Федеральное агентство по образованию

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования

«Шадринский политехнический колледж»

**Курсовой проект**

**по предмету: «Организация и методика производственного обучения»**

**на тему: «Организация методика проведения занятий по теме: «Блюда русской кухни»**

Специальность 050501 Профессиональное обучение

Специализация «Технология продукции общественного питания»

Студент: Соколовский Андрей Юрьевич группа 422

Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Проверила: Слуднова В.И.

Шадринск 2008

**СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ

1. Характеристика темы
2. Материально – техническое оснащение
3. Планирование учебного процесса
4. Разработка учебно-технической документации
5. Методика проведения занятий
6. Воспитательная работа в процессе занятий

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Введение

Производственное обучение представлено достаточно разнообразными его видами. Прежде всего, обращает на себя внимание, что обучение может быть организовано непосредственно на предприятии. Само обучение осуществляется в специально обучающих центрах, а также в системе высшего и среднего специального образования.

Система подготовки, переподготовки и повышение квалификации работников на предприятии в условиях рынка, с одной стороны, должна быстро реагировать на изменение потребностей производства в рабочей силе, а с другой – предоставить работникам возможность для обучения в соответствии с их интересами.

Перед системой производственного обучения стоят следующие задачи в области подготовки, переподготовки кадров и повышения их квалификации:

1. выработка стратегии в формировании квалифицированных кадров;

2. определение потребности в обучении кадров по отдельным его видам;

3. правильный выбор форм и методов подготовки, переподготовки и повышения квалификации;

4. выбор программно-методического и материально-технического обеспечения процесса обучения как важного условия качественного обучения;

5. изыскание средств для финансирования всех видов обучения в необходимом количестве и с требуемым качеством.

Существует еще одна разновидность задач производственного обучения, которая делится следующим образом:

при подготовке новых рабочих:

а) привитие обучаемым профессиональных навыков;

б) изучение наиболее рациональных рабочих приемов на основе опыта передовых производств;

в) освоение норм выработки, достижение качественных показателей;

г) усвоение правил техники безопасности и промышленной санитарии.

При повышении квалификации рабочих:

а) совершенствование имеющихся навыков;

б) освоение новых, более сложных работ и навыков;

в) освоение новой техники и технологии, изучение передовой организации производства;

г) освоение новых методов и приемов труда и его организации.

Обучение невозможно без знания принципов обучения, т.е. основных положений, на которых базируется успешно организованная теория образования и обучения и успешно организованный учебно-производственный процесс.

Основные принципы обучения

|  |  |
| --- | --- |
| Принципы | Осуществляются |
| 1 | 2 |
| Обучение на уровне требований передовой техники производства | Глубоким знанием научных основ производства.Применение в учебном процессе наиболее современных машин и механизмов, передовых технологических процессов и способов труда. |
| Обучение на основе производительного труда | Строгим соблюдением программ производственного обучения.Выполнением производственных общественно-полезных работ в процессе обучения.Сочетанием обучением в учебных цехах, мастерских, на участках с участием производства. |
| Наглядность обучения | Проведением экскурсий, показом технологических, трудовых процессов и их элементов, демонстрацией кинофильмов, образцов моделей, макетов, схем, чертежей и т.д..Постоянным пополнением учебных кабинетов наглядными пособиями и совершенствованием методов их использования. |
| Систематичность и последовательность в обучении. | Строгим соблюдением системы обучения по программе. Постоянным переходом от известного материала к неизвестному, от простых работ к сложным.Правильным подбором упражнений и учебно-производственных программ и заданий. |
| Доступность и посильность обучения, учет возрастных и индивидуальных особенностей обучаемых. | Продуманной дозировкой учебного материала.Применение разнообразных методов обучения в соответствии с характером учебного материала и оказанием своевременной помощи обучаемым.Установлением для обучаемых норм времени в зависимости от периодов обучения. |
| Прочность усвоения знаний и навыков | Ярким, доходчивым и запоминающимся объяснением и показом.Систематическим повторением и постепенным усложнением изучаемого материала, подачи его в различных сочетаниях.Максимальной активностью и самостоятельностью обучаемых в выполнении ими заданий. |

Характеристика темы

2.1

Программой производственного обучения в профессиональном училище, на изучение темы «Русская кухня» предусмотрено 166 часов за весь учебный год. Тема производственного обучения «Русская кухня» изучается на 1 курсе.

2.2

Тема курсового проекта включает в себя выполнение комплексной работы по изучению лекционных и лабораторно-практические занятия, начиная с простых блюд и заканчивая банкетными блюдами современной эпохи, как в технологии приготовления, так и в области дизайна блюд.

В лабораторно-практических работах прилагаются основные блюда и дополнительные по выбору студента. А также в курсовом проекте учтены полученные знания учащимися на других дисциплинах. В курсовом проекте представлена методика изучения темы «Русская кухня», которая строится на основе изучения теоретических и практических занятий.

**Некоторые рецепты блюд русской кухни с картинками**

## Борщ летний по-русски.

Морковь, петрушку, молодую свеклу нарезают соломкой, пассеруют (то есть слегка обжаривают в масле), добавляют нашинкованный лук и снова пассеруют. Свекольные листья нарезают крупными кусочками. В кипящий бульон закладывают пассерованные овощи и доводят до кипения, добавляют свекольный лист, картофель брусочками и варят еще 15—20 минут. За 8—10 минут до конца варки в борщ кладут дольки помидоров (или томат), ломтики кабачков, соль, специи, заправляют сахаром, уксусом и доводят до готовности.

В борщ можно положить молодую фасоль, уменьшив соответственно норму картофеля. Подают на стол со сметаной, зеленью.

## Свекольник холодный.

Продукты на 4 порции: свекла – 450 г, сметана – 150 г, сахар – по вкусу, 4 яичных белка, огурцы свежие – 300 г, салат лиственный – 40 г, лук зеленый – 45 г, петрушка, укроп – 20 г, лимонная кис лота – по вкусу, отвар свеклы – 1 1/2 л.

Варить свеклу до готовности в воде, добавив лимонной кислоты, затем охладить, очистить свеклу и процедить отвар. Свеклу нашинковать и соединить с отваром, добавить сахар, рубленый вареный белок, нашинкованные салат и лук, а так же мелко нарезанные огурцы и заправить смета ной. Перед подачей к столу посыпать свекольник рубленой зеленью.

## Окрошка мясная.

Продукты на 4 порции: квас – 2–2 1/2 л., говядина, телятина, язык в вареном виде – 250 г, огурцы свежие – 2–3 шт., лук зеленый – 150 г, яйца вареные – 2 – 3 шт., сметана – 3/4 стакана, соль, сахар, горчица, зелень петрушки, укроп – по вкусу.

Вареное мясо и огурцы нарезать кубиками. Мелко нарезанный зеленый лук растереть с солью до появления сока. Белки сваренных вкрутую яиц мелко изрубить, а желтки растереть со сметаной, солью, сахаром и горчицей. Смешать заправленную сметану с белками и луком, развести квасом, затем положить мясо и огурцы. Тщательно размешать и перед подачей к столу положить в каждую тарелку кусочки пищевого льда. Посыпать окрошку мелко рубленой зеленью петрушки и укропом.

Все мясные продукты для окрошки должны быть без жира. По этому же рецепту можно приготовить окрошку с дичью и птицей.

## Щи "По-русски".

Продукты для щей: 300-400 г говядины (лучше с косточкой), 1 средней величины вилок свежей капусты, б-7 картофелин среднего размера, 1 большая морковка, 1 луковица, небольшой пучок лука-порея, 3 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, черный молотый перец, соль, 4 ст. л. растительного или 50 г сливочного масла для обжаривания некоторых ингредиентов.

Предлагаем вам кулинарный рецепт приготовления щей из свежей капусты национальной русской кухни. Это вкусное первое блюдо подойдет для повседневного меню. Приготовить щи по-русски по этому простому рецепту несложно. [Приготовьте мясной бульон.](http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/publicall/2007-01-06-696863.html%20) Когда бульон будет почти готов, запустите в него нарезанную не очень крупными кусочками картошку и нашинкованную капусту. Пока картошка и капуста варятся, сделайте "пережарку" - на сковороду, смазанную какими-нибудь жиром, положите тертую на крупной терке морковь и нарезанный репчатый лук. Пассеруйте на среднем огне, а в конце добавьте в сковороду томатную пасту и все перемешайте.

Вылейте готовую "поджарку" в кастрюлю с бульоном. В конце посолите щи, если это необходимо. При подаче на стол заправьте щи сметаной и зеленью.

**2.3**

Исходя из содержания темы по программе и особенностей комплексной работы, мастер определяет основные учебные цели темы:

- приобретение знаний по теории «Русской кухни»;

- изучение основных направлений в области технологии приготовления блюд Русской кухни;

- изучение способов развития современной Русской кухни;

- изучение классификации, ассортимента и рецептур блюд Русской кухни;

- изучение технологических процессов приготовления блюд Русской кухни;

- изучение правил оформления, отпуска, хранения, реализации;

- изучение дизайна блюд Русской кухни;

- изучение правил техники безопасности и санитарии;

- научить учащихся качественно приготавливать блюда Русской кухни, соблюдать технологический процесс, соблюдать нормы закладки сырья, соблюдать требования нормативной документации, и т.д.

**2.4**

При изучении темы «блюда Русской кухни» присутствуют следующие межпредметные связи:

- «Кулинария продуктов общественного питания»;

- «Организация и обслуживание предприятий общественного питания»;

- «Оборудование предприятий общественного питания»;

- «Охрана труда на предприятии общественного питания»;

- «Калькуляция»;

- «Товароведение пищевых продуктов».

Из выше указанных дисциплин учащимся необходимо знать следующие вопросы:

* теоретические основы развития русской кухни;
* основные направления в истории развития русской кухни;
* основные направления в области технологии русских блюд;
* способы развития современной русской кухни;
* классификацию, ассортимент рецептуры;
* технологические процессы приготовления кулинарной и кондитерской продукции;
* правила оформления, отпуска, хранения, реализации;
* дизайн блюд русской кухни;
* процессы, происходящие при технологии блюд;
* критерии качества и безопасности;
* нормативную базу технологии.

**2.5**

При определении конкретных воспитательных целей мастер учитывает период обучения, степень сложности и точности работ, характер учебно-производственных работ, форму организации труда учащихся.

Задачей профессионального училища является не только подготовка работника по определённой профессии, но и формирование личностных качеств учащихся. Поэтому, наряду с учебными целями темы, мастер определяет и воспитательные.

В зависимости от специфики темы и работ учащихся, мастер делает акцент на воспитание таких качеств, как:

- повышение квалификации учащегося;

- исполнительность учащегося;

- внимательность учащегося;

- наработка скорости выполнения производственных работ;

- самостоятельность;

- дисциплина;

- активность учащегося;

- соблюдение требований технологического процесса;

- заинтересованность учащегося.

Материально-техническое оснащение для изучения темы

3.1

Материально-техническая база общественного питания — повлеченные в процесс производства, реализации и органи­зации потребления средства и орудия труда - здания, соору­жения, оборудование, транспорт и т. д.

Совокупность средств и предметов труда, функцио­нирующих в общественном питании, составляет его материально-техническую базу. Она состоит из произ­водственно-торговых зданий, торгово-технологического оборудования, производственного и торгового инвен­таря, транспортных средств.

К материально-технической базе относятся сооружения, предприятия, изготавливающие товары различного вида, инвентарь и другое имущество, находящееся в распоряжении хозяйственных, профсоюзных и прочих организаций или в собственности отдельных граждан.

Материально-техническая база представляет собой систему, включающую три основные подсистемы:

* сооружения в местах приложения труда (в учреждениях, на фабриках, заводах и т.д.);
* сооружения в различных видах общественного обслуживания (в детских учреждениях, учебных заведениях, учреждениях отдыха и культурно-просветительной направленности и др.);
* самостоятельные.

3.2

1 – Входные, выходные двери помещения.

2 – Окно.

3 – Пожарный щит.

4 – Скамейки.

5 – Вешалка для одежды.

6 – Мусорный бак.

7 – Раковина.

8 – Унитаз.

9 – Парты для учащихся.

10 – Производственный стол мастера.

11 – Ванна для мытья.

12 – Производственный, вспомогательный стол.

13 – Холодильная камера.

14 – Производственный стол с встроенными шкафами для хранения инвентаря.

15 – Газовая плита с духовым шкафом.

16 – Навесной шкаф для инвентаря.

17 – Классная доска.

18 – Стул.

19 – Огнетушитель.

20 – Складское помещение.

21 – Стеллажи для хранения инвентаря.

3.3

На индивидуальном месте повара должно присутствовать следующие:

- Технологическое оборудование, на котором должен работать повар чаще всего это оборудование значительно отличается от оборудования предприятий общественного питания. Это оборудование должно соответствовать производственной программе обучения по данной теме, а также это оборудование должно постоянно обновляться для изучения новейших методов обучения.

- Кухонные принадлежности - кастрюли и сковороды, ножи и разделочные доски, половники и лопатки, и т.п. зависимости от изучаемой темы. Это очень важная составляющая рабочего места повара, от качества кухонных принадлежностей зависит скорость приготовления и красота готового блюда, поэтому для достижения высокого качества подготовки повара училище должно подбирать лучшие приборы.

- Посуда – она так же подпирается в соответствие с изучаемой темой, возможно присутствие столовых тарелок, пирожковых тарелок, пиал, чашечек для кофе, стаканы, блюдца и многое другое. Следует помнить следующие, чем красочнее посуда тем лучше она подчеркнёт достоинство каждого блюда, улучшит аппетит и поднимет настроение.

- Чистота и порядок – на рабочем месте повара всегда должна сохранятся чистота и стерильность, поэтому на рабочем месте повара должны присутствовать средства бытовой химии. Они могут быть совершенно различные. При выборе бытовой химии нужно руководствоваться стерильностью, т.к. повар работает и с не температура обрабатываемыми блюдами. Лучше всего если училище обратится к независимой экспертизе.

- Внешний вид повара – внешний вид повара должен быть эстетичным. Повар должен одеваться опрятно и со вкусом. В состав спецодежды повара входит: колпак, халат, фартук, личное полотенце, сменная обувь.

Рабочие место повара должно иметь соответствующее освящение, всё оборудование, приборы и посуда должно расположатся с максимальным удобством для учащегося, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверенна на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. К рабочему месту повара должна подводится вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление.

3.4

Оборудование, инвентарь и посуда по профессии «повар»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Хар-ка, тип, марка, модель и т.п. | Количество | Применение |
| На 1 уч-ся | На группу | Фонд мастера |
| 1 | Универсальный холодильный шкаф | R1400VC купе - стекл. двери купе, -5…+5, 1600х725х1980, 219 кг, Danfoss | 1 | 1 | 1 | Предназначен для хранения быстро портящихся продуктов при низкой температуре |
| 2 | Весы | ACS-705 W (3) - Весы ACS-705 оснащены ЖК-дисплеем, возможно автономное питание от батареек, отличаются компактным исполнением и строгим дизайном. Грузоподъёмность 1-20 кг. | 1 | 4 | 1 | Для взвешивания товарной массы. |
| 3 | Посудомоечная машина | ARISTARCO 45.30 - до 400 тар/ч, 550х550х773, 220В, 3.6кВт, 59 кг, кассета 450x450мм, нерж.сталь | 1 | 1 | 1 | Предназначена для мытья посуды |
| 4 | Плита электрическая | ЭП-6ЖШ | 1 | 4 | 1 | Предназначены для варки, жарки, тушения и пассирования любых продуктов |
| 5 | Мясорубка | EVEREST/TC/22-2000 unger - 450х240х390, 280 кг/час, UNGER (3 ножа , 2 решетки), 380В, 1,13кВт | 1 | 2 | 1 | Предназначены для приготовления мясного и рыбного фарша различной степени измельчения |
| 6 | Миксер | GASTRO QF-3470 - 4.5л, венчик, лопатка, крюк, 445х295х422, 220В, 0.6кВт | 1 | 2 | 1 | Предназначены для взбивания |
| 7 | Разделочные доски | VERLEX, США - 500х18х350 бел. полипропилен | 1 | 16 | 1 | Предназначены для нарезки продуктов |
| 8 | Ножи | KN013-1 НОЖ поварской 8'' (20см)KN014-1 НОЖ гастрономический 8'' (20см)KN015-1 НОЖ для хлеба 8'' (20см)KN022-1 НОЖ для резки овощей 4'' (10см)KN023-1 НОЖ универсальный 5'' (12,5см)KN024-1 НОЖ для овощей 3'' (7,5см)810 МУСАТ 12'' пласт.ручкаНОЖнож для сыра Tramontina | 11111111 | 44444444 | 11111111 | Предназначены для нарезки, обработки различных видов продукции |
| 9 | Набор подносов | JW-А1418 ПОДНОС 420х320 красный; ПОДНОС 801 350х270 корич.; ПОДНОС 802 405х295 красный; ПОДНОС пласт.450х355 белый | 1 | 4 | 1 | Предназначены для комфортной подачи блюд |
| 10 | Венчик | ВЕНЧИК 40см нерж. | 1 | 4 | 1 | Предназначен для взбивания жидких заготовков |
| 11 | Противни | ПРОТИВЕНЬ алюм.0,8мм 600х400х30 мелкий;ПРОТИВЕНЬ алюм.0,8мм 600х400х44 глубокий;ПРОТИВЕНЬ алюм. тефлон 600х400х44. | 111 | 444 | 111 | Предназначены для выпечки кулинарной продукции |
| 12 | Дуршлаг | DR200 ЛОЖКА-ДУРШЛАГ большая нерж.D=17,5 | 1 | 4 | 1 | Предназначен для слива воды |
| 13 | Сотейник | СОТЕЙНИК нерж.двойное дно 2л d=160/100 | 1 | 4 | 1 | -//-//-//-//- |
| 14 | Набор сковород | LUXSTAHL, Германия. | 1 | 4 | 1 | Предназначены для жарки, пассировки и тушения продуктов |
| 15 | Набор кастрюль | LUXSTAHL, Германия, двойное дно, нерж. Сталь. | 1 | 4 | 1 | Предназначены для варки, тушения продуктов |

4. Планирование учебного процесса по теме

4.1

Управление учебным процессом начинается с его планирования, поэтому оно должно быть выполнено, во-первых, с учетом того, что учебный процесс по дистанционной технологии протекает в специфической информационной образовательной среде; во-вторых, основываться на определении составляющих учебный процесс компонентов и участников этого процесса и их функций; в-третьих, опираться на необходимые этапы его реализации.

Планирование учебного процесса требует четкого представления роли и функции каждого его участника. Условно поделим их на две группы: обучающиеся и работники образовательного учреждения.

1. Обучающиеся (учащиеся, студенты, слушатели и т.д.), следуя учебному плану и расписанию, изучают структуру курса, учебники, выполняют самостоятельные работы и задания и пр.

2. Работники образовательного учреждения.

Автор курса (коллектив авторов). Осуществляет авторское сопровождение, разрабатывает рабочую программу курса, анализирует процесс обучения, результаты обучения, проводит коррекцию и обновление материалов и т.д.

Методист – его функции могут быть выполняемы автором, а также преподавателем ДО (возможно совмещение всех трёх в одном лице). Планирование и разработка сценария курса, структурирование содержания, отбор отчетных заданий, выбор форм и методов в соответствии с имеющимися средствами обучения и пр.

Преподаватель ДО, возможно, он же автор. Знакомит с учебным планом, электронным учебником; направляет, консультирует, выдает задания; организует работу в чате, в форумах, принимает задания и пр.

Психолог курса (привлекается в основном на гуманитарных специальностях, а также в период апробации курса). Организует психологический мониторинг, осуществляет анализ групповой динамики и пр.

Администратор. Осуществляет приём обучающихся; привлекает преподавателей к работе; решает вопросы зачисления/отчисления обучающихся и пр.

Документовед (секретарь, диспетчер и пр.). Осуществляет работу с документами (оформление договоров, счетов об оплате, подготовка приказов о зачислении и пр.)

Программно-телекоммуникационная группа. Обеспечивает работу необходимых программных средств, поддерживает работу сетевых ресурсов и пр.

При планировании учебного процесса необходимы следующие действия.

1. Постановка целей обучения.

Цели обучения должны быть прописаны четко и понятно, они выполняют несколько функций — мотивационную, рекламную, информационную.

2. Выбор методов обучения.

Среди методов обучения различают — информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемный, эвристический, исследовательский. При обучении по ДО-технологии наиболее целесообразно их сочетание, они должны быть соотнесены с использованием различных средств обучения.

3. Выработка методических требований к учебному материалу.

Требования складываются из требований к содержанию (образовательный стандарт), правил "подачи" материала в электронном виде, учета информационной нагрузки, адекватной возможностям обучающихся и пр.

4. Составление расписания занятий.

Может зависеть от содержательной специфики дисциплины. Например, для гуманитарных дисциплин в расписание целесообразно вводить различные формы общения – дискуссии, семинары, форумы и пр.

5. Организация мониторинга учебного процесса.

Он позволяет соотнести и проанализировать поставленные образовательные цели с достигнутыми результатами, учебный план с ходом учебного процесса и пр.

6. Планирование контрольных мероприятий.

Опыт показывает, что наряду с тестами, опросниками и вопросами для самоконтроля, целесообразно планировать индивидуальные и групповые задания, а также предусмотреть возможность коррекции заданий и сроков их выполнения для обучающихся, опережающих общий учебный план или отстающих от него.

7. Планирование самостоятельной работы учащихся.

Самостоятельная работа в системе ДО является более значимой, чем в традиционном режиме обучения. Для тех обучающихся, для которых самостоятельная и самообразовательная деятельность являются естественными, следует предусмотреть возможность (по желанию) обучаться по индивидуальной траектории.

8. Планирование форм и видов взаимосвязей и взаимодействий участников образовательного процесса.

Планирование этих действий должно исходить из целесообразности использования тех или иных форм видов коммуникаций для решения тех или иных задач на определенном этапе учебного процесса.

9. Прогнозирование результатов обучения.

Статистика показывает, что 10% обучающихся отсеиваются. Учитывая специфику ДО-обучения, можно сократить отсев повышением мотивации; заинтересованностью обучающихся в достижении положительных результатов обучения; вовлечением в активную познавательную деятельность и т.д.

10. Подведение итогов.

Эта процедура позволит оценить и проанализировать деятельность всех участников образовательного учреждения и соотнести их с результативностью процесса обучения; выявить неточности (ошибки) в работе с тем, чтобы иметь возможность избежать их в будущем; выявить достаточность/недостаточность (избыточность) сложность/простоту теоретических модулей/контрольных мероприятий для усвоения учебного материала; выявить необходимость обновления/коррекции тех или иных учебных материалов (заданий и пр.); провести экспертную оценку внешними экспертами и обучающимися – а) материалов курса; б) организации процесса обучения; в) эффективности обратной связи; г) уровня достигнутой образованности по отношению к запланированному уровню; д) другое.

Планирование учебного процесса в целом обычно осуществляется перед набором контингента обучающихся и может незначительно корректироваться в процессе обучения.

**4.2**

Целью изучения дисциплины «Технология блюд русской кухни» является приобретение знаний по теории русской кухни и кулинарных рецептов с необъятных просторов России от древних времен до наших дней; русской кухни, как части национальной культуры, прошедшей большой путь исторического развития, достигшей своего совершенства и международного признания.

В процессе преподавания курса рекомендуется проводить лекции и лабораторно-практические занятия, начиная с простых блюд, но очень популярных на Руси до сих пор, до банкетных блюд современной эпохи, как в технологии приготовления, так и в области дизайна блюд.

В лабораторно-практических работах прилагаются основные блюда и дополнительные по выбору студента.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Лабораторно-практические задания проводятся по всей тематике дисциплины с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по специфике технологии приготовления, оформления, отпуска, оценке качества различной кулинарной продукции и мучных изделий, характерной для русской кухни.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других дисциплинах: «Кулинария продуктов общественного питания», «Организация и обслуживание предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Охрана труда в предприятии общественного питания» и т.д.

После каждой темы в рабочей программе идет перечень лабораторных работ, который составлен с учетом региональных особенностей и утвержден цикловой комиссией учебного заведения.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Учебная цель урока | Воспитательная цель урока |
| 1 | Введение | Научить уч-ся приготовлению блюд русской кухни. Совершенствование профессионального мастерства уч-ся. Правильно организовать рабочие место. Соблюдение техники безопасности. Развитие самостоятельности и эстетического вкуса уч-ся. | Формирование и развитие у учащихся познавательных интересов, положительных мотивов учебно познавательной деятельности.Всесторонне развитие психологических особенностей учащихся (памяти, внимания, мышления и т.д.)Привить учащимся привычку к самостоятельному выполнению технологического процесса.Формирование умений и навыков самостоятельного овладения знаниями, творческой инициативы и активности. |
| 2 | Раздел IТехнологические процессы приготовления кулинарной продукции.1.1. Супы |
| 3 | 1.2. Холодные блюда и закуски |
| 4 | 1.3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов |
| 5 | 1.4. Блюда из мяса и субпродуктов |
| 6 | 1.5. Блюда из сельскохозяйственной птицы |
| 7 | 1.6. Блюда из теста |

**4.3.**

Планирование производственного обучения тесно связано с нормированием учебно-производственных работ.

Подбор учебно-производственных работ имеет целью перевод рекомендаций и установок учебной программы производственного обучения в собственное содержание процесса обучения.

Основными общими дидактическими требованиями учебно-производственных работ являются:

1. содержание и объем работ должны способствовать закреплению предусмотренных программой производственных знаний, умений и навыков, приучать учащихся применять их в разнообразных условиях производственной деятельности;
2. работы (изделия), как правило, должны иметь производственную ценность;
3. учебно-производственные работы должны подбираться с учетом постепенного их усложнения как в пределах одной темы, так и при переходе от одной темы к другой;
4. трудовые приемы, операции, способы, применяемые при выполнении учебно-производственных работ, должны соответствовать программам производственного обучение по соответствующим профессиям;
5. учебно-производственные работы должны быть посильными для выполнения их учащимися на соответствующей стадии обучение степени сложности, точности, физическим усилиям и объему необходимых профессиональных знаний;
6. в качестве учебно–предусмотренных заданий преимущественно выбираются детали, изделия или работы, типичные для осваиваемой профессии, дающие возможность учащимся овладеть передовой техникой, технологией и методами труда.

Правильный подбор учебно-производственных работ обеспечивает освоение учащимися прогрессивных технологических процессов, передовых методов труда, планомерный рост профессионального мастерства, способствует систематическому росту их производительности труда.

**4.4**

План урока

производственного обучения на 17 октября 2008 гада

в группе 111, профессия повар, мастер Соколовский А.Ю.

тема программы № 4 – «Русская кухня»

Учебные цели: Научить уч-ся приготовлению блюд русской кухни. Совершенствование профессионального мастерства уч-ся. Правильно организовать рабочие место. Соблюдение техники безопасности. Развитие самостоятельности и эстетического вкуса уч-ся.

Воспитательные цели: Формирование и развитие у учащихся познавательных интересов, положительных мотивов учебно познавательной деятельности. Всесторонне развитие психологических особенностей учащихся (памяти, внимания, мышления и т.д.). Привить учащимся привычку к самостоятельному выполнению технологического процесса. Формирование умений и навыков самостоятельного овладения знаниями, творческой инициативы и активности.

Материально-техническое оснащение:

- Необходимые заготовки: фарш, молотые сухари, перечень продуктов по данному блюду;

- Инвентарь: весы, доски, ножи, противни, сковороды, кастрюли, ложки, вилки и т.д.;

- Наглядное пособие и учебно-справочная документация: плакаты, муляжи блюд, технико-технологическая карта, схемы приготовления блюд.

Ход урока

а) Организационная часть – 30 мин.

б) Вводный инструктаж – 60 мин.

1. Сообщение темы программы, темы урока, и цели урока: тема программы: «Блюда Русской кухни», тема урока: «Блюда из мяса и субпродуктов», цель урока: научить уч-ся приготавливать блюда из мяса и субпродуктов, соблюдать технологию приготовления, научить пользоваться учебно-справочной документацией, составлять технико-технологические карты.

2. Повторение.

2.1. Проверить знания уч-ся по вопросам:

а) перечислить основные блюда из мяса;

б) рассказать технологию приготовления изучаемых блюд;

в) сказать время варки мяса;

г) рассказать технологию подготовки мяса.

2.2. Проверить владение приёмами работы:

а) практически показать овладение способами нарезки;

б) практически показать технологию обработки мяса.

3. Объяснение нового материала.

3.1. Рассказать приготовление блюда в теории;

3.2. Практически показ приготовления блюд;

3.3. Ознакомить с учебно-справочным материалом.

4. Проверить усвоение нового материала.

4.1. Задать уч-ся вопросы:

а) задать вопросы по теоретической части урока;

б) рассказать технику безопасности.

4.2. Предложить воспроизвести трудовые приёмы.

а) показать основные способы обработки мяса;

б) показать правильное пользование жарочным шкафом;

5. Подвести итоги вводного инструктажа.

а) выставить оценки за ответы.

в) Упражнения уч-ся и текущий инструктаж мастера – 4 часа.

Упражнения:

1. подготовка раб. места к работе;

2. приготовление и оформление данного блюда;

3. соблюдение правил санитарии и техники безопасности в процессе приготовления блюда;

4. подача приготовленного блюда.

Целевые обходы с проверкой:

1-ый – обход мастера с целью выявления и устранения ошибок уч-ся;

2-ой – обход мастера с целью контроля за техникой безопасности и правилами санитарии.

г) Заключительный инструктаж – 30мин.

1. Подведение итогов урока. Сообщение оценок.

2. Анализ результатов.

а) оговорить ошибки допущенные уч-ся в ходе урока;

б) произвести оценку качества приготовленных блюд.

3. Задание на дом:

а) Повторить тему пройденного материала;

б) Практическое закрепление пройденного материала на дому.

5. Разработка учебно-технической документации

5.1

Учебная инструкционно – технологическая документация играет важную роль в производственном обучении. Необходимо достичь, чтобы учащиеся с первых дней производственной работы в учебной мастерской приучались выполнять производственные задания по учебно-технологической документации.

В состав инструкционно – технологической документации входят инструкционные, инструкционно – технологические, технологические карты; схемы, эскизы; карточки – задания, карты контроля и самоконтроля; учебно-технические и учебно-технологические требования; справочные таблицы.

Инструкционные и инструкционно – технологические карты включают в себя сведения о характере выполняемого задания, требования к нему, инструментах, оборудовании и приспособлениях, трудовых операциях и их последовательности, а также о приемах организации труда, возможных ошибках и способах их устранения.

Располагая инструкционными и инструкционно – технологическими картами, учащиеся могут проводить производственные работы без вмешательства мастера. Кроме того, такие карты приучают учащихся самостоятельно выполнять работу, выбирая способы действий, определенную последовательность работы, необходимые инструменты, приспособления, оборудование.

Технологические карты содержат рецептуру, технологию приготовления блюда, а также требования к качеству и подаче. Использование этих карт позволяет не использовать во время выполнения задания сборником рецептур, что сокращает затраты времени на поиск рецептуры. Технологическая карта представлена ниже.

**Инструкционно – технологическая карта**

Наименование блюда: «Картофельное пюре»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки | Технология приготовления | Требование к качеству |
| КартофельМасло сливочноеМолоко | 85535150 | Очищенный картофель, однородный по величине, варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают на протирочной машине. В протертый картофель добавляют растопленное сливочное масло или маргарин, прогревают, непрерывно помешивая, вливают горячее кипяченое молоко и взбивают до получения пышной массы. | Консистенция густая, масса пышная, вкус картофеля с молоком. |

Схемы показывают операции, которые необходимо проделать для выполнения работы, и их последовательность, что позволяет учащимся самостоятельно контролировать правильность выполнения задания.

Учебно-технические требования характеризуют требования к материалу, конфигурации, характеру заготовок, размерам, массе.

Учебно-технологические требования отражают точность, качество работы, соответствие нормативам.

Карточки – задания позволяют мастеру определить уровень знаний, умений и навыков учащихся.

Применение учебно-технологической документации создает объективные возможности для значительной экономии учебного времени, так как почти исключает необходимость проведения общегруппового и бригадного инструктажей и больше времени уделить индивидуальному инструктажу. При этом учащиеся проявляют большую самостоятельность в выполнении задания.

Правильное использование различной учебно-технологической документации на уроках производственного обучения дает положительные результаты.

Большое значение для успешности процесса производственного обучения имеет оценка успеваемости учащихся.

Педагогический эффект оценки во многом зависит от исходных положений, учитываемых при ее определении. Такие исходные данные отражены в единых для всех педагогических работников училищ критериях оценки.

Применительно к оценке производственного обучения учащихся выделены следующие критерии:

- правильность выполнения приемов работы и организации рабочего места;

- соблюдение технических требований и условий;

- выполнение норм времени;

- соблюдение правил техники безопасности;

- степень самостоятельности выполнения задания.

На основе этих критериев разработаны и приведены примерные показатели оценки умений и навыков, учащихся применительно к оценочным баллам – от 5 до 2.

Оценки должны отражать фактическую успеваемость. Как мягкость, так и излишняя строгость при оценке знаний, навыков и умений учащихся наносят делу вред. Справедливая оценка оказывает большое воспитательное воздействие, и мастер обязан, умело ее использовать, побуждая учащихся к сознательному и прочному овладению знаниями, умениями и навыками.

**5.2.**

Умение преподносить оценку, это очень важная черта учебно-воспитательной работы. Поэтому мастеру необходимо умело ставить оценки уч-ся, что бы каждая из них, пусть это высокая или низкая оценка побуждала учащегося к улучшению результатов. В этом мастеру поможет таблица критериев оценки которая приведена ниже (таблица 5.1).

Таблица 5.1. Критерии оценки комплексной работы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показателиоценки. Баллы | 5(отлично) | 4(хорошо) | 3(удовлетворительно) | 2(неудовлетворительно) |
| 1. Качество работы (выполнение технических требований). | Отличное, в соответствии с установленными техническими условиями. | Хорошее, в соответствии с техническими условиями. | Удовлетворительное выполнение работы в пределах технических условий, но после исправлений по указанию мастера. | Нарушения основных технических условий ( брак в работе). |
| 2.Выполнение нормы времени. | Выполнение и перевыполнение установленной нормы. | Выполнение установленной нормы. | Выполнение установленной нормы. | Невыполнение установленной нормы. |
| 3.Организация труда и рабочего места. | Правильная организация труда и рабочего места; твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении производственных операций и безошибочное применение их в разнообразных видах работ;полная самостоятельность в планировании и выполнении задания. | Самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи мастера, достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных работ и использование их в разнообразных условиях; правильная организация труда и рабочего места. | Отдельные нарушения в организации труда или рабочего места; усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ и применение их в разнообразных условиях; недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работы. | Слабое усвоение основных приемов, систематическое нарушение организации труда и рабочего места; неумение самостоятельно планировать и выполнять работу; нарушение правил техники безопасности. |

**6. Методика проведения занятий**

**6.1.**

По теме «Русская кухня» было бы целесообразно организовать бригадную форму труда.

Такая форма организации производственного обучения способствует решению трех взаимосвязанных задач учебно-воспитательного и чисто производственного характера. Во-первых – воспитание коллективизма; во-вторых – повышение экономической эффективности производственного обучения; в-третьих – подготовка учащихся к работе в условиях бригадной организации труда после окончания училища.

 Работа в составе бригад предполагает совместное выполнение общих трудовых задач, это труд, объединенный общей целью, общими задачами. Коллективный труд дает возможность учащимся приобрести опыт взаимного контроля, трудовой взаимопомощи и солидарности, коллективной ответственности за качество, количество и своевременность выполнения задания.

Урок производственного обучения по изучению темы предполагает продолжительность 6 часов. Урок производственного обучения распределяют: на организационный момент отводят до 5 мин., (приветствие, проверка наличия учащихся), вводный инструктаж от 25мин. до 50 мин., (сообщение новой темы, повторение предыдущей темы, изложение нового материала, демонстрация практического выполнения, закрепление нового материала), самостоятельную работу учащегося и текущий инструктаж 5 часов (проверка организации рабочего места, проверка правильности выполнения приёмов, самостоятельная работа учащихся в приготовлении), уборка рабочего места 10 мин. и заключительный инструктаж 10 мин. В течении урока существуют перерывы, которые распределяются через каждый час в течении 10 мин.

В ходе урока применяются следующие методы обучения: словесные (беседа, объяснение, работа с технической документацией); наглядно – демонстрационные (личный показ мастером трудовых действий, демонстрация наглядных пособий); практические методы (комплексные учебно-производственные работы). Эти методы позволят мастеру выяснить уровень необходимых знаний; четко и ясно изложить т ему урока; показать правильность выполнения трудовых приемов, наглядно показать, что именно должно получиться в результате выполнения задания; обеспечивать усвоение учащимися характерных сочетаний операций и сложных приемов, совершенствование приобретенных скоростных навыков и навыков точности, и умений.

 Урок проводится одним мастером, а именно мастером, закрепленным за учебной группой. При этом мастер является учителем профессии, воспитателем учащихся, организатором жизнедеятельности ученического коллектива группы. Это в свою очередь способствует установлению уважительных, доверительных отношений между мастером и учащимися, а следовательно увеличивает производительность труда и повышает успеваемость учащихся.

**6.2.**

Вводный инструктаж.

Во время проведения вводного инструктажа будет проводится повторение ранее изученного материала в форме устной беседы. Это поможет выяснить уровень знаний учащихся и произвести их корректировку, конкретизацию, углубление. Нескольким учащимся раздаются карточки-задания. Совмещение этих двух методов позволит опросить большее количество учащихся.

Изложение нового материала осуществляется методом беседы с элементами объяснения и использованием показа мастером отдельных трудовых приемов.

В процессе беседы эффективно выявляются и используются знания и опыт учащихся, полнее контролируется процесс усвоения материала; знания полученные учащимся в ходе беседы более глубокие и прочные.

Для изложения вопросов, с которыми учащиеся не знакомы будет использоваться объяснение.

Показ трудовых приемов мастером обязателен для усвоения учащимися техники выполнения работы. Этот метод производственного обучения создает в сознании учащихся точный и четкий зрительный образ трудового действия, которому они в последствии стараются подражать.

Степень овладения нового материала учащимися проверяется методом устного опроса, а также правильностью воспроизведения, показанных мастером, трудовых приемов.

В течение самостоятельной работы учащихся мастер совершает обходы рабочих мест, целями которых являются:

1. проверка правильной организации рабочих мест;
2. наблюдение за отстающими учащимися и проведение индивидуального инструктажа;
3. проверка правильности выполнения трудовых приемов и их последовательности;
4. проверка правильности проведения самоконтроля;
5. проследить за соблюдением правил техники безопасности;
6. выявление типичных ошибок и проведение группового текущего инструктажа.

Заключительный инструктаж - включает подведение итогов по уроку и выдачу домашнего задания.

Подведение итогов содержит выставление оценок, разбор лучших образцов работ и анализ существенных ошибок.

К оцениванию работ лучше привлечь самих учащихся, таким образом повышая учебно-воспитательную эффективность оценки. Во время проверки учащиеся не только узнают, чему они научились, что еще не усвоили, какие допустили ошибки, но и учатся сами оценивать свои умения и знания.

В ходе заключительного инструктажа необходимо совместно с учащимися проанализировать допущенные ошибки, выяснить причины их совершения и разобрать способы устранения. Так же важно заострить внимание на лучших работах, разобрать каким образом достигнут успех.

Домашнее задание учащихся заключается в необходимости составления технологических карт на приготовленные изделия. Это позволит закрепить теоретические знания учащихся по данной теме.

**7. Воспитательная работа в процессе изучения темы**

**7.1**

При планировании урока производственного обучения по теме «Русская кухня», кроме учебных целей, были поставлены и воспитательные (смотрите 2-ой раздел). Для их достижения используются различные методы производственного обучения.

Новый материал учащимся будет дан методами беседы, объяснения, показа трудовых приемов. Данные методы позволяют воспитывать такие качества, как внимательность, умение высказывать свои мысли и обосновывать их, а так же организованность и собранность.

В процессе беседы по новому материалу применяется демонстрация наглядных пособий. Средства наглядности осуществляют функцию создания у учащихся конкретных наглядных представлений об изучаемой теме. При помощи применения данного метода воспитываются наблюдательность, способность анализировать и отделять главное от второстепенного.

При объяснении материала темы необходимо будет показать приемы нарезки мяса и рассказать различные способы и технологии обработки мяса. Это позволит заинтересовать учащихся в выполнении задания, побудит проявить творческие способности, воспитывать эстетический вкус.

Закрепление нового материала приводится путем устного опроса учащихся и выдачи части из них карточек – заданий. Таким образом, выяснится степень освоенности темы, не усвоенные вопросы и произвести дополнительные объяснения

Выполнение заданий организованно бригадами, что воспитывает чувство взаимопомощи, ответственности.

При приготовлении русских блюд учащиеся могут допустить ряд ошибок:

1. несоответствующая форма;
2. при выпечке не допустить пригорания;
3. следить, чтобы небыли сырыми;
4. несоблюдение температуры подачи.

Для предупреждения совершения ошибок, необходимо, в ходе вводного инструктажа заострить на них внимание. Рассказать о причинах совершение ошибок, объяснить каким образом их можно предупредить или устранить, если они все-таки допущены. Также необходимо обращать внимание на выполнение операций в ходе целевых обходов, проводить индивидуальные инструктажи.

**7.2**

Мастер производственного обучения заранее намечает воспитательную работу, которую требуется проводить на уроках, ставит воспитательные цели. Для достижения поставленных целей можно применять различные способы. Так, четкий и уверенный показ приемов работы – вызывает и закрепляет у учащихся интерес к профессии;

1. поощрение за бережное, экономное отношение к материально - техническим средствами и наказание за халатное, расточительное отношение – способствуют экономическому воспитанию, воспитанию чувства хозяина;
2. систематическая организация выставок работ учащихся закрепляет интерес к труду, к выбранной профессии;
3. повышение оценки за красоту изделия, тщательную внешнюю отделку – способствует эстетическому воспитанию;
4. четкая организация учебной работы – приучает к дисциплинированности;
5. постановка в процессе обучения содержательных задач и проблем, когда у учащихся возникает потребность в самостоятельном поиске решений, содействуют развитию у них познавательной активности;
6. правильно раскрытая учащимся цель урока обеспечивает сознательное усвоение знаний, умений и навыков;
7. вооружение учащихся способами самоконтроля в процессе выполнения операции – позволяет воспитывать умение само регуляции своих действий и так далее.
8. Важным для достижения поставленных воспитательных целей является личный пример мастера, а также четкое планирование воспитательной работы.
9. продуманные общественные обязанности учащихся – воспитывают чувство ответственности;
10. умелая организация соревнования бригад или отдельных учащихся – развивает их активность, творческое мышление;

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В данном курсовом проекте разработаны важнейшие вопросы производственного обучения по профессии «повар». Отражены основные цели и задачи производственного обучения, приведены характеристика темы, материально – техническое оснащение для ее изучения. Произведено планирование учебного процесса, составлена учебно-техническая документация, определена методика проведения занятия.

Исходя из этого данный курсовой проект может служить учебным пособием для учащихся профессиональных училищ по профессии «повар». Может быть использована студентами учреждений среднего профессионального образования, обучающимися по специальности «Технология продукции общественного питания» и «Профессиональное обучение».

При работе над курсовой были использованы источники таких авторов как: Макиенко Н.И., Клочник В.П., Скакун В.А., Филипов В.С., Фурс И.Н., Чебышева В.В., Шапоринский С.А.,а так же журналы и справочники предприятия общественного питания.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. ГОСТ Р 50763 – 95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. Клочник В.П. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Экономика, 1979.
3. Макиенко Н.И. Педагогический процесс в училищах профессионально – технического образования. М.: «Высшая школа», 1983.
4. Организация и методика производственного обучения. Под редакцией проф. Жяделева М.А. «Высшая школа» 1978.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997.
6. Скакун В.А. Введение в профессию мастера производственного обучения. М.: «Высшая школа», 1988.
7. Скакун В.А. Методика производственного обучения. Часть 1 и 2, М.: 1992.
8. Тамарин Н.И., Шафаренко М.С. Справочная книга мастера производственного обучения. М.: «Высшая школа», 1974.
9. Филипов В.С. Учебно-воспитательная работа в группе. М.: 1980.
10. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Учебное пособие. – М.: Новое издание; 2002-799с.
11. Чебышева В.В. Психология трудового обучения. М.: 1983.
12. Шапоринский С.А. Вопросы теории трудового обучения. М.: 1981.