	3	4
1	Варка	Аминокислоты, содержащиеся в мясе.	Денатурация дефузия
2	Жарка	Продукты распада белков, жиров, углеводов, экстрактивных веществ.	Теплопроводность, массоперенос, денатурация, меланоидинообразование, декстренизация (панировочные изделия)

Таблица № 2.

№ п/п	Название блюда	Потери массы при тепловой обработке в % от массы	Причины разницы потери при t обработке
1.	Филе Ромштекс	37% 27%	
2.	Шницель натур. рубл. котлеты, биточки	27% 19%	
3.	Бифштекс рубленныйБифштекс натуральный	30% 37%	

Заполнить таблицу:

Назвать факторы обеспечивающие качество готовой продукции

№ п/п	Факторы	Знания, умения, навыки позволяющие обеспечить качество
1	2	3
1.	Органолептические Внешний вид Вкус Запах Консистенция Цвет	Правильность нарезки, панирование, формование п/ф., соблюдение правил тепловой обработки, наличие элементов оформления. Умение доводить до вкуса Соблюдение правил температурного режима и продолжительности тепловой обработки, использование качественных продуктов. Правильный выбор вида и части мяса, панировки, соблюдение правил тепловой обработки. Соблюдение правил тепловой обработки.
2.	Физико – химические показатели	Сохранение пищевой ценности (н – р правильное размораживание мяса), соблюдение рецептуры.
3.	Микробиологические показатели	Соблюдение технологических и санитарных требований при её производстве, транспортировании, хранении, реализации

Заполнить таблицу:

Виды, назначение и влияние панировок на вкусовые качества готовой продукции.

№ п/п	Виды панировок	Способ тепловой обработки	Назначение	Влияние панировок на вкусовые качества
1	2	3	4	5
1.	Мучная	Жарка основным способом.	Способствует уменьшению потери сока и растворенных в нём пищевых веществ. Образование румяной корочки и за счёт этого улучшение внешнего вида (возбуждение аппетита).	Сохранение сочности, образование дополнительных экстрактивных веществ и продуктов распада, улучшающих вкус, запах Использование различных видов панировки оттеснят разнообразие вкусовой гаммы.
2.	Красная			
3.	Белая			
4.	Фигурная			
5	Двойная: а) мучная, льезон, белая панировка; б) льезон, белая панировка, в) белая панировка, льезон, белая панировка	Жарка во фритюре.		
6.	Тесто кляр			

--	--	--	--	--

в) Воспроизведение таблицы органолептических показателей и сравнение с правильной в методических рекомендациях Бифштекс, 319

Показатели	Баллы (5 – 1) характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4 – 1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки – коричневый, в разрезе серый; у слабо и среднепрожаренных – от красного до розового	Корочки – неравномерный	Корочки – серый, с увлажнением	Корочки – коричневый, в разрезе – красный (нарушение режима жарения)	Корочки – от тёмно – коричневого с подгорелыми участками до чёрного

Внешний вид	Жаренное мясо неправильной круглой формы, гарнир – жаренный картофель или сложный гарнир	Нарушена форма бифштекса		Мясо нарезано вдоль волокон из несоответствующей части мяса	Бифштекс сильно деформирован, с плёнками, сухожилиями, нарезан вдоль волокон мяса, пережарен
Консистенция	Сочная, нежная мясо легко режется и разжимается	Недостаточно солёная	Мяса – жёсткая	Мяса – жёсткая (трудно режется и разжевывается)	Резинистая
Запах	Жареного мяса	Без изменений	Без изменений	Немного неприятный	Подгорелости, посторонний, несвежего мяса
вкус	Жареного мяса, умеренно солёный, умеренно острый	Жареного мяса выражен слабо, слегка недосолен	Несочного мяса	Несолёный, с привкусом нехарактерным для жареного мяса	Пересолен, привкус недоброкачественного мяса, ощущаются хрящи, сухожилия

5 Контроль и самоконтроля знаний и способов действий

Выступление представителей группы с результатами совместной деятельности. Сдача выполненных заданий преподавателю.

Проверка преподавателем не только объема и правильности знаний, но также их глубины осознанности, гибкости и действенности;

Активная деятельность всей группы в ходе проверки знаний отдельных обучающихся;

Рецензирование ответов обучающихся

Заполнение карт контроля

Карта работы обучающегося в творческой группе:
на уроке МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»
тема урока «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса». (Для лидеров группы).

Ф.И.О.	Участие в выполненном дом. задании	Умение работать сообща	Активность и находчивость при фронтальном опросе	Участие в разраб. формирование ответов	Художеств. и графическое оформление ответов	Всего баллов
«5»	«5»	«5»	«5»	«5»	«5»	«5»
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

23 – 25 – «5»

20 – 22 – «4»

17 – 19 – «3»

Карта работы обучающегося в творческой группе:
на уроке МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»
тема урока «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса». (Для преподавателя).

Группа лидеров	Проблемная ситуация	Технологическая схема движения сырья и продукции	Решение задач	Лото (органолептика)	Фронтальный опрос	Всего баллов
Максимальное количество баллов	10	10	10	5	5	10

6. Подведение итогов учебного занятия

Самооценка обучающихся (используются индивидуальные таблицы с критериями). Лидер группы проговаривает оценки учащихся

Преподаватель заполняет таблицу «критерии работы творческих групп».

Называет самую успешную группу урока

7. Рефлексия

8. Информация о домашнем задании. Повторить тему: «Подготовка сырья к производству»