

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	2
1. Теоретическая часть.....	6
1.1. Структура и содержание профессиональной компетенции «Организации рабочего места повара, кондитера»	6
1.2. Согласованная деятельность преподавателя и мастера п/о по формированию у обучающихся профессиональной компетенции «Организации рабочего места повара, кондитера»	13
1.3. Необходимость взаимодействия преподавателя и мастера п/о в образовательном процессе техникума	17
2. Практическая часть.....	28
3. Заключение.....	33
4. Список использованных источников.....	36
Приложение А Паспорт компетенций (SKILLS PASSPORT).....	40
Приложение Б Модульные задания.....	41
Приложение В Методические указания по выполнению практической работы №1	47
Приложение Г Сопоставление содержания учебной дисциплины и практического обучения.....	64
Приложение Д Тематический план теоретической дисциплины.....	71

СОДЕРЖАНИЕ

Введение новых ФГОС, профессиональных стандартов, разработанных с учетом требований работодателей, определило основные требования к выполнению трудовых функций, которые переносятся на результаты обучения и требования к оценке достижения этих результатов. Результатом освоения вида профессиональной деятельности является сформированность профессиональных компетенций, обеспечивающих знания и умения, и определенным образом, влияющих на социализацию личности обучающегося. Все это выдвигает на первый план проблему обеспечения новых подходов к организации педагогического процесса, цель которого – развитие и реализация сил ребенка. Петухов М.А в своей работе «Профессионально-технологическая система специальным предметам» [24] отмечает, что многочисленными исследованиями ученых-педагогов (Н.М. Александровой, С.Я. Батышева, А.П. Беляевой, В.П. Беспалько, Н.Ф. Гейжан, Р.Х. Джураева, Т.П. Еремеевой, И.А. Ивлиевой, А.М. Коптяева, Т.А. Костиной, О.Б. Читаевой, А.Е. Шильниковой, А.Х. Шкляра, Л.Л. Юровой и другими) доказано, что на основании системного подхода к учебно-воспитательному процессу могут быть прогнозируемы становление, развитие и реализация личности в социуме. И сделать это может педагог-профессионал, способный выбрать лучший вариант организации педагогического процесса, предусмотреть результаты, создать свою педагогическую концепцию, основа которой – вера в свои возможности и возможности обучающихся.

Изменение подхода к содержанию и организации профессионального обучения, направленное на качественное профессиональное образование в современных экономических условиях возможно при разработке новых педагогических технологий, обеспечивающих дифференциацию обучения и развитие личности. Педагогами ведутся интенсивные поиски повышения

эффективности учебного процесса путем совершенствования содержания нетрадиционных форм обучения.

Актуальность освоения компетенции, связанной с подготовкой рабочего места повара, кондитера играет большую роль в едином производственном процессе, в результате которого исходное сырье превращается в готовую продукцию. Согласно требованиям ФГОС, в каждом из прописанных профессиональных модулей, предусматривается формирование у молодого специалиста определенных знаний и умений в области освоения именно этой профессиональной компетенции. Это связано с тем, что зачастую в процессе приготовления блюд, повар, кондитер должен вести сразу несколько технологических процессов разного рода, не отклоняясь при этом от требований существующих норм и стандартов. Поэтому современная организация рабочего места повара ставит целью обеспечение комфорта, удобства и высокой производительности, с учетом не только санитарно-экологических нормативов, но и к эргономике кухонного хозяйства. Правильно организованное рабочее место повара, кондитера является залогом повышения производительности труда и снижения трудовых затрат.

Однако надо учитывать, что изучение вопроса подготовки рабочего места повара, кондитера в образовательном процессе, должно идти с учетом требований, предъявляемых новыми профессиональными и образовательными стандартами и запросами самих работодателей. Модульный подход в обучении, прописанный в Федеральном образовательном стандарте, базирующийся на профессиональных компетенциях, предусматривает разработку модульной профессиональной образовательной программы на основе отражения требований профессионального стандарта, что предполагает изменение целей, содержания обучения и способов управления деятельностью по формированию этих знаний, умений и приобретения практического опыта. Что подтверждается в структуре образовательного стандарта: профессиональные модули, включающие обязательный объем знаний, умений и практического опыта, необходимого для выполнения различных видов

профессиональной деятельности, заменяют традиционные специальные дисциплины. Считаю, что реализация модульных образовательных программ, основанных на компетенциях, требует принципиально иного подхода к организации учебного процесса, основной особенностью которого становится практико-ориентированное обучение и самостоятельная работа обучающихся.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организациях, как модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействует решению задач согласования критериев оценивания квалификации, используемых в системе профессионального образования и на рынка труда без проведения дополнительных процедур. Прежде всего, соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами, так как в предлагаемой модели экспертное участие, в том числе представителей работодателей требует подтверждения квалификации по стандартам «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия.

Цель моего исследования – это построение образовательного процесса на основе разработанной модульной программы, с учетом требований «Ворлдскиллс» по профессиональной компетенции «Организация рабочего места повара, кондитера».

Объект исследования - процесс обучения профессиональной компетенции «Организация рабочего места повара, кондитера» при выполнении различных трудовых функций (трудовых действий), с учетом программы теоретического и практического обучения в образовательном процессе техникума.

Предмет исследования - условия, обеспечивающие формирование навыков, умений и приобретение практического опыта, при изучении профессиональной компетенции «подготовка рабочего места повара, кондитера» в образовательном процессе техникума.

В соответствии с проблемой, целью, объектом и предметом исследования выдвинута следующая гипотеза: процесс обучения основам подготовки рабочего места повара, кондитера в образовательном процессе техникума, в соответствии с требованиями современного рынка труда и ФГОС, будет результативен, если:

- будет разработан набор модульных заданий по процессу обучения данной профессиональной компетенции, с учетом требований профессиональных стандартов, стандартов «молодые профессионалы» «Ворлдскиллс Россия», что соответствует запросам работодателей;

- определены и экспериментально проверены формы организации учебного процесса, способствующие осуществлению подготовки квалифицированных специалистов по компетенции «подготовка рабочего места повара, кондитера».

В соответствии с целью и гипотезой исследования были поставлены следующие частные задачи:

1. изучить нормативные документы, методические рекомендации по компетенции «подготовке рабочего места повара, кондитера» с учетом требований профессиональных стандартов, стандартов «молодые профессионалы» «Ворлдскиллс Россия», что соответствует запросам работодателей;

2. проанализировать имеющиеся программы теоретического и практического обучения по изучаемой профессиональной компетенции;

3. выявить типичные ошибки обучающихся в подготовке рабочего места в процессе практического обучения, участия в профессиональных конкурсах, сдаче демонстрационного экзамена;

4. разработать модуль по освоению изучаемой компетенции и методические рекомендации, задания по организации соответствующего учебного процесса,

1 Теоретическая часть

1.1 Структура, содержание профессиональной компетенции «организация рабочего места повара, кондитера» в образовательном процессе техникума с учетом ФГОС

Модульный подход к обучению, базирующийся на компетенциях, предусматривает разработку профессиональных образовательных программ на основе отражения новых требований образовательных и профессиональных стандартов, с учетом изменения содержания обучения и способов оценки по освоению данной компетенции. Реализация разработанных модульных образовательных программ, основанных на компетенциях, требует принципиально иного подхода к организации учебного процесса обучающихся.

– В профессиональный цикл образовательной программы 43.01.09 по профессии Повар, кондитер включены 5 профессиональных модулей, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать в каждом модуле профессиональной компетенцией [1, 2, 3], связанной с организацией рабочего места повара, кондитера (далее ПК расшифровывается как профессиональная компетенция):

– 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

– 3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

– ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

– 3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

– 3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

– 3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

С учетом выше перечисленного и в соответствии с минимальными требованиями, прописанными к результатам освоения прописанных выше основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер [1, 2] обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Теоретические основы изучения вопроса организации и подготовки рабочего места повара, кондитера рассматриваются в рамках дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места». Изучается данная дисциплина на 1 курсе в количестве 40 часов для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» и в количестве 60 часов для обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело». Основной целью курса является: освоение и подготовка обучающихся к применению теоретических знаний в практической деятельности в качестве повара, кондитера.

Программа теоретического обучения по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» для обучающихся повар, кондитер включает в себя 5 основных разделов:

- «Основы организации общественного питания»,

- «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания»,

- «Оперативное планирование производства и технологическая документация предприятий общественного питания»,

- «Организация производства предприятий общественного питания»,

- «Технологическое оборудование и инвентарь предприятий общественного питания».

В первом разделе образовательной программы изучаются особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания, дается классификация, и приводятся основные принципы размещения сети различных типов предприятий общественного питания.

Во втором разделе программы изучаются основные формы и способы доставки продуктов, порядок и правила приемки, отпуска товаров на предприятиях общественного питания.

Изучаемые темы в трехстальных разделах непосредственно касаются вопроса организации рабочего места повара, кондитера. Из общего объема обязательной нагрузки, на изучение тем, связанных с организацией и подготовкой рабочего места повара, кондитера, отводится 70%, включая контрольные и практические работы. Изучение этих тем, которые связаны с особенностями планирования работы различных видов предприятий общественного питания, организацией работы основных производственных цехов, изучением нормативной документации предприятий общественного питания и основными требованиями организации рабочих мест с учетом оптимальных условий труда и техники безопасности и т.д.

Работа педагогического коллектива в этом направлении очень важна, т.к. в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена [1, 2, 13]. Подготовкой к переходу на проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена по международным стандартам послужил опыт успешного участия в чемпионатах «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» [27].

Целью проведения демонстрационного экзамена является определение соответствия результатов освоения образовательной программы ФГОС СПО требованиям стандартов «Ворлдскиллс Россия» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, готовности выпускников вести профессиональную деятельность в сфере общественного питания и квалифицированно выполнять работу по профессии повар, кондитер. Такая форма итоговой аттестации выпускников предусматривает моделирование реальных производственных условий для демонстрации полученных профессиональных умений и навыков, возможность

получения независимой экспертной оценки в лице экспертов (представителей предприятий общественного питания) и наконец, определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

Демонстрационный экзамен проводится с соблюдением требований стандартов «Ворлдскиллс» по компетенциям Национального чемпионата «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и на основании рекомендаций региональных органов управления образованием. Для проведения Демонстрационного экзамена используются контрольно-измерительные материалы, инфраструктурные листы, разработанные экспертами «Ворлдскиллс» на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата [27].

Практическая значимость участия обучающихся в чемпионатах «Ворлдскиллс» и прохождение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена заключается в том, что выпускники, получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов «Ворлдскиллс» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами «Ворлдскиллс Россия».

Образовательным организациям проведение аттестационных испытаний дает возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, объективно оценить материально – техническую базу, оценить уровень квалификации преподавательского состава, возможность определения точек роста и дальнейшего развития в соответствии с актуальными требованиями международного рынка труда.

Предприятия получают доступ к единой базе участников движения «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и выпускников, прошедших процедуру демонстрационного экзамена, и могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить образовательные организации для сотрудничества в области подготовки и развития персонала.

И если на сегодняшний день ввод демонстрационного экзамена в образовательных учреждениях профессиональной направленности является пилотным проектом, охватывающим 75% обучающихся, то через несколько лет, проведение демозкзамена будет обязательным для всех обучающихся техникума. Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в рамках государственной итоговой аттестации является обеспечением качественной экспертной оценки по международным стандартам сформированности профессиональных компетенций, готовности выпускников СПО вести профессиональную деятельность в сфере индустрии питания и квалифицированно выполнять работу по профессии повар, кондитер [4,5].

Но говорить о качественной подготовке молодого специалиста в области организации и подготовки рабочего места [1, 2, 3, 27] можно только в том случае, если он будет уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

Обучающийся должен знать:

- классификацию предприятий общественного питания по ряду признаков, отличительные особенности их деятельности;

- основные принципы организации работы производственных цехов;

- содержание и правила пользования технической документацией, применяемой при приготовлении блюд из различных видов сырья;

- назначение, основные технические характеристики, правила эксплуатации и техники безопасности различных групп технологического оборудования;

- правила подбора инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

1.2 Согласованная деятельность преподавателя и мастера производственного обучения в формировании у обучающихся компетенции «Организация рабочего места повара, кондитера» в образовательном процессе техникума

В процессе теоретического и производственного обучения, перед педагогами стоит непростая задача в определении путей и средств, которые бы повышали значимость профессионального воспитания обучающихся, пробуждали их интереса к профессии, способствовали формированию профессионально важных качеств, которые составляют одну из важнейших предпосылок профессионального воспитания обучающихся, их профессиональной направленности. Чем выше качество обучения, тем весомее его воспитательное значение. Совместная согласованная деятельность преподавателя и мастера производственного обучения, согласно мнению В.А. Скакуна [7], намечает и координирует конкретные пути и способы определения межпредметных связей, внося разумные изменения в последовательность и содержание взаимосвязанного материала учебных программ. Что позволяет исключить дублирование в изложении материала на уроках теоретического и производственного циклов, и дает возможность лучше закрепить полученные знания, способствует развитию профессиональной компетенции, связанной с подготовкой рабочего места Повара, кондитера. Поэтому основная задача педагогического коллектива найти нестандартные решения, которые бы могли по-новому комбинировать имеющиеся профессиональные знания и умения с учетом современных требований международного рынка труда.

Преподавательский профессионализм, мотивационная составляющая деятельности педагогов, несомненно, влияют на эффективность учебного процесса. Совместная работа педагогов позволяет планировать учебную и воспитательную работу, проводить воспитательные мероприятия,

вырабатывать общие педагогические позиции и единые требования к деятельности обучающихся.

Образовательные программы профессиональной подготовки обучающихся по профессии повар, кондитер, должны составляться совместно с преподавателем и мастером производственного обучения. Только такой подход позволит определить действительно проблемные моменты в подготовке обучающихся по освоению данной компетенции и поможет определить правильные пути в получении необходимых знаний. Сегодня современный рынок труда требует от выпускников умений решать проблемы самостоятельно, гибко адаптироваться в меняющихся жизненных условиях, самостоятельно приобретать необходимые знания, умело применять их на практике, чтобы найти свое место в жизни и быть успешным на всем ее протяжении.

При проектировании образовательного процесса необходимо учитывать, что основная задача обучения состоит не только в накоплении у обучающихся определенного объема знаний, формировании профессиональных умений и навыков, но и выработки у них умения оперативно применять эти знания и умения, а в случае необходимости, умело видоизменять их для использования в новых производственных условиях [23, 25,]. А задача педагогов - научить обучающихся правильно, и умело сочетать и применять ранее приобретенные навыки, которые они будут использовать в своей дальнейшей профессиональной деятельности.

Разработанные образовательные программы по формированию изучаемой профессиональной компетенции «Организация рабочего места повара, кондитера», должна способствовать формированию, закреплению, совершенствованию знаний умений и практических навыков, развитию познавательных способностей и творческого мышления, активизации деятельности обучающихся путем постановки проблемных ситуаций на занятиях. Реализация таких программ позволит выявить не только достоинства и недостатки учебно-производственного процесса, но установить причины и

условия, их породившие, слабые и сильные стороны восприятия обучающихся, их памяти, мышления и речи, внимания и воли. Это необходимо для того, чтобы вовремя выявить ошибки и оказать необходимую помощь. Но этот процесс будет иметь положительный результат только в том случае, если он будет проводиться своевременно и систематически, а не от случая к случаю.

Стандартизация профессионального образовательного процесса, методическая оснащенность, направленна на использование современных форм и методов обучения, осуществление личностно-ориентированного подхода в обучении. Выбор технологии обучения осуществляется педагогами, руководствуясь своим опытом, уровнем профессионализма, становление которых происходит именно в процессе совместной работы. Компонентами такой совместной деятельности является изучение, обобщение и внедрение передового, новаторского педагогического опыта, внедрение современных педагогических технологий обучения, самообразование и самовоспитание.

Опыт совместной деятельности мастера производственного обучения и преподавателя способствует глубокой заинтересованности педагогов в каждом обучающемся, в желании передать ему интерес и любовь к профессии, воспитать их хорошим специалистом. Именно такая работа позволит развивать такие творческие качества личности обучающихся как целеустремленность, решительность, требовательность, практичность, принципиальность, коммуникабельность, конкурентоспособность, умение быстро адаптироваться к изменяющимся экономическим условиям.

Основным условием успешности педагогической деятельности работников педагогического коллектива, в значительной степени, определяется умением передавать обучающимся содержание изучаемого материала в доступной для них форме: понятно и интересно, возбуждая у них активную самостоятельную мысль и познавательный интерес. Умение доходчиво, убедительно демонстрировать трудовые приемы и способы работы, эффективно организовать учебную деятельность и самостоятельную работу обучающихся,

использовать оценку в качестве средства повышения эффективности обучения. Это возможно только через коммуникативные умения педагогов устанавливать деловые взаимоотношения на основе учета возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся. А педагогическая наблюдательность позволит понимать личность каждого обучающегося, его психические состояния и переживания.

Этого можно добиться, если традиционная форма обучения будет дополнена новыми технологиями, основанными на закономерностях познавательной деятельности [19,9]. Главной фигурой в учебном процессе должен стать сам обучающийся, выступающий не как объект, а как субъект обучения. Как показывает опыт, использование таких личностно-ориентированных технологий, как: игровое, проблемное обучение, технологий на основе схемных и знаковых моделей, компьютерные технологии, технологии развивающего обучения и др., активизируют деятельность обучающихся [16]. Эти технологии обеспечивают не только успешное усвоение знаний учебного материала всеми обучающимися, но и их интеллектуальное развитие, а также самостоятельность и доброжелательность по отношению к преподавателю и друг к другу. Суть новых методов обучения очень точно раскрывают слова Л.Н.Толстого: «Знание только тогда знание, когда оно приобретено усилием собственной мысли, а не памятью».

В связи с этим была разработана совместно с мастерами производственного обучения обновленная программа, с учетом тех ошибок, которые обучающиеся допускают при промежуточной и итоговой аттестации. Совместно разработанные дополнительные задания были внесены в содержательную часть изучаемого материала.

1.3 Необходимость взаимодействия преподавателей и мастеров производственного обучения в формировании у обучающихся компетенции «организация и подготовка рабочего места повара, кондитера» в образовательном процессе техникума.

Теоретическое и производственное обучение в соответствии с новыми требованиями ФГОС, должно осуществляться на основе тесной взаимосвязи теории и практики, поэтому необходимо выбирать оптимальные методы работы, наиболее актуальные на современном этапе обучения. Необходимость взаимодействия преподавателя и мастера производственного обучения обусловлена тем, что одновременно происходит применение полученных теоретических знаний в учебной производственной деятельности. То есть происходит слияние нового опыта с уже приобретенным, последовательно осуществляя процесс восприятия, осмысления, обобщения, закрепления, применения, полученных теоретических знаний в практической деятельности. Что позволяет на высоком уровне организовать учебный процесс в целом.

Объединение педагогических усилий мастера производственного обучения и преподавателя специальных дисциплин способствует эффективности управления процессом учебно-познавательной и профессионально-практической деятельности обучающихся, проявления единого подхода педагогов в решении совместных учебных, производственных и воспитательных проблем и задач.

Совместная работа преподавателя и мастера производственного обучения способствует успеху в решении учебно – производственных задач. То, что преподаватель дает в теоретическом аспекте, мастер конкретизирует на занятиях производственного обучения, совмещая теорию с практикой, таким образом, достигается лучший результат понимания тех или иных понятий, учебных и профессиональных тем [24]. Следовательно, можно сказать, что взаимосвязь теоретического и производственного обучения является

средством, обеспечивающим согласованность учебно-воспитательного процесса с целью повышения уровня профессиональной подготовки будущих квалифицированных рабочих, развитие их творческих способностей.

В современных условиях остро стоит вопрос о необходимости дополнении традиционной технологии обучения, новыми технологиями, основанными на закономерностях познавательной деятельности [6,12]. Важный компонент процесса обучения - его содержание. В содержании отражены цели конкретного учебного процесса. Эти цели определяют выбор педагогических средств осуществления процесса обучения. В то же время не только содержание образования определяет течение процесса обучения, но и, наоборот, закономерности этого процесса влияют на формирование содержания.

Структура взаимодействия мастера производственного обучения и преподавателя специальных дисциплин определяется в соответствии с целями, принципами, формами, методами и содержанием образовательного процесса. Главной целью такого взаимодействия является совершенствование профессиональных знаний и умений учащихся, развитие их творческого потенциала, повышение эффективности и качества учебно-производственного процесса. К методам взаимодействия мастера производственного обучения и преподавателя специальных дисциплин относятся бинарный, интегративный и диалогический [14, 15].

Педагогическая сущность бинарного обучения – совмещение изучения взаимосвязанного материала специального предмета и производственного обучения. Проведение подобных занятий способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала по сравнению с традиционными формами. Бинарные уроки помогают обучающимся по-новому взглянуть на теоретическую подготовку и осознать, что их изучение необходимо для лучшего овладения профессией, поскольку обучающимся предоставляется возможность увидеть, как теоретические знания применяются на практике. Такие занятия отличаются наглядностью, единым подходом к рассмотрению

возникающих проблем и единства требований к обучающимся в процессе их учебно-производственной деятельности. Тем самым, вызывая интерес у обучающихся, активное восприятие учебного материала, активизацию работы памяти, наблюдательности и воображения. Учит пользоваться теоретическими знаниями в нестандартных ситуациях на производстве, принятию оперативного единственно верного решения производственной проблемы.

Содержание интегрированного обучения обращены к личности обучающегося, а значит, способствуют всестороннему развитию способностей, активизации мыслительных процессов, побуждают к обобщению знаний, относящихся к разным наукам, способности приобретать и развивать умения, навыки, компетентности, которые могут использоваться или трансформироваться применительно к целому ряду жизненных ситуаций. Результат интегративного обучения проявляется в развитии творческого мышления обучающихся. Оно способствует не только систематизации, оптимизации учебно-познавательной деятельности, но и овладению грамотой культуры (языковой, этической, исторической). Процесс обучения сопровождается существенными изменениями в педагогической теории и практике учебно-воспитательного процесса, способствует гармоничному вхождению обучающегося в информационное общество.

При диалогическом методе изложение учебного материала идет в форме сообщающей беседы, в ходе которой создаются проблемные ситуации. Задача данного метода в привлечении обучающихся к самостоятельной формулировке проблемы, выдвижению предположений, обоснованию гипотезы и ее доказательству. Контроль и оценивание производится по уровню активности участия обучающихся в беседе и решении учебных проблем, активизация познавательного общения и побуждение к умственной или практической деятельности, формирование у них умений речевого общения и самостоятельной деятельности, обучение их способам коллективной мыслительной деятельности.

Анализируя типичные ошибки обучающихся, исходя из результатов промежуточной, итоговой аттестации и профессиональных конкурсов, можно сказать, что усвоение данной профессиональной компетенции не соответствует требованиям современных стандартов. По наблюдениям педагогов, на занятиях теоретического и практического обучения, у обучающихся наблюдаются такие типичные ошибки, как: несоблюдение требований техники безопасности при работе с технологическим оборудованием, неправильный подбор необходимого инвентаря, некорректное прочтение и неумелое использование технологической документации при приготовлении блюд из различных видов сырья и др.

В связи с этим можно сказать, что усвоение учебного материала обучающимися недостаточно глубокое. Возможно, это связано с недостаточностью количества или качества предлагаемого учебного материала. Но основная причина, как мне кажется, это разрозненность в планировании образовательного процесса практического и теоретического обучения. Образовательная программа подготовки обучающихся должна составляться коллегиально преподавателем и мастером производственного обучения с учетом выявленных типичных ошибок студентов. Только такой подход позволит определить действительно проблемные моменты в подготовке обучающихся по освоению данной компетенции и поможет определить правильные пути обучения молодых специалистов. Невозможно отделить компетенцию организации и подготовки рабочего места от всего профессионального модуля, все компетенции в нем взаимосвязаны и неотделимы друг от друга. В каждом из разделов спецификации стандарта компетенции есть элемент, связанный с изучением организации и подготовки рабочего места повара, кондитера. Иначе говоря, процесс обучения профессиональной компетенции, связанной с организацией и подготовкой рабочего места, требует новых методологических подходов в подготовке молодых специалистов.

В педагогической литературе компетентностно-ориентированные задания определяются как интегративная дидактическая единица содержания, технологии и мониторинга качества подготовки обучающихся [10, с. 21; 13]; педагогически переработанный фрагмент профессиональной деятельности специалиста, где выполняемые действия составляют компетенции [9, с. 30; 10]. В связи с этим были разработаны модульные задания, которые способствовали более глубокому качественному усвоению учебного материала. Задания разрабатывались с учетом требований, предъявляемых новыми образовательными и профессиональными стандартами, составленными на основе запросов работодателей.

Первый тип заданий, используемых нами, на выявление соответствия названий основных частей и деталей пароконвектомата пронумерованным деталям принципиальной схемы (изображения), позволяет более детально понять расположение и назначение каждого узла машины (приложение Б, задание №1). Это задание позволит обучающимся более точно понять принципиальную схему, устройство данного технологического оборудования, а это в свою очередь снизит время на подготовку машины к работе с учетом всех требований техники безопасности при его эксплуатации.

В модуле используются также задания направленные на идентификацию инвентаря (приложение Б, задание №2). По типу эти задания относятся к заданиям первого типа. Такое задание способствует развитию у обучающихся не только навыков зрительной памяти, но и помогает заострить внимание и соотнести наименование и назначение кондитерского инвентаря с картинкой. Отработка этого задания сократит время и исключит ошибки при подготовке рабочего места кондитера в учебной и профессиональной деятельности.

Задания второго типа основаны на составлении алгоритма работы на производственном оборудовании. Например в приложении дано задание по составлению алгоритма работы на пароконвектомате «АВАТ» при приготовлении предложенного блюда (приложение Б, задание №3). При

выполнении данного задания, обучающиеся должны вспомнить не только устройство, но и основные правила эксплуатации пароконвектомата, с учетом правил техники безопасности. Усвоение необходимого содержания профессионального модуля осуществляется через составление алгоритма действий, применяемых на практике, соблюдая технологические особенности приготовления конкретно заданного блюда.

Задание третьего типа основано на отработке четких последовательных трудовых действий повара на своем рабочем месте в соответствии с правилами охраны труда, последовательного технологического процесса приготовления и правил подачи предлагаемого блюда (приложение Б, задание №4).

Правильность и очередность выполнения профессиональных операций повара, является гарантом быстрого и качественного выполнения производственного задания.

Оформление схемы мясного цеха, с учетом правил последовательной обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него, относится к заданиям четвертого типа (приложение Б, задание №5). При выполнении данного задания обучающимся будет необходимо представить последовательность технологического процесса обработки продукта с учетом правил обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов из него.

Включение в образовательный процесс практико-ориентированных, наглядных модульных заданий в основные разделы образовательной программы – одно из важных направлений развития профессионального обучения [19, 6, 12]. Все типы заданий, предложенные выше, позволяют обучающимся освоить материал профессионального модуля, обеспечивая развитие их практической деятельности. Практико-ориентированные задачи помогают обучающимся работать с информацией, выделять и отбирать главное, выстраивать собственные пути решения и обосновывать их, работать в парах и в группах, развить свои точки зрения, чувства, убеждения и желания в поисковой творческой деятельности, побуждают учащихся использовать дополнительную литературу, что повышает интерес к учебе в целом,

положительно влияет на прочность знаний и качество обучения. Такие задания служат инструментом измерения и оценивания компетентности студентов.

В новых условиях задачей современного процесса обучения должна стать реализация таких способов и приемов изучения данной профессиональной компетенции, которые бы создали движение, сделали бы процесс познания деятельностным, активным. Формирование познавательной активности в обучении и в процессе реализации данной профессиональной компетенции носит поэтапный характер.

На первом этапе важно сформировать положительно-эмоциональное отношение к учебному предмету, к учебной деятельности, согласно которым обучающиеся усваивают наиболее общее понятие, закономерности – от общего к частному, все глубже проникая в детали.

На втором этапе организуется систематическая поисковая деятельность в области возникшего интереса к учебному предмету. Затем эта деятельность сама становится фактором развития творческой активности и познавательной самостоятельности. На этом этапе важно научить тем познавательным действиям и операциям, поисковым методам, с помощью которых обучающиеся смогут самостоятельно отбирать нужную информацию и работать с ней для достижения цели.

Характерной особенностью разработанной новой профессиональной образовательной программы, является не только тщательный отбор необходимого минимума теоретических сведений и дидактического материала, но и жесткая система контролей: первичных, текущих, итоговых. Однако задача преподавателя заключается не только в том, чтобы ставить контрольные вопросы и оценивать результаты работы обучающихся, но и формировать у них способность к самооценке, самоконтролю путем вовлечения их в обсуждение «своего» и «чужого» выступления, какого-либо вида учебной работы. А для этого необходимо применять в образовательном процессе новые технологии обучения, позволяющие обеспечить эффективное понимание обучающимися реального мира, успешную адаптацию к жизни и интеллектуальное развитие.

В соответствии с ФГОС выделяют три группы результатов освоения основной образовательной программы: личностные, предметные, метапредметные. Этого можно достичь, включая в образовательную программу обучения различные формы нетрадиционных занятий: тематические экскурсии, уроки-игры (деловые, ролевые), уроки – конференции, бинарные уроки, уроки-исследования, уроки взаимообучения, уроки-соревнования (викторины, конкурсы), уроки-семинары и т.д.

Большое значение имеют тематические экскурсии, организуемые в начальный период обучения: они оставляют у обучающихся яркие впечатления, на основе которых, мастер и преподаватель проводят с ними воспитательную работу. Формируя у них интерес к профессии, к труду, расширяя их кругозор, помогая им представить общую схему производства и свое будущее место в нем, закладывая основы трудовой дисциплины. В рамках экскурсии обучающиеся имеют возможность ознакомиться и проанализировать весь торгово-технологический процесс современного предприятия торговли и задать интересующие вопросы специалистам предприятия общественного питания.

Деловая игра, из всего многообразия игровых форм, традиционно рассматривается исследователями как эффективная форма обучения при освоении профессиональной компетенции, связанной с подготовкой рабочего места повара, кондитера. Такая форма работы может рассматриваться как профессиональный модуль, позволяющий освоить данную профессиональную компетенцию и применить ее в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Деловая игра, построенная на заданиях 2 типа, может быть представлена в форме командного или индивидуального конкурса, победителем которого станет тот обучающийся, который быстрее всех даст правильный ответ по распознаванию основных частей и деталей машин. Результатом данного конкурса будет проверка уровня усвоения студентами первых тем учебного материала по назначению и устройству технологического оборудования.

Применение в учебном процессе заданий третьего вида, несколько усложнит задачу ребят. Им уже на основе первоначальных знаний по устройству технологического оборудования, необходимо будет прописать алгоритм действий работы на этом оборудовании. Таким образом, изучение учебного материала будет реализовываться по нарастающей: от простого к сложному.

Следующие типы заданий (работа с технологическими картами, подбор необходимого инвентаря для приготовления блюд из различных видов сырья, расстановка технологического оборудования, с учетом особенностей работы различных производственных цехов и т.д.) будут проверкой знаний и умений на понимание производственного задания и осознание необходимых условий, при которых будет возможно его выполнение. В этом случае, возможно, будет проверить уровень усвоения студентами многокомпонентного содержания учебного материала и их умения действовать в профессионально значимой ситуации. Поскольку современный рынок труда требует не просто теоретически подготовленного специалиста, а человека, способного решать реальные практические задачи.

Непосредственная цель кейс-метода – совместными усилиями обучающихся проанализировать конкретную производственную ситуацию и выработать практическое решение в контексте поставленной проблемы. Сегодня этот метод обучения завоевал ведущие позиции в образовании, и считается одним из самых эффективных способов обучения обучающихся навыкам решения типичных проблем. Актуальность кейс-метода в настоящее время обусловлена общей направленностью образования не столько на получение предметных знаний, сколько на формирование компетентностей, развитие способностей к самообразованию, саморазвитию, самореализации, к оптимальному поведению и деятельности в различных учебных ситуациях. При данном методе работы необходимо разрабатывать такие модульные задания, которые бы мотивировали обучающихся принимать конкретные практические действия. Примером таких заданий могут быть проблемные ситуации,

связанные с поломкой технологического оборудования, заменой некоторых продуктов в рецепте при приготовлении предложенного блюда. Здесь ребятам необходимо проявить смекалку и на основе полученных ранее знаний и умений найти практическое решение в сложившейся ситуации.

Инновационная деятельность - это деятельность, связанная с решением обучающимися (при поддержке преподавателя) творческой, исследовательской задачи, ограниченная временными рамками занятия и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере: постановка проблемы, повторение теории, посвященной данной проблематике, подбор инструментов для исследования и практическое владение ими, обработка полученного результата, его анализ и обобщение, выводы [16]. Знания, полученные обучающимися самостоятельно путем проб и ошибок, перебора различных инструментов, применения всевозможных действий, останутся в его памяти надолго. Педагог при такой форме занятия станет организатором исследовательского поиска. Таким образом, он будет демонстрировать обучающимся путь научного мышления, заставит их следить за движением мысли к истине, сделает их соучастниками научного поиска.

Такая инновационная составляющая содержалась в заданиях, которые должны были выполнить обучающиеся на демонстрационном экзамене. Ребятам необходимо было придумать свой фирменный гарнир и составить на него технологическую карту. Причем по условиям экзамена, состав продуктов мог неожиданно меняться. Я думаю, что такого рода задания необходимо включать в образовательную программу, чтобы ребята уже с первого курса были готовы к выполнению подобных трудовых операций, развивали свои творческие способности.

Применение в практике нетрадиционных форм и методов обучения безусловно имеет ряд преимуществ, повышая интерес обучающихся к учебному процессу, меняться способствуя приобретению знаний, умений и навыков, обучающиеся учатся творчески мыслить, проявлять свои способности, излагать и отстаивать свою точку зрения, что порождает у них

уверенность в себе. Импровизация производственных ситуаций приучает обучающихся к сложным условиям, формирует у них мобильность в принятии решений. Использование нестандартных форм обучения повышает интерес обучающихся к получаемой профессии, способствуют появлению гордости за избранную профессию, благоприятствует формированию доброжелательных отношений между обучающимся и педагогом, побуждает к раскрытию личностных качеств участников учебного процесса.

2 Практическая часть

Практическая часть данного исследования была проведена для определения уровня усвоения обучающимися компетенции, связанной с подготовкой рабочего места повара, кондитера. Необходимость исследования обусловлена обязательным внесением в профессиональную образовательную программу изменений по изучению данной компетенции, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональных Стандартов индустрии питания и требований регионального рынка труда, предъявляемых к выпускникам средних профессиональных учреждений.

Исследования проводились на базе КГАПОУ «Техникума индустрии гостеприимства и сервиса». В исследовании участвовало 50 человек обучающихся 1 курса по профессии «Повар, кондитер» и 2 мастера производственного обучения, заявленных групп. Для чистоты эксперимента, исследование проводилось на группах первокурсников, одинаковых по количественному составу и уровню успеваемости.

Исследование проводилось в 2 этапа:

- на 1-ом этапе исследования был проведен экспресс-опрос обучающихся по определению ими значимости компетенции подготовки рабочего места повара, кондитера при изучении профессиональных модулей и практической деятельности.

- на 2-ом этапе – был проведен анализ усвоения данной компетенции обучающимися по стандартной и обновленной программе профессионального модуля, с учетом включения дополнительных заданий, направленных на более детальное изучение данной темы.

В ходе первого исследования, всем обучающимся был задан вопрос: «Какое первоначальное условие из предложенных вариантов необходимо соблюсти повару, чтобы приготовить качественное блюдо в срок?». Ребятам было предложено ознакомиться с предложенными вариантами ответов и выбрать из них один, по их мнению, наиболее правильный. Результат экспресс -

опроса, полученный по 1 - ому этапу исследования, обработан и представлен в таблице ниже.

Какое первоначальное условие из предложенных вариантов необходимо соблюсти повару, чтобы приготовить качественное блюдо в срок.		
№ п/п	Содержание вопроса	Ответы обучающихся
1.	Желание угодить клиенту	(5%)
2.	Расчет времени (свободного) для приготовления блюда	10%
3.	Выбор блюда, которое у вас особенно хорошо получается	22%
4.	Ознакомление с процессом приготовления блюда из сторонних источников (интернет, рецепт мамы, совет друзей и т.д.)	40%
5.	Правильная подготовка рабочего места (подбор инвентаря, оборудования, сырья и т.д.)	18%
6.	Умение правильно подобрать продукты	5%
7.	Умело подать приготовленное блюдо клиенту	-

Анализируя полученные данные по экспресс-опросу, можно отметить, что из всех опрошенных, приоритетное количество ответов (40%), обучающиеся отдали ответу №4. Они полагают, что необходимым условием для успеха приготовленного блюда является знания процесса его приготовления.

22% обучающихся считают, что успех будет обеспечен, если они будут готовить те блюда, которые у них наиболее получаются, однако, не учитывая при этом, желание самих клиентов.

Лишь 18% обучающихся считают, что успех в профессиональной деятельности повара, кондитера в первую очередь зависит от правильно организованного и подготовленного рабочего места.

10% обучающихся считают, что решающим фактором удачно приготовленного блюда, является количество времени, отведенное на его приготовление. Для 5% обучающихся желание угодить клиенту и правильный подбор продуктов сыграют решающую роль в удачно приготовленном блюде.

Результаты проведенного исследования дают все основания считать, что значительное число (40%) обучающихся не придают необходимой значимости в освоении данной компетенции, необходимой в профессиональной деятельности повара, кондитера.

Описание 2-го этапа исследования основано на анализе усвоения учебного материала по компетенции «Организации рабочего места повара, кондитера» по одному из 5-ти профессиональных модулей. Основная задача оценивания - сопоставить уровень результатов обучения по обновленной и по стандартной программе.

В первом семестре студенты обеих групп обучались по стандартной программе. А во 2-ом учебном семестре в образовательном процессе произошли изменения: студенты группы 17/1 обучались по обновленной программе, в которую были включены дополнительные модульные задания, о которых говорилось ранее, а группа 17/5 продолжала обучаться так же по стандартной программе.

Итоговая оценка усвоения компетенции «Организация рабочего места повара, кондитера» студентами этих двух групп проставлялась на основе выполненных заданий, разработанных в соответствии с требованиями стандарта «Ворлдскиллс». Оценивание осуществлялось по следующим критериям:

- правильное использование технической документации предприятий общественного питания,
- умелый подбор продуктов необходимых для приготовления блюд из различных видов сырья,
- эффективный подбор кухонного инвентаря, необходимого в процессе приготовления блюда,

- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования, с учетом требований техники безопасности и охраны труда повара, кондитера.

По результатам итогового тестирования можно отметить, что качество усвоения учебного материала обучающимися той группы, которая обучалась по обновленной программе значительно выше, чем у той, которая обучалась по традиционной. Набор модульных заданий, введенных в образовательную программу и используемых на занятиях, дал свой положительный результат. Задания были разработаны в соответствии с требованиями образовательного, профессионального стандарта и стандарта «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Часть заданий была включена в бинарный урок «Приготовление овощных котлет», который был разработан совместно мной и мастером производственного обучения Николаевой В.В., остальные использовались на теоретических занятиях дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Все эти задания способствуют более детальной оценке данной профессиональной компетенции, и соответственно влияют на повышение качества обучения. Результаты оценивания отражены в представленной ниже диаграмме.

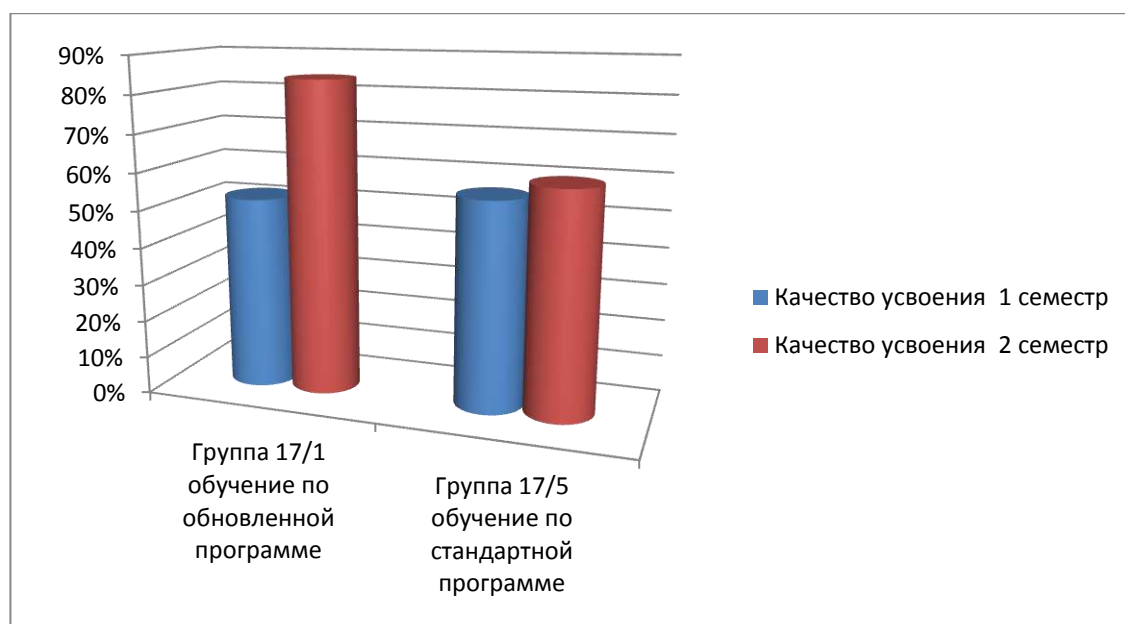


Рисунок 1 - Качество усвоения знаний и умений

Как видно из диаграммы, в первом семестре 2017-2018 учебного года была в группе 17/5 несколько выше и составляла 56%, чем в группе 17/1, соответственно – 52 %. Следовательно, учебный материал был усвоен на оценку «4-5» в первой группе 13-тью обучающимися, а в во второй группе - соответственно 14-тью.

Во втором семестре, согласно диаграмме, качество усвоения учебного материала в обеих группах выросло. Однако уровень знаний и умений в группе 17/1 гораздо стал гораздо выше (84%), чем в группе 17/5 (60%), следовательно, количество обучающихся, сдавших материал на оценку «4» или «5» по итоговой аттестации, также увеличилось. В группе 17/1 справились с заданиями 18 обучающихся, а в группе 17/5 соответственно–15. Это обусловлено тем, что обучение в первой группе осуществлялось по обновленной программе, с включением заданий, направленных на более углубленное изучение профессиональной компетенции, связанной с подготовкой рабочего места повара, кондитера. А вторая группа параллельно продолжала заниматься по старой программе.

По результатам данного исследования можно сделать вывод, что включение в процесс обучения перечисленных выше дополнительных заданий, обеспечивает более глубокое, более полное освоение данной профессиональной компетенции в соответствии с требованиями образовательного, профессионального стандартов, а так же стандарта «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении могу сказать, что гипотеза, прописанная в начале работы, подтвердилась. Проведенное исследование доказало, что необходимыми условиями, обеспечивающими успешность образовательного процесса - это необходимость подбора и использования современных форм, типов заданий, методов работы с обучающимися.

Разработанные и включенные в образовательный процесс модульные задания позволили преподавателям и мастерам производственного обучения создать студентам условия для эффективного освоения профессиональной компетенции «Организация рабочего места повара, кондитера», необходимой как для положительной сдачи итоговых учебных испытаний, так и для их дальнейшей профессиональной деятельности. В связи с этим, и в дальнейшем, педагогам необходимо подбирать такие совместные формы и методы работы с обучающимися, которые бы позволили усвоить учебный материал на более глубоком уровне. Задания должны иметь практико-ориентированное содержание, наглядность, и самое главное, давали обучающимся возможность применения полученных знаний и умений в своей профессиональной деятельности с учетом изменяющихся внешних условий.

При этом необходимо разработать такие оценочные задания, которые бы могли оценить уровень усвоения полученных знаний и умений в соответствии со спецификациями стандартов компетенции в рамках процедуры демонстрационного экзамена. Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Освоение компетенции «Организация рабочего места повара, кондитера», занимает особо место в образовательной программе техникума, разработанная на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Требования к результатам освоения данной профессиональной компетенции сформулированы в каждом профессиональном модуле, по уровню овладения которой судят о качестве образовательных услуг. В этой связи становятся особенно актуальными исследования по проблеме усвоения данной профессиональной компетенции, с учетом требований новых ФГОС, Профессиональных стандартов индустрии питания и требований регионального рынка труда, предъявляемых к выпускникам средних профессиональных учреждений.

Проведенные исследования помогли определить проблемные места в образовательной программе по освоению данной компетенции и наметить дальнейшие шаги в планировании учебного процесса. Основываясь на апробированных модульных заданиях, применяемых в ходе учебного процесса и оценочных контрольных испытаниях, посредством которых определялся уровень усвоения учебного материала, появилась необходимость в разработке методических рекомендаций по освоению профессиональной компетенции «Организация рабочего места повара, кондитера». Планируемый результат данной работы обеспечит связь между требованиями Стандарта, образовательным процессом и системой оценки результатов освоения учебной программы, выступая содержательной и критериальной основой для разработки учебных программ с одной стороны, и системы оценки - с другой. Причем очень важно, чтобы разработанные модульные учебные задания имели именно практико - ориентированное направление, при обязательной развернутой обратной связи на деятельность обучающихся. Работать педагогическому коллективу учебного заведения необходимо на один результат: на подготовку и выпуск высококвалифицированных, востребованных на современном рынке труда молодых специалистов, способных меняться в соответствии с

изменяющимися условиями жизни. А это возможно только при совместной слаженной работе педагогов и мастеров производственного обучения.

Конечно же, исследования в области освоения данной компетенции не заканчиваются на данном этапе. Процесс обучения, выстроенный в рамках данного исследования, будет отнесен и на остальные профессиональные модули, несмотря на то, что подбор необходимого инвентаря, оборудования, исходных материалов при приготовлении блюд из различных видов сырья будет отличаться друг от друга. Но все же основные принципы подготовки рабочего места повара, кондитера в содержательной части всех модулей образовательной программы, прописанных в ФГОС СПО идентичны: «Обучающиеся должны уметь подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с необходимыми инструкциями и регламентами».

На данном этапе, взяв за основу результаты данного исследования, мы совместно с мастерами производственного обучения работаем над выпуском методических рекомендаций для студентов по профессии «Повар, кондитер» в области организации и подготовки рабочего места по всем профессиональным модулям, с учетом требований международных стандартов. А это возможно только при совместной слаженной работе всего педагогического коллектива. Работать необходимо на один результат: на подготовку и выпуск высококвалифицированных, востребованных на современном рынке труда молодых специалистов, способных меняться в соответствии с изменяющимися условиями жизни.

В основу методических рекомендаций, будут взяты задания, которые предлагалось выполнить обучающимся на демонстрационном экзамене в этом году. Конечно, эти задания будут иметь изменения, но сама структура подготовки и выполнения предложенного задания будет схожей.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565
3. Положение о стандартах Ворлдскиллс. Утверждено правлением союза (Протокол №12 от 27.10.2017) одобрено решением экспертного совета при союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (протокол 20/02 от) изменения внесены правлением союза (протокол 12 от) положение о стандартах ворлдскиллс москва 2017 г.
4. Профессиональный стандарт Кондитер. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. n 597н
5. Профессиональный стандарт Повар. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н
6. Маркова С.М., Теория и методика профессионального образования: теоретические основы / С.М. Маркова, В.Ю. Полунин // Педагогика и психология образования. – 2013. – С. 1-5
7. Скакун В.А., Организация и методика профессионального обучения / Скакун В.А. // Учебное пособие. – 2007. – 10 стр.
8. Гордиенко О.В., Компетентностно-ориентированные задания как средство диагностики сформированности профессиональных компетенций студентов / Гордиенко О.В., Кулаева Г.М. // Педагогическое образование в России. – 2015. – № 5. – С. 93-98.

9. Олейникова О.Н., Разработка модульных программ, основанных на компетенциях / Олейникова О.Н., Муравьева А.А. // Учебное пособие. – 2015 – 160 стр.

10. Вдовина С. В., Кунгурова И. М. Технология разработки контрольно-измерительных материалов на компетентностной основе // Педагогическое образование в России. 2014. № 5. С. 28–32.

11. Ананьева Т. Н., Совершенствование подготовки кадров среднего профессионального образования в области сферы обслуживания: коллективная монография / Ананьева Т. Н., Сосенко М. В. и др. – М. ФГОУВПО "Российский гос. ун-т туризма и сервиса", 2008.– 98С.

12. Ананьева Т.Н., Стратегия и структура подготовки кадров для сферы обслуживания – взгляд работодателей / Федулин А.А., Ананьева Т.Н., Ривчун Т.Н., Хорихин В.В, Илюхина Г.И., Нестерова Н.А., Берцев Л.Л., Тынкова А.Г., Ильиных В.А., Афанасьев М.С., Сюткин Г.Н. // Сервис plus. 2008. №3. С. 95-104

13. Ананьева Т.Н., Концептуальные основы подготовки компетентных кадров для сферы обслуживания / Ананьева Т.Н. // Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в подготовке кадров для обслуживания Олимпиады «Сочи-2014»: Ростов н/Д: ИПО ПИ ЮФО, 2008. С. 15-23

14. Илюхина Г.И. Особенности компетентностного подхода к подготовке кадров для сферы обслуживания. / Илюхина Г.И. // Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в подготовке кадров для обслуживания Олимпиады «Сочи-2014»: Ростов н/Д: ИПО ПИ ЮФО, 2008. 250с. С. 95-100

15. Быковец О.А., Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии 43.01.09 повар, кондитер / Быковец О.А., Пахорукова Е.И., Ледовских Н.А., Янченкова, Е.В. // ГБПОУ «Первый московский образовательный комплекс». – 2017. – С. 1-46

16. Жуков Г. Н., Стратегии опережающего профессионального образования / Г. Н. Жуков, Е. А. Пахомова. // «Современные тенденции развития профессионального образования. - 2009. – С. 63-66
17. Абдулманафова Г.С., Внедрение новых педагогических технологий в образовательный процесс по программам СПО / Г.С. Абдулманафова П.Ф. Зубилова, З.Н. Касумова // Вестник социально-педагогического института. - 2014. - №4.- С. 1-6
18. Беляев Д.А., Инновационные образовательные технологии в личностно-ориентированном обучении / Беляев Д.А., Киреева Е.А. // Современные исследования социальных проблем.- 2017.- С.1-5
19. Пак Н.И., Учебные дорожные карты как средство личностно-ориентированного обучения / Пак Н.И., Дорошенко Е.Г., Хегай Л.Б. // Образование и наука. – 2015. - №8. – С. 1-15
20. Баженова И.В., Проективно-рекурсивная технология обучения в личностно-ориентированном образовании / Баженова И.В., Пак Н.И. // Педагогическое образование в России. – 2016. – С. 1-7
21. Кавкаева Н.В., Практико-ориентированный подход в многоуровневой системе подготовки и переподготовки кадров для сферы сервиса и туризма / Кавкаева Н.В., Медянцева С.Г. // Вестник Кемеровского государственного университета. – 2015. – С 1-6
22. Пак Н.И., О модели мышления и ментальных схемах // Практико-ориентированное обучение в профессиональном образовании: материалы научно-практической конференции в рамках XVIII Международной научной конференции «Решетнёвские чтения». Красноярск: Изд-во СибГАУ, 2014. С. 306-310
23. Ананьева Т.Н., Взаимодействие институциональных структур, заинтересованных в подготовке компетентных кадров для сферы сервиса и туризма / Ананьева Т.Н., Илюхина Г.И. // Сервис в России и за рубежом. – 2010. – С. 8-16

24. Лобашев В.Д., Интеграция в системах профессионального обучения / В.Д. Лобашев // Интеграция образования. – 2010. – С. 35-49
25. Маркова С.М., Теория и методика профессионального образования: теоретические основы / Маркова С.М., Полуниин В.Ю // Педагогика и психология образования. – 2013. – С. 1-5
26. Петухов М.А. Профессионально-технологическая система специальным предметам: Учебное пособие. / Под науч. ред. А.П. Беляевой. – Ульяновск: УлГТУ, 2001. – 199с.
27. Полуниин В.Ю., Теория и методика проектирования профессионально-образовательных систем / Полуниин В.Ю. // Учебно-методическое пособие / Нижегородский государственный педагогический университет им. К Минина. - 2015. - стр. 160
28. Педсовет.org [Электронный ресурс]. – URL: http://pedsovet.org/component/option,com_mtree/task,viewlink/link_id,161552/itemid,88 (Дата посещения: 21 сентября 2015г.).
29. «Ворлдскиллс Россия» [Электронный ресурс]. - <https://worldskills.ru/media-czentr/novosti/v-2018-godu-demekzmen-po-standartam-worldskills-projdet-v-49-regionax-rossii.html> Дата посещения

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Паспорт компетенций (skills passport)

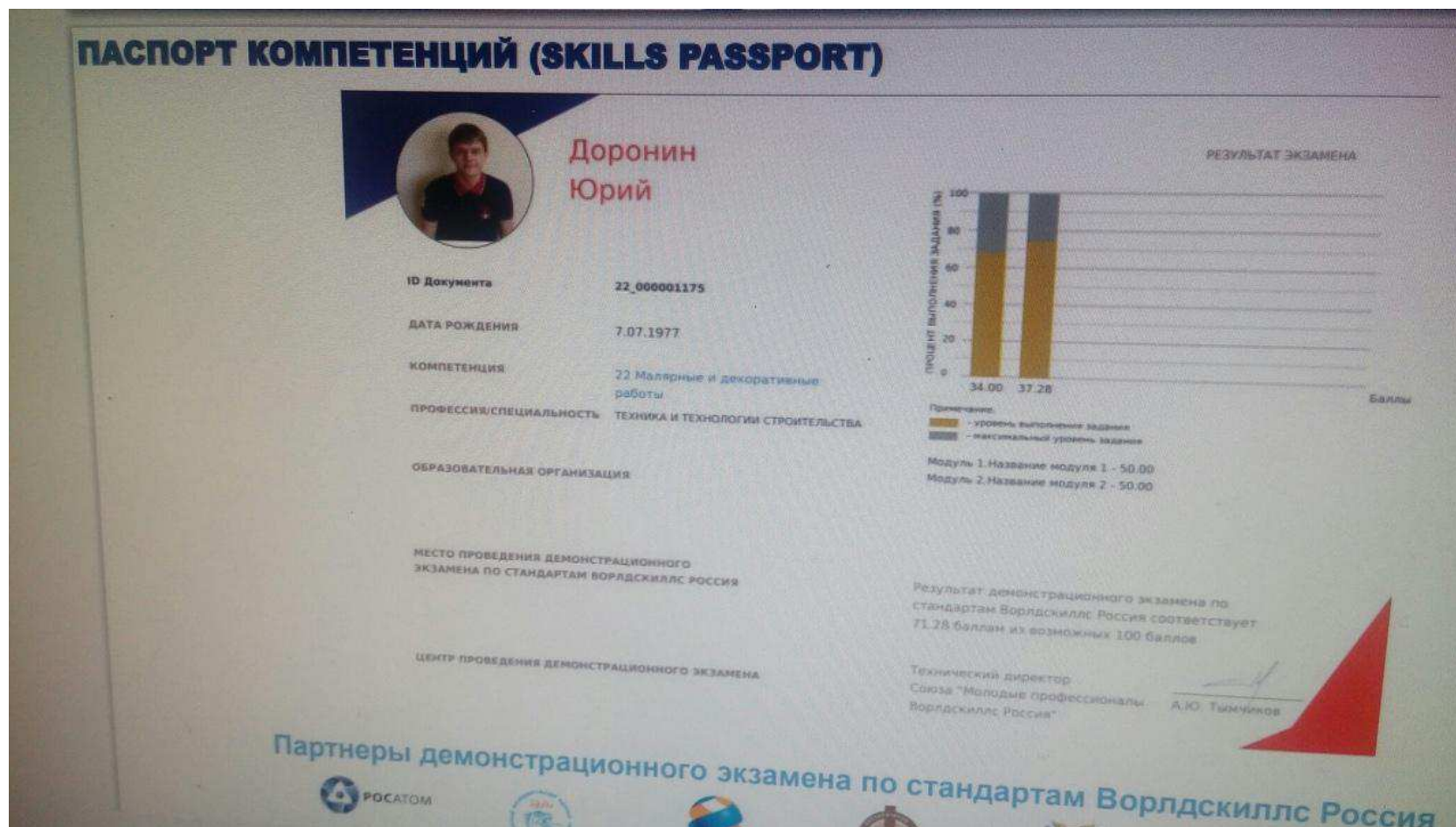


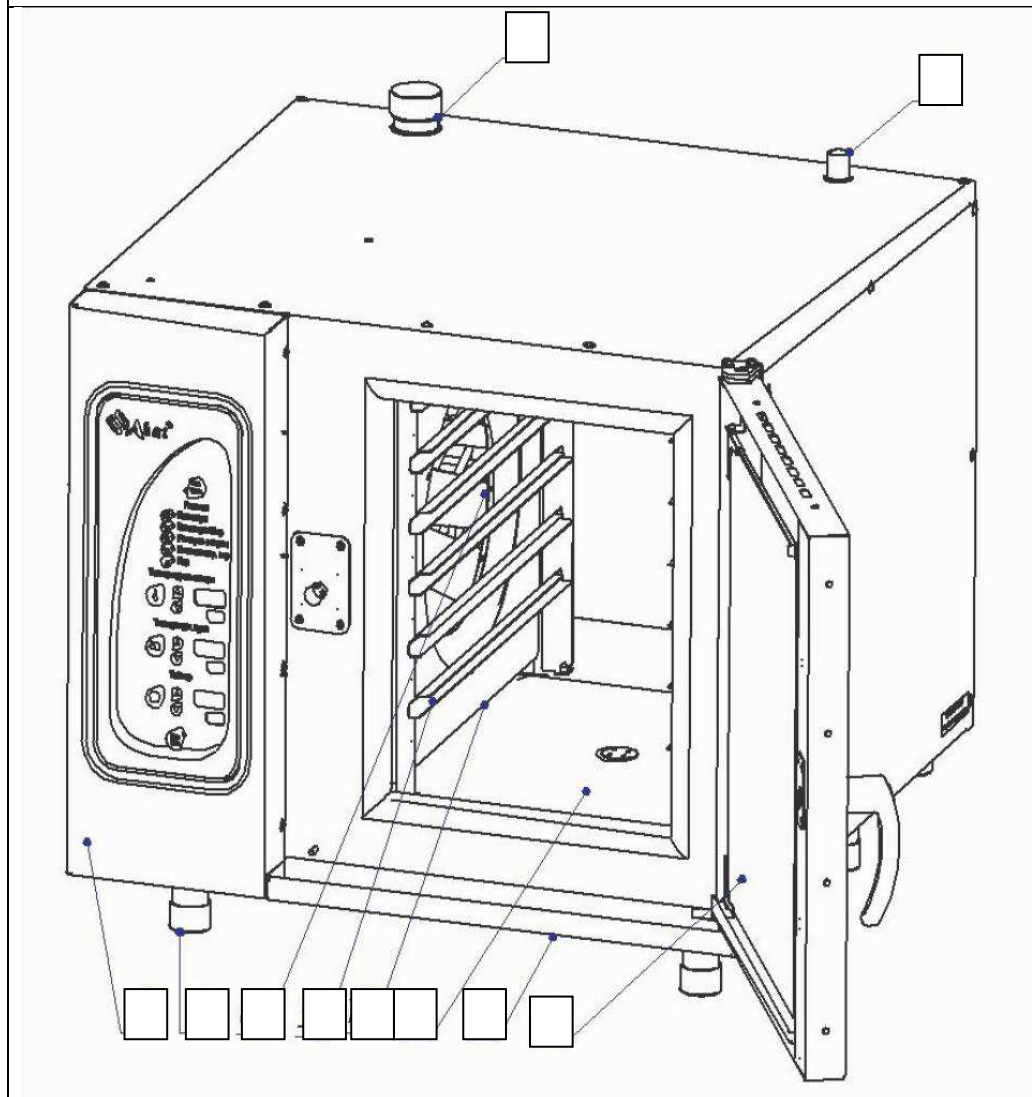
Рисунок А.1 – Паспорт компетенции

Приложение Б

Модульные задания

Задание №1

На основании инструкционной карты по устройству пароконвектомата «АВАТ», расписать основные части и детали машины.



- | | |
|----------------------|-----------------|
| 1. Духовка | 6. Вентилятор |
| 2. Панель управления | 7. Ножка |
| 3. Дверка | 8. Заслонка |
| 4. Лоток | 9. Коллектор |
| 5. Направляющие | 10. Перегородка |

Продолжение приложения Б

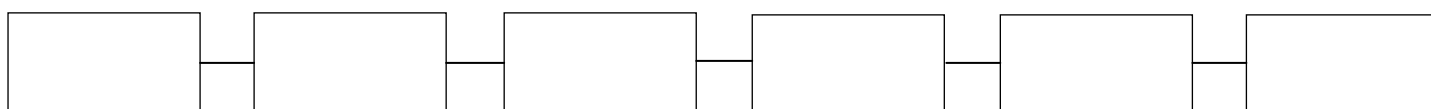
Задание №2

На основе предложенного рецепта и правил эксплуатации пароконвектомата «АВАТ», составить пошаговый алгоритм действий по приготовлению данного блюда.

Баранья корейка, шпигованная морковью и чесноком	
Ингредиенты: 165 г бараньей корейки 12 г моркови 5 г чеснока 8 г майонеза 50 мл вина 5 г растительного масла соль, перец	Параметры: режим-конвекция+пар, температура-180°C, время-18-20 минут. Баранью корейку посолите, перчите и залейте вином, оставьте на ночь в холодильнике. На следующий день мясо нашпигуйте нарезанными дольками чеснока и припущенной морковью вдоль волокон мяса. По окончании шпигования мясо смажьте майонезом и уложите на противень, смазанный маслом. Пароконвектомат нагрейте до температуры 180°C и ставьте противень.

Правила эксплуатации пароконвектомата «Абат»

№ п/п	Порядок действия	Условные обозначения
	Откройте краны подвода воды к пароконвектомату	Открыть воду
	Нажмите на панели управления кнопку включения машины	Вкл./Откл.
	Включите электропитание	Электропитание
	Выберите режим приготовления	Режимы
	Выберите требуемую температуру в рабочей камере	Температура
	Выберите требуемую функцию: «Таймер»	Таймер



Продолжение приложения Б

Задание №3

Соотнесите наименование кондитерского инвентаря с картинкой

№ картинки	Вид инвентаря	Вариант ответа	Наименование инвентаря
6.		<input type="checkbox"/>	Ступка с пестиком
7.		<input type="checkbox"/>	Листы кондитерские
8.		<input type="checkbox"/>	Дозатор кондитерский
9.		<input type="checkbox"/>	Кисточка для смазывания
10.		<input type="checkbox"/>	Ножи
11.		<input type="checkbox"/>	Выемки кондитерские
12.		<input type="checkbox"/>	Резцы для теста
13.		<input type="checkbox"/>	Лопатка
14.		<input type="checkbox"/>	Наконечники кондитерские
15.		<input type="checkbox"/>	Венчик для взбивания
16.		<input type="checkbox"/>	Скалка для раската теста

Продолжение приложения Б

Задание №4

Прочтите внимательно задание по приготовлению котлет капустных. На основе прочитанного, заполните столбец таблицы, проставляя порядковый номер напротив каждого действия повара при выполнении перечисленных трудовых функций, с учетом их обязательной последовательности в соответствии технологией приготовления, соблюдением техники безопасности, и охраной труда повара, кондитера.



Котлеты капустные

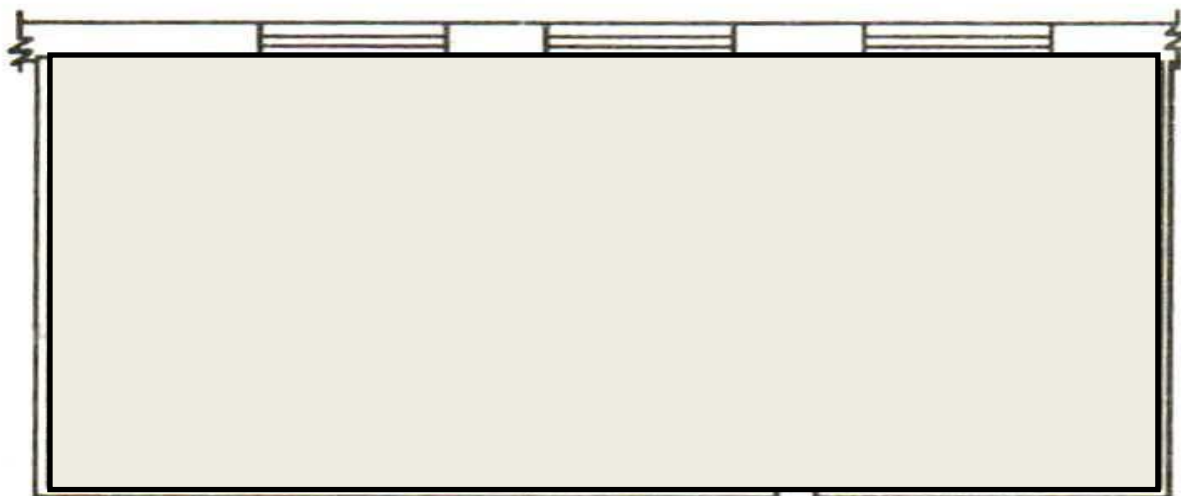
Капусту нарезают соломкой и припускают с жиром в молоке до полуготовности. Затем тонкой струйкой всыпают манную крупу, перемешивают и варят 10-15 мин. Подготовленные яблоки нарезают соломкой и припускают с жиром. Соединяют с капустной массой, охлаждают до 40-50*С, добавляют яйца и соль, перемешивают. Формуют котлеты по 2 шт на порцию. Панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают со сметаной, маслом или соусом.



Таблицы подписать и разделить

№ п/п	Действия повара
	Сформированные котлеты запанировать измельченными сухарями
	Подать готовые котлеты на сервировочной тарелке со сметаной, маслом, соусом
	Массу из капусты, манной крупы и яблок охладить
	После добавления манной крупы к полученной массе добавить нарезанные яблоки
	Обжарить сформированные котлеты в подсолнечном масле
	Проверить санитарно-техническое состояние оборудования
	Готовые котлеты со сковороды уложить в лоток
	Провести первичную обработку овощей

	Помыть руки с мылом
	Нарезанную капусту припустить с жиром в молоке
	Подготовить необходимый инвентарь для приготовления капустных котлет
	Одеть поварскую форму, закатать или застегнуть рукава
	Добавить манную крупу в припущенную капусту с молоком
	Ознакомиться с технологической картой по приготовлению котлет из капусты
	Сформировать котлеты
	К охлажденной массе из капусты, яблок манной крупы добавить яйца и соль
	Обжаренные котлеты довести до готовности в жарочном шкафу
	Капусту нарезать соломкой
	Убрать волосы под колпак, убрать из карманов колющие и режущие предметы



**Продолжен
ие
приложения
Б**

**Задани
е №5**

**Расставить
технологиче
ское
оборудовани**

е в предложенной схеме мясного цеха, с учетом правил последовательной обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него.

ПЛАНИРОВКА МЯСНОГО ЦЕХА МОЩНОСТЬЮ 2,0 Т. В СМЕНУ

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Рукомойник | 7.Машина для рыхления мяса |
| 2. Ванна с бортиками | 8.Холодильные шкафы |
| 3. Ванна моечная | 9.Производственные столы |
| 4. Стеллаж для инвентаря | 10.Тележка-стеллаж |
| 5. Мясорубка | 11.Стул для разруба мяса |
| 6. Машина для формовки и панировки котлет | |

Приложение В

Краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №1

Тема: Устройство и правила эксплуатации весов РН-10Ц13У, РН-6Ц13М

Дисциплина: Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Красноярск 2017г.

Продолжение приложения В

Лабораторно-практическая работа №1

по теме: «Устройство и правила эксплуатации циферблатных весов РН-10Ц13У, РН-6Ц13М».

Цель работы: Изучить устройство, правила установки и правила взвешивания на весах РН-10Ц13У, РН-6Ц13М, научиться выполнять операции по установке, взвешиванию массы товаров на основе оптимального использования времени и организации рабочего места, производить подсчет стоимости покупки.

Оснащение урока:Весы РН-10Ц13У, РН-6Ц13М, гири, плакат (схема), альбомы, инструкция по эксплуатации, схемы инструкций.

Требования к знаниям, умениям и навыкам студентов:
Студент должен:

знать:назначение, устройство, правила установки весов РН-10Ц13, РН-6Ц13М, правила взвешивания, порядок определения массы брутто, нетто, правила подсчета стоимости покупки и расчета покупателя;

уметь: распознавать основные блоки весов, подготавливать весы к работе: устанавливать весы по уровню, регулировать колебания стрелки, устанавливать стрелку на циферблате в нулевое положение, производить отвесы товара, как в пределах циферблата, так и с помощью гирь, определять массу нетто и брутто товара, производить окончательный расчет покупателя за комплексную покупку.

Теоретический материал: расшифровка буквенно-цифровой индексации, инструкции по установке и правилам эксплуатации весов циферблатных (см. приложение №1, №2).

Порядок проведения работы:

1. Изучить основные части и механизмы весов по образцам.
2. Дать характеристику используемых образцов весов, согласно указанным маркам по признакам:

Продолжение приложения В

- по принципу действия;
 - по способу установки;
 - по виду указательного устройства.
3. Отработать правила установки циферблатных весов, согласно заданию
 4. Отработать навыки взвешивания на весах РН-10Ц13У, РН-6Ц13М, согласно заданию

Ход работы:

1. Зарисовать схему весов РН-10Ц13У, РН-6Ц13М, перечислить основные части (вынести цифровые обозначения).
2. Ознакомиться с инструкцией по эксплуатации весов РН-10Ц13У, РН-6Ц13М.
3. Подготовить весы к работе (установить по уровню, отрегулировать колебания стрелки, установить стрелку в нулевое положение на циферблате).
4. Выполнить задание на отработку норматива времени по установке весов по карточке
5. Взвешивание в пределах шкалы – задание
6. Взвешивание при помощи гирь – задание
7. Взвешивание в тару покупателя – задание
8. Ответить письменно на контрольные вопросы.
9. Произвести санитарную обработку весов и гирь.

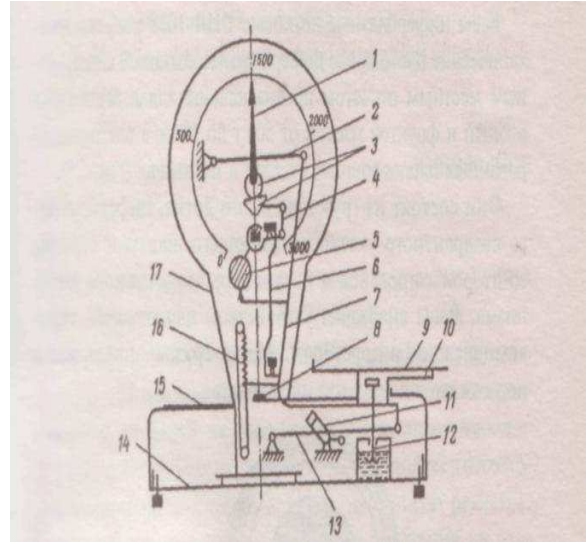
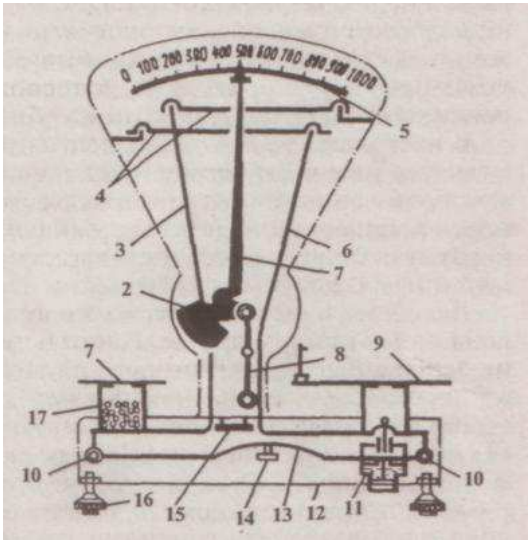
Результаты оформления работы:

1. Схематично зарисовать и описать устройство весов, решить ситуацию на устранение нарушений при установке весов.
2. Указать в тетради правила установки весов, согласно инструкции.
3. Описать порядок взвешивания товара в пределах шкалы циферблата и с использованием гирь, составить карту затрат времени, отразить допущенные ошибки.
4. Оформить ответы на контрольные вопросы, согласно приложению.

Продолжение приложения В

Задание №1

1. Выписать цифровые обозначения, расписать основные части и механизмы весов циферблатных РН-10Ц13У, РН-6Ц13М.



2. Отметить те узлы циферблатных весов, которые используются при установке, результаты оформить в таблице, предложенной ниже.

Название узла	Особенности при установке	Неправильный вариант	Правильный вариант

3. Определите и запишите в таблице сходство и различия в устройстве весов циферблатных РН-10Ц13У и РН-6Ц13М.

Модель весов	Сходство в устройстве (указать детали или блоки)	Различия в устройстве (указать детали или блоки)

РН-10Ц13У		
РН-6Ц13М		

Задание №2

Работа выполняется в парах: обучающийся №1 производит завешивание товара, согласно предложенному заданию по карте, а обучающийся №2 производит замер времени и отмечает ошибки. На выполнение задания дается три попытки. Затем обучающие меняются местами, выполнение данного задания производится в том же порядке. Результаты исследования по обоим обучающимся заносятся в таблицу, расположенную ниже.

- 1. Произвести взвешивание товара на весах РН-10Ц13У в пределах шкалы, подсчитать сумму покупки.**

Наименование товара	Кол-во	Цена	Сумма
Крупа рис	0,755	18,00	

ФИО	1	2 попытка	3	Норматив
Иванов	1 мин	45 сек	30 сек	25 сек
Сидоров	50 сек	30 сек	30 сек	25 сек

- 2. Произвести взвешивание товара на весах с использованием гирь, подсчитать сумму покупки.**

Наименование товара	Кол-во	Цена	Сумма
Крупа перловая	1,140	15,00	

ФИО	1	2 попытка	3	Норматив
Иванов	1 мин	45 сек	30 сек	25 сек
Сидоров	50 сек	30 сек	30 сек	25 сек

Продолжение приложения В

3. Произвести взвешивание в тару покупателя, подсчитать сумму покупки.

Наименование товара	Кол-во	Цена	Сумма
Масло растительное	1,600	12,00	

ФИО	1	2 попытка	3	Норматив
Иванов	1 мин	45 сек	30 сек	25 сек
Сидоров	50 сек	30 сек	30 сек	25 сек

4. Произвести подсчет комплексной покупки, сдать сдачу с 500 рублей.

Наименование товара	Кол-во	Цена	Сумма
Масло растительное	1,600	12,00	
Крупа рис	0,755	18,00	
Крупа перловка	1,140	15,00	
Общая стоимость			
Сумма сдачи с 500			

ФИО	1	2 попытка	3	Норматив
Иванов	1 мин	45 сек	30 сек	25 сек
Сидоров	50 сек	30 сек	30 сек	25 сек

Задание №3

1. Произвести взвешивание товара на весах РН-6Ц13М.

2. Подсчитать на калькуляторе общую стоимость покупки.

3. Определить сумму сдачи с 500 рублей.

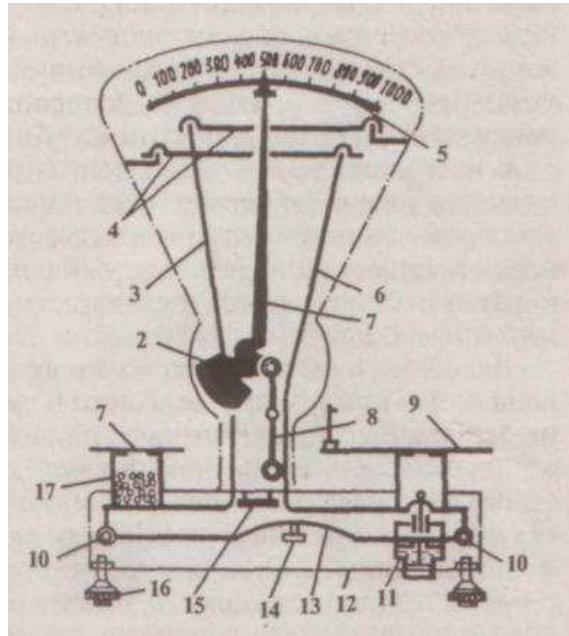
Наименование товара	Кол-во	Цена	Сумма
Крупа рис	1,250	18,00	
Крупа перловка	2,140	15,00	
Крупа пшеничная	1,280	12,00	
Стоимость покупки			
Сдача с 500 рублей			

Продолжение приложения В

Проверочная карточка

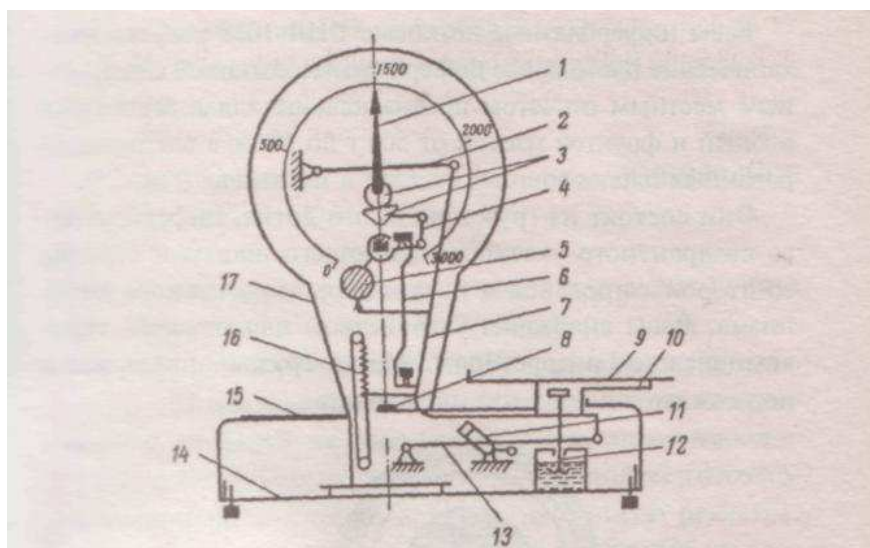
Задание №1

Основные части и механизмы циферблатных весов РН-10Ц13У.



1 - гиревые площадки; 2 - квадрант; 3 — гиревой рычаг; 4 — струнки;
5 — шкала циферблата; 6 - грузовой рычаг; 7 — стрелки; 8 — тяга;
9 — грузовая площадка; 10 — грузоприемная призма коромысла;
11 — масляный успокоитель; 12 — корпус; 13 — коромысло; 14 — опорная
призма; 15 — уровень; 16 — винтовая ножка; 17 — тарировочная
камера.

Продолжение приложения В



1 — стрелки; 2 — струнка; 3 — зубчатая пара; 4 — шарнирный параллелограмм;
 5 - квадратный измеритель силы; 6 — стяжка; 7 — грузоприемный рычаг;
 8 — уровень; 9 — грузоприемная площадка; 10 — тарировочная камера; 11 - изолир;
 12 — шток успокоителя; 13 — главный рычаг; 14 - плита; 15 — кожух;
 16 — тарокомпенсатор; 17 — корпус

Задание №3

5. Произвести взвешивание товара на весах РН-10Ц13У в пределах шкалы.

6. Подсчитать на калькуляторе общую стоимость покупки

5. Определить сумму сдачи со 100 рублей.

Наименование товара	Кол-во	Цена	Сумма
Крупа рис	0,755	28,50	21,52
Крупа перловка	0,140	15,00	2,1
Крупа пшеничная	1,670	12,00	20,04
Стоимость покупки			43,66
Сдача со 100 рублей			56,34

Продолжение приложения В

1. **Произвести взвешивание товара на весах РН-6Ц13М.**
2. **Подсчитать на калькуляторе общую стоимость покупки.**
3. **Определить сумму сдачи с 500 рублей.**

Наименование товара	Кол-во	Цена	Сумма
Крупа рис	1,250	18,00	22,50
Крупа перловка	2,140	15,00	32,10
Крупа пшеничная	1,280	12,00	15,36
Стоимость покупки			69,96
Сдача с 500 рублей			430,04

Контрольные вопросы:

1. Расшифровать буквенно-цифровую индексацию весов РН-10Ц13У
2. Назначение таррировочной полости в металлических гирях.
3. Ваши действия, если при установке весов воздушный пузырек жидкостного уровня занимает очерченный круг, но стрелка отклонена влево.
4. Правила определения веса товара в пределах шкалы циферблата.
5. Расшифровать буквенно-цифровую индексацию весов РН-6Ц13М.
6. Назначение и содержание клейма, представленного на весах, прошедших поверку.
7. Назначения и правила использования тарокомпенсатора.
8. Ваши действия, если при установке весов воздушный пузырек жидкостного уровня занимает очерченный круг, но стрелка отклонена вправо.
9. Требования по уходу за весоизмерительным оборудованием.
10. Ваши действия, если при установке циферблатных весов стрелка отклонена от нулевого деления и стоит на белом поле шкалы.
11. Возможно, ли подгонять стрелку на нулевое деление шкалы с помощью винтовых ножек.
12. Правила определения веса товара с применением гирь.
13. Классификация торговых весов по ряду признаков.

14. Максимальный предел взвешивания на весах РН-10Ц13У.
15. Количество колебаний, которые должна делать стрелка весов.
16. Назовите механизм для регулирования стрелки весов.
17. Назначение механизма, находящегося под товарной площадкой.

Ответы на контрольные вопросы.

1. Расшифровать буквенно-цифровую индексацию весов РН-10Ц13У.

РН-10Ц13У: Р - рычажные; Н- настольные; 10 – максимальный предел взвешивания; 1- с визуальным отсчетом; 3 – с местным способом снятия показаний, У - унифицированные.

2. Назначение таррировочной полости в металлических гирях.

Все металлические гири имеют таррировочную полость, используемую для регулирования массы. Полость закрывают алюминиевой пробкой, на которую ставят поверочное клеймо. На каждой гире указывают ее массу и наименование завода-изготовителя.

3. Ваши действия, если при установке весов воздушный пузырек жидкостного уровня занимает очерченный круг, но стрелка отклонена влево.

Если стрелка весов отклонена влево, значит, она расположена на шкале с делениями. В этом случае в таррировочную камеру добавляют балласт до тех пор, пока стрелка не установится на нулевом делении циферблата весов.

4. Правила определения веса товара в пределах шкалы циферблата.

Товар в пределах шкалы взвешивают без гирь, отсчитывая количество делений на циферблате и умножая их на цену деления.

Продолжение приложения В

Теоретический материал

1. Перечислить основные блоки устройства настольных циферблатных весов.

Весы РН-10Ц13У: корпус (покрыт металлическим кожухом) с двумя двухсторонними окнами, сдвоенный равноплечий рычаг (коромысло), грузоприемные призмы, гиревой и грузовой рычаги, квадрант, двухсторонние стрелки, шкала с делениями, гиревая и грузовая площадка, параллельные тяги (струнки), тарировочная камера, масляный успокоитель, винтовые ножки с контргайками, уровень.

Весы РН-6Ц13М: корпус (покрыт металлическим кожухом) с двумя двухсторонними окнами, двухсторонний циферблат со стрелками, главный рычаг, тарокомпенсирующее устройство, изолир, грузоприемный рычаг, квадрант, грузовая площадка, тяга (струнка), тарировочная камера, шток успокоителя, винтовые ножки с контргайками, уровень.

2. Назначение тарировочной полости в металлических гирях.

Все металлические гири имеют тарировочную полость, используемую для регулирования массы. Полость закрывают алюминиевой пробкой, на которую ставят поверочное клеймо. На каждой гире указывают ее массу и наименование завода-изготовителя.

3. Расшифровать буквенно-цифровую индексацию весов

РН-10Ц13У: Р - рычажные; Н- настольные; 10 – максимальный предел взвешивания; 1- с визуальным отсчетом; 3 – с местным способом снятия показаний, У - унифицированные.

РН - 6Ц13М: Р - рычажные; Н- настольные; 6 – максимальный предел взвешивания; 1- с визуальным отсчетом; 3 – с местным способом снятия показаний, М - модифицированные.

4. Последовательность установки настольных рычажных весов.

- Весы располагаются на ровнойне прогибающейся поверхности, 20-30 см от края;

- С помощью винтовых ножек устанавливаем весы в горизонтальное положение, ориентируясь на уровень;
- Устанавливаем стрелки весов на нулевое деление циферблата, пользуясь тарировочной камерой;
- Регулируем колебания стрелки с помощью масляного успокоителя.

5. Правила определения веса товара в пределах шкалы циферблата, и с применением гирь.

- Товар в пределах шкалы взвешивают без гирь.
- Если масса товара превышает значение шкалы циферблата, то пользуемся гирями, которые кладут на гиревую площадку.
- Массу товара вычисляем, складывая массу гирь с показаниями шкалы циферблата.
- При отпуске товаров в тару покупателя (сметана, растительное масло) сначала взвешиваем тару, называя ее массу, затем взвешиваем товар вместе с тарой (вес брутто).
- Чтобы узнать вес нетто, необходимо из веса брутто вычесть вес нетто.
- Взвешивать товар следует чистой массой, т.е. при взвешивании в упаковочном материале (пакет или бумага) на гиревую площадку нужно положить такой же пакет или бумагу или сбросить вес тары с помощью тарокомпенсатора.

Продолжение приложения В

Тестовые задания для оценки знаний и умений
по теме: «Устройство и правила эксплуатации циферблатных весов
РН-10Ц13У, РН-6Ц13М».

I вариант

1. Установка стрелки в нулевое положение на циферблате весов осуществляется за счет винтовых ножек:
 - а) да;
 - б) нет.
2. Максимальный предел взвешивания на весах 6Ц13М:
 - а) 5кг;
 - б) 6кг;
 - в) 10кг.
3. Что означает индекс «Н» на циферблатных весах:
 - а) настенные;
 - б) настольные;
 - в) натуральные.
4. Тарировочная камера у весов РН-10Ц13У находится под площадкой:
 - а) гиревой;
 - б) товарной.
5. Регулирование колебаний стрелки на весах 6Ц13М осуществляется за счет:
 - а) масляного успокоителя;
 - б) тарокомпенсатора;
 - в) винтовых ножек.
6. Тарокомпенсатор весов 6Ц13М служит:
 - а) для установки стрелки в нулевое положение;
 - б) для компенсации тары;
 - в) оба ответа не верны.
7. Сколько колебаний должна делать стрелка весов:
 - а) 5-6 раз;

б) 3-4 раза;

в) 1-2 раза.

8. Поверка весов производится:

а) один раз в год;

б) два раза в год;

в) раз в два года.

9. Изолир в весах необходим:

а) при взвешивании;

б) при транспортировке;

в) все ответы верны.

10. При взвешивании товара на весах в тару покупателя соблюдается следующий

порядок: взвешивание товара – взвешивание тары – определение веса нетто:

а) да;

б) нет.

II вариант

Чтобы произвести сброс тары на весах РН-10Ц13У необходимо при взвешивании товара поместить упаковочный материал на площадку:

а) товарную;

б) гиревую.

При взвешивании на циферблатных весах, массу товара определяют, складывая массу гирь и показания шкалы:

а) да;

б) нет.

Установка стрелки на нулевое деление шкалы производится с помощью:

а) балласта в тарировочной камере;

б) винтовых ножек;

в) изолира.

При правильной установке весов по уровню пузырек воздуха располагается в центре окружности спиртовой капсулы:

а) да;

б) нет.

Цена деления на циферблатных весах РН-6Ц13М:

а) 5гр.;

б) 10гр.,

в) 2гр.

Горизонтальность установки весов регулируется:

а) винтовыми ножками;

б) балластом в таррировочной камере;

в) масляным успокоителем.

Индекс «Ц» на весах означает:

а) центральные;

б) циферблатные.

Основная часть весов РН-10Ц13У равноплечий рычаг:

а) да;

б) нет.

При отклонении стрелки от нулевого деления в сторону белого поля необходимо:

а) добавить балласт в таррировочную камеру;

б) удалить балласт из таррировочной камеры.

Тарировать весы разрешается в присутствии:

а) кассира;

б) экспедитора;

в) администрации.

Продолжение приложения В

Эталон ответов

По дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места»
по теме: «Устройство и правила эксплуатации циферблатных весов РН-10Ц13У, РН-6Ц13М»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I вариант	а	б	б	б	а	а, б	б	а	б	б
II вариант	б	а	б	а	б	а	б	а	б	в

Продолжение приложения В

Критерии оценок за усвоенный материал и оформление лабораторной работы:

«5» - знание основных блоков весов, их назначение;

- порядок и правила установки весов циферблатных;
- умение производить взвешивание товара в пределах шкалы и с применением гирь, с учетом правил эксплуатации и техники безопасности;
- правильный подсчет суммы за комплексную покупку, согласно установленному нормативу;
- оформление лабораторной работы с учетом всех правил и рекомендаций.

«4» - незначительные неточности при распознавании основных блоков весов;

- небольшие недочеты по порядку установки;
- умение производить взвешивание товара в пределах шкалы и с применением гирь, с учетом правил эксплуатации и техники безопасности;
- правильный подсчет суммы за комплексную покупку со второго раза, согласно установленного норматива;
- оформление лабораторной работы с небольшими погрешностями.

«3» - серьезные ошибки в распознавании основных блоков и деталей весов;

- недочеты при установке весов;
- неточное определение массы продукта и подсчет стоимости комплексной покупки, с третьего раза, согласно установленного норматива;
- при оформленной лабораторной работе присутствуют неточности.

«2» - незнание основных блоков и деталей весов,

- грубые ошибки при установке весов,
- неправильный подсчет стоимости покупки и расчет покупателя за комплексную покупку, согласно установленному нормативу;
- лабораторная работа не оформлен.

Приложение Г
 Сопоставление учебного материала учебной дисциплины
 «Техническое оснащение и организация рабочего места» и производственного обучения

Содержание учебного материала по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Содержание учебного материала производственного обучения
Раздел 1.1 Классификация ПОП, особенности деятельности	<i>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
1. Особенности торгово-производственной деятельности ПОП	<p>Тема 1.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж</p> <p>Виды работ: 1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой, производственными цехами, нормативными документами</p>
2. Классификация ПОП	<p>Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p>
3. Характеристика типов ПОП	<p>Виды работ: 1. Анализ видов, назначения современного технологического оборудования, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. 2. Анализ видов, назначения инструментов и приспособлений, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</p>
4. Рациональное размещение сети ПОП	<p>Тема 1.3 Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря</p>

	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с технологическими принципами производства кулинарной продукции. 2. Обработка рыбы, нерыбных продуктов моря, и приготовление полуфабрикатов из них. <p>Соблюдение технологического цикла</p>
<p>Практическое занятие: «По иллюстрациям и слайдам определить тип и дать характеристику ПОП»</p>	<p>Тема 1.4 Характеристика процессов подготовки мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</p>
	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.
<p>Контрольная работа по теме: «Отличительные особенности деятельности ПОП»</p>	<p>Тема 1.5 Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>
	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приемка сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Составить заявку (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы 2. Составление заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы
<p>Самостоятельная работа обучающихся: подготовка и защита презентаций: «Типы и категории предприятий общественного питания г. Красноярска».</p>	
<p>Раздел 1.2 Организация снабжения и складского хозяйства ПОП</p>	<p>Тема 1.6 Обработка, подготовка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.</p>
<p>Содержание учебного материала</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 2. Приготовление начинок для фарширования овощей. Правильность подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей
	<p>Тема 1.7 Методы обработки и подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд</p>
<p>1. Источники снабжения и поставки товаров</p>	
<p>2. Формы и способы доставки продуктов</p>	<p>Виды работ:</p>

	<p>1. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов: фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками, полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p>
3. Хранение и отпуск товаров	Тема 1.8 Обработка, подготовка мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса
3. Приемка товаров по количеству и качеству	<p>Виды работ:</p> <p>1. Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, припускания.</p> <p>3. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них.</p>
<p>Практическое занятие: «Оформление сопроводительных документов при приемке товара»</p>	Тема 1.9 Технологический процесс фарширования домашней птицы, дичи, кролика
	<p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовление начинок для фарширования мяса, птицы, дичи. Соблюдение технологического процесса при фаршировании мяса, птицы, дичи.</p>
Контрольная работа по теме: «Правила хранения и отпуск продовольственных товаров»	
Самостоятельная работа обучающихся Оформить графическую работу: «Организация работы моего цеха».	
Раздел 1.3 Оперативное планирование производства и технологическая документация	Тема 2.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж
Содержание учебного материала	<p>Виды работ:</p> <p>1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами</p>
1 Виды меню	Тема 2.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
2 Составление производственных заданий, контроль за работой производства	<p>Виды работ:</p> <p>1. Знакомство с технологическим циклом приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
	Тема 2.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,

	хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов
3. Нормативная документация ПОП	Виды работ: 1.Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бульонов, отваров, супов, правила ухода за ними.
Практическое занятие: «Оформление меню своего предприятия»	Тема 2.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов
Контрольная работа по теме: «Характеристика основных нормативных документов ПОП»	Виды работ: 1.Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих соусов, правила ухода за ними.
Самостоятельная работа обучающихся: Разработать анкету по изучению спроса посетителей.	
Раздел 1.4 Организация производства	Тема 2.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Содержание учебного материала	Виды работ: 1.Организация работ по приготовлению горячих блюд и кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде, техническое оснащение 2.Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их безопасного использования, правила ухода за ними
1.Производственная инфраструктура и ее характеристика	Тема 2.6 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов
	Виды работ: 1.Приготовление бульонов. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов 2.Приготовление отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение отваров
2. Организация рабочих мест повара.кондитера	Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, прозрачных супов разнообразного ассортимента

3. Организация работы производственных цехов	<p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовление супов-пюре разнообразного ассортимента. Оформление и отпуск: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре</p> <p>2. Приготовление прозрачных супов разнообразного ассортимента. Оформление и отпуск: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи прозрачных супов</p>
Практическое занятие: «Выполнение тестовых заданий по подготовке рабочего места повара, кондитера»	Тема 2.8 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов
Контрольная работа по теме: «Особенности работы производственных цехов»	<p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>2. Приготовление, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.</p>
Самостоятельная работа обучающихся 1. Пользуясь различными источниками, письменно оформить исследовательское задание: «Особенности устройства и правил эксплуатации современного импортного механического оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания».	
Раздел 1.5 Технологическое оборудование и инвентарь ПОП	Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, соусов на растительном масле
Содержание учебного материала	<p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>
1. Оборудование и инвентарь овощного цеха	Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов
2. Оборудование и инвентарь мясо-рыбного цеха	
3. Оборудование и инвентарь горячего цеха	
4. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха	<p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовления овощей разными методами: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в «Вок» фарширование, формовка</p> <p>2. Приготовление в «Вок», фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка</p>

<p>Практическая работа по теме: «Решение тестовых заданий по определению основных частей технологического оборудования»</p>	<p>Тема 2.11 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>
<p>Контрольная работа по теме: «Назначение и правила эксплуатации оборудования ПОП»</p>	<p>Виды работ: 1. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. 2. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию: «Особенности устройства и правила эксплуатации современного импортного теплового оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания».</p>	<p>Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>
	<p>Виды работ: 1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без(пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. 2. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания</p>
	<p>Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>
	<p>Виды работ: 1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.</p>
	<p>Тема 2.14 Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>
	<p>Виды работ: 1. Выбор рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p>
	<p>Тема 2.15 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>
	<p>Виды работ: 1. Приготовление блюд из рыбы: отварных (основным способами на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). 2. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: отварных (основным способами на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p>
	<p>Тема 2.16 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов</p>
	<p>Виды работ: 1. Приготовление блюд из мяса: отварных (основным способом и на пару, припущенных,</p>

	<p>жареных, тушеных, запеченных)</p> <p>2.Приготовление блюд из мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)</p>
	<p>Тема 2.17 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>
	<p>Виды работ:</p> <p>1.Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных</p> <p>2.Приготовление блюд из дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных</p>
	<p>Тема 2.18 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>
	<p>Виды работ:</p> <p>1.Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания</p> <p>2.Сервировка и подача с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи</p>

ПриложениеД

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов	Уровень освоения 4
Раздел I. Основы организации общественного питания	Содержание учебного материала	11	
	1. Особенности торгово-производственной деятельности ПООП	2	2
	2. Классификация ПООП		2
	3. Характеристика типов ПООП		2
	4. Рациональное размещение сети ПООП		2
	5. Тематическая экскурсия на предприятия города с целью ознакомления с особенностями их деятельности	4	1
	Практическое занятие: «По иллюстрациям и слайдам определить тип и дать характеристику ПООП»	2	
	Контрольная работа по теме: «Организация производства предприятий общественного питания»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка и защита компьютерных презентаций по теме «Типы и категории предприятий общественного питания г.Красноярска».	2	
Раздел II. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	9	
	1. Источники снабжения и поставки товаров	2	2
	2. Формы и способы доставки продуктов		2
	3. Хранение и отпуск товаров		2
	4. Приемка товаров по количеству и качеству		2
	5. Приемка продуктов питания от поставщиков в столовую техникума		2
	Практическое занятие: «Работа с сопроводительными документами на поставку товаров»	2	
	Контрольная работа по теме: «Основные правила хранения и отпуска товаров на ПООП»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: «Оформить сравнительную таблицу по условия и срокам хранения кулинарной продукции».	2	
Раздел III. Оперативное планирование производства и технологическая	Содержание учебного материала	9	
	1. Виды меню	2	2
	2. Составление производственных заданий, контроль за работой производства		2
	3. Нормативная документация ПООП		2

документация	4. Ознакомление с технической документацией к ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское и кондитерское дело»	2	2
	Практическое занятие: «Разработка технологической карточки для приготовления предложенного блюда»	2	
	Контрольная работа по теме: «Характеристика основных нормативных документов ПОП»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: «Разработать меню своего предприятия»	2	
Раздел IV Организация производства	Содержание учебного материала	11	
	1. Производственная инфраструктура и ее характеристика		2
	2. Организация рабочих мест повара, кондитера	2	2
	3. Организация работы производственных цехов		2
	4. Проведение профессионального конкурса «Лучший по профессии»	2	2
	Практическое занятие: «Выполнение тестовых заданий по подготовке рабочего места повара, кондитера»	2	
	Контрольная работа по теме: «Особенности работы производственных цехов»	1	
Самостоятельная работа обучающихся: Пользуясь различными информационными источниками, письменно оформить исследовательское задание: «Особенности организации работы производственных цехов на различных типах ПОП»	4		
Раздел V Технологическое оборудование и инвентарь ПОП	Содержание учебного материала	9	
	1. Оборудование и инвентарь овощного цеха		2
	2. Оборудование и инвентарь мясо-рыбного цеха		2
	3. Оборудование и инвентарь горячего цеха	2	2
	4. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха		2
	5. Проведение бинарного урока «Приготовление овощных котлет»	2	2
	Практическая работа по теме: «Решение тестовых заданий по определению основных частей технологического оборудования»	2	
	Контрольная работа по теме: «Назначение и правила эксплуатации оборудования ПОП»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся «Оформить и защитить компьютерную презентацию: «Особенности устройства и правила эксплуатации современного технологического оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания».	4	
	Всего:	52	

Федеральное государственное автономное
Образовательное учреждение
Высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт педагогики, психологии и социологии


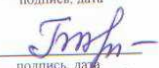
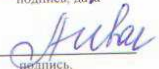
Кафедра социальной педагогики

утверждаю
Заведующий кафедрой



МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ
ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА ПОВАРА, КОНДИТЕРА» В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ
ТЕХНИКУМА

Направление подготовки 44.04.01 Педагогическое образование
Профиль подготовки 44.04.01.03 Социально-педагогическое сопровождение
индивидуальных образовательных маршрутов

Научный руководитель  доц., канд. физ.-мат. наук Бутенко А.В.
Выпускник  Бурмакина И.В.
Рецензент  канд. фил. наук, дир. ЦПО Иванова Л.В.

Красноярск 2018