

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ДУП.02 Введение в специальность

**для обучающихся специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2024

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика и сфера обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от «31» 01 2024

Методической комиссией МпК
Протокол № 3 от «21» 02 2024

Разработчик:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

И.В.Авдюшина

Методические указания по выполнению практических работ разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины «Введение в специальность».

Содержание практических работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	4
2 Методические указания	–
Практическая работа 1	6
Практическая работа 2-3	7
Практическая работа 4.....	7
Практическая работа 5-6.....	8
Практическая работа 7.....	13
Практическая работа 8.....	14

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические занятия.

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений, необходимых в последующей учебной деятельности.

В соответствии с рабочей программой учебной дисциплины «Введение в специальность» предусмотрено проведение практических занятий.

Выполнение практических работ обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

Предметные:

ПР61. знание требований ФГОС по специальности;

ПР62. сформированность представления о значимости и сущности своей будущей профессии, осознание её роли в экономике города, региона и страны;

Метапредметные:

МР6. развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

МР15. разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

МР16. осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

МР19. выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

МР21. владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

МР31. понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

МР32. выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

МР33. принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

МР34. оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

МР45. давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям

МР54. принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

МР56. признавать свое право и право других людей на ошибки;

МР57. развивать способность понимать мир с позиции другого человека;

Личностные:

ЛР23. готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

ЛР25. интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

ЛР32. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

А также формированию **общих компетенций**:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Выполнение обучающихся практических работ по учебному предмету «Введение в специальность» направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;

- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, и др.;

- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия проводятся в рамках соответствующей темы, после освоения дидактических единиц, которые обеспечивают наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

РАЗДЕЛ 1 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Практическая работа 1

Изучение нормативной документации и материальной базы специальности.

Изучение ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”

Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анализ Федерального закона об образовании

Анализ Учебного плана по специальности. Работа с носителями информации

Цель работы: Формирование у учащихся познавательного интереса к профессии “Повар, кондитер

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07

ПК2.4-ПК2.7, ПК 3.3-ПК3.6

Материальное обеспечение: ПК, раздаточный материал

Порядок выполнения работы:

1. Решите кроссворд
2. Отгадайте ребус
3. Выполните задания

Ход работы:

1. Организационный момент. (Слайд 1)

“Земля и потому еще щедра, Что в мире существуют повара. Благословенны их простые судьбы, А руки, как помыслы чисты, Профессия у них – добро, по сути: Злой человек не встанет у плиты”.

Не десятки, не сотни – десятки тысяч блюд создала за всю историю мировая кулинария. О еде написано столько книг, что если приняться перечитывать их, не хватит человеческой жизни.

Примитивная кухня, какой она была у первобытных народов, прошла долгий и трудный путь своего развития, прежде чем, наконец, превратилась в изысканное Кулинарное Искусство, впитавшее в себя достижения современной науки. (Слайд 2)

3. Игра “Проверь себя” (Слайды 3-11)

1 - Кроссворд (гиперссылка)

2 – Ребус (лимон)

3 – Загадки

4 – Какое блюдо готовится? Винегрет

5 – Найдите 4 слова

Я скажу вам по секрету: (Слайд 12) Книга есть у нас одна – Лучшее этой книги нету! Посмотрите, вот она! Я ее не выпускаю. Из своих рабочих рук – Это книга Поварская! В ней рецепты разных блюд.

Существует книга эта. В помощь нашим поварам. Обратиться за советом

Нужно к ней сегодня нам.

Я приглашаю вас в путешествие по “Поварской волшебной книге”, которая рассказывает много интересного о выбранной профессии.

Глава 1. “Экскурс в историю”

Все в жизни имеет свои корни, свою историю, так и профессия “Повар, кондитер” уходит своими корнями далеко в историю.

Слайд 13. Что такое еда? Это не такой простой вопрос, как кажется. Если на еду посмотреть серьезно, то это важнейшее условие для существования человека. Ведь нельзя забывать, что есть значит жить: работать, творить, мыслить. Пища – это, образно говоря, топливо на котором работает наш организм.

Слайд 14. Однажды наш первобытный предок впервые поднес к огню кусок сырого мяса. В этот миг и родилась кулинария. Хотя человек уже использовал огонь, чтобы согреться и сделать пищу

более съедобной, но самого огня побаивался и долгое время обожествлял его. Однако, несмотря на все это, тот кусочек печеного на открытом огне мяса являлся первым “произведением” кулинарии.

Слайд 15. Повара-профессионалы появились очень давно, сначала при дворах князей и царей, а затем на постоянных дворах, при гостиницах и тавернах.

В 19 в. стали открываться одна за другой школы поварского искусства.

Кулинарная школа, имела два отделения: женское и мужское.

Женщин бесплатно обучали, как вести домашнюю экономику. У мужчин обучение было платным – они постигали секреты профессиональной кулинарии. Им преподавали также историю поварского искусства, ботанику, лепку, рисование, счетоведение.

Слайд 16. Повара работали у плиты готовили блюда. Им помогали помясы и курятники которые обрабатывали птицу, мясные туши. Были и хлебники, квасовары, кондитеры. Оплата хорошего повара была довольно высокой. Кроме жалования повару полагались одежда и жилье. Повара – профессионалы сохраняли традиции народной кухни, но и изобретали блюда, новые кондитерские изделия.

Слайд 17. В богатый дом брали на обучение нескольких детей от 6 до 10 лет. Задача повара (учеников) была несложной. Они должны были следить за всем происходящим на кухне и исполнять мгновенно те или иные приказания повара: принести кастрюлю, соусник, почистить овощи...

При этом повара постепенно усваивали терминологию, учились чувствовать себя свободно на кухне. Повара получали прочные знания, виртуозно выполняли работу, умели приготовить отличные и вкусные блюда из разных продуктов и не растеряться в любой кулинарной ситуации.

Слайд 18. Ученик знал, что учиться надо долго, упорно и настойчиво, что с каждым годом ему будут доверять все более сложные операции. Они видели, как высоко ценится искусство повара – мастера, каким уважением он пользуется в обществе. Многие из повара становились знаменитыми, а некоторые становились хозяевами своих заведений.

Глава 2. “Творчество повара”

Слайд 19

Пожалуй, ни один образ профессии не менялся так радикально за последние годы, как образ повара.

Слайд 20. Раньше он ассоциировался с розовощекой женщиной, желающей накормить всех простой и сытной пищей.

Слайд 21. Повар в XXI веке стал другим — с профессионально отточенными движениями рук, буйной фантазией, которую он воплощает в своих блюдах, и тонким гастрономическим вкусом.

Слайд 22. Сегодня профессии повара и кондитера престижны и востребованы на рынке труда. Ежегодно открываются десятки новых ресторанов и кафе, фестивали и конкурсы кулинарного мастерства позволяют молодым специалистам развиваться профессионально.

Слайд 23. Эти профессии можно сравнить с настоящим искусством, где требуются большой творческий потенциал, точность ювелира и художественный вкус.

Сейчас в сфере общественного питания работает много женщин. Однако в старину поварами были только мужчины. Да и сейчас в крупных ресторанах повара – мужчины, которые не только не уступают в мастерстве женщинам, но зачастую превосходят их в умении. Да и физически эта работа под стать мужчине.

Многие учащиеся на вопрос, почему они выбрали профессию повара, отвечают так: “Люблю готовить”, “Хочу придумать новые, никому неизвестные блюда”, “Хочу кормить людей, вкусно и питательно”.

А опытные повара говорят: “Работа у нас такая – доставлять людям радость.”

Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это уже искусство, которому следует долго и упорно учиться.

Слайд 24. Конечно, существуют книги о кулинарии, в которых описано, как надо варить, жарить, печь, указаны точная дозировка продуктов, десятки и сотни раз проверенные и продуманные рецепты. И все-таки работе повара всегда есть место выдумке, фантазии, изобретательности.

Кулинарное искусство приобретается человеком в течение долгих лет учебы и практики. Не каждый способен стать хорошим поваром, но стремиться к этому должны все, воспитывая в себе любовь к творчеству, поиск нового и желание доставить людям радость.

Слайд 25. Повар - очень почетная и востребованная профессия. Это тот же художник – творец. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие.

В 90-х годах прошлого столетия стали бурно развиваться предприятия общественного питания, и появилась острая необходимость в профессионалах поварского искусства. К тому же, владельцы кафе, ресторанов подметили, что успех заведения, во многом, зависит от мастерства шеф — повара, от разнообразия, эксклюзивности или экзотичности предлагаемых блюд. Особое значение эта профессия получила в наш век скоростей и быстротечности жизни. Люди, нацеленные на карьеру и успех, не могут, да и не успевают готовить пищу в домашних условиях. Поэтому, обеды, бизнес — ланчи, ужины — явление повсеместное. Да и не каждый человек имеет возможность дома полакомиться, например, национальным блюдом какой-либо страны, отведать шедевры экзотических кухонь.

Слайд 26. А если вспомнить, что пища для человека — это не только источник энергии и питательных веществ, но и огромного вкусового удовольствия, то станет ясно, что человек, который может придать пище восхитительный вкус, аромат и вид, будет пользоваться большим спросом на свои услуги. К тому же, не стоит забывать, что повара требуются не только в кафе и рестораны, но и в таких заведениях, как детские садики, школы, больницы.

Приготовить аппетитное блюдо – это значит выбрать правильные вкусовые сочетания продуктов, их пропорции. Талант повара в том и заключается, чтобы установить свои “тайные”, неведомые для окружающих отношения с продуктами. Научиться чувствовать пропорциональность соотношения продуктов – значит постигнуть профессиональные секреты кулинарии. Ведь стоит только допустить в блюде небольшой перебор или недостаток того или иного продукта – и все пошло насмарку. Итак, первая заповедь кулинарии: пропорция – всего в меру.

Но одних воображения и памяти недостаточно. Кулинар должен владеть приемами наблюдения, сравнения уметь выделять наиболее характерные особенности продуктов. Он должен знать взаимозаменяемость продуктов, ведь при отсутствии одних используются другие. Многие убеждены, что главное в кулинарии – иметь необходимые продукты и хороший рецепт. Однако опыт показывает: требуется совсем другое – знание кулинарной техники, методов, приемов. Как утверждает восточная пословица “ Нет плохих продуктов – есть плохие повара”.

Далеко не каждому повару, даже мастеру, все блюда удаются: одинаково. Талант чаще всего проявляется в приготовлении одного или нескольких блюд. Поэтому –то в столовых, кафе, ресторанах и установлена специализация для поваров: одни из них готовят только супы, другие – вторые блюда, третьи – гарниры, соусы и т.д. подобное разделение труда произошло отнюдь не в наши дни, а еще во времена средневековья. Оказывается были на земле кулинары, которые десятилетиями только тем и занимались, что оттачивали свое мастерство в тушении мяса, варку бульона, соусов. Благодаря усилиям этих людей и создана целая отрасль науки – технология приготовления пищи.

Для того чтобы стать профессионалом своего дела, необходимо отрабатывать умения и навыки от простого к сложному. Вот чему предстоит научиться в этом учебном году: **Слайды с 27-30**

Глава 3. Мастерская “Вкусняшкина”

Слайд 31

Слайд 32.. Для того чтобы узнать где и как готовятся эти блюда, я приглашаю вас на экскурсию в лабораторию поваров и об этом будет следующая глава книги.

Организация занятий в лаборатории поваров

1. Работая в лаборатории учащиеся обязаны соблюдать правила личной гигиены.

- Правила личной гигиены предусматривает ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию поваров. Содержание рук в чистоте имеет особо важное значение так как в процессе приготовления пищи постоянно соприкасается с продуктами.

- Санитарная одежда защищает продукты от загрязнения, которые могут в них попасть с тела. В комплект входят: халат или куртка с пуговицами, фартук, колпак, специальная обувь, полотенце. Волосы должны быть спрятаны под колпаком, обувь на резиновой подошве без каблуков. Серьги, кольца, браслеты, цепочки и др. изделия не допускаются. Ногти необходимо коротко подстригать и следить за их чистотой.

- Пользоваться уборной в сан - одежде не разрешается. Нельзя закалывать санитарную одежду булавками, иголками, носить на работе гребешки, броши и др. украшения, во избежание попадания их в пищу.

2. Приступая к работе, необходимо правильно организовать рабочее место.

Необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, инструмента, посуды. Немедленно убирать с рабочего места отходы, освобождающую посуду и инвентарь, периодически мыть рабочее место, инструменты и посуду.

3. Для предупреждения несчастных случаев и заболеваний при работе необходимо соблюдать условия безопасности труда.

- Перед началом работы повар обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

* Исправность и холостой ход оборудования.

* Наличие и исправность заземления.

* Исправность и работу вытяжки

* Проверить правильность сборки сменных механизмов.

* Исправность теплового оборудования и газовых плит.

- Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного). Все оборудование, кроме холодильного, должно быть выключено.

4. Назначение и обязанности дежурных.

5. Оказание первой медицинской помощи.

Глава 4. “Лицеисты”

Слайд 33

Слайд 34. Обучение по профессии “Повар, кондитер”, не ограничивается одной учебой, это и конкурсы “профессионального мастерства”, и творческие зачеты, выставки, тематические мероприятия и многое другое, что подразумевает активная студенческая пора.

Слайды с 35-52

9. Перелистывая страницы “Поварской книги”, мы подошли к новой главе, которую писать мы с вами будем вместе. **Слайд 53.**

10. Вопросы на закрепление. Слайд 54 (гиперссылка).

11. Рефлексия. Слайд 55.

Анализ Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

Цель работы:

получить практический опыт работы с нормативными документами, регулирующими общественные отношения в сфере среднего профессионального образования.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

пользоваться знаниями закона «Об образовании в Российской Федерации»

Материальное обеспечение:

Конспект лекций, методические указания для практических занятий, компьютеры с выходом в интернет, библиотека с карточным и электронным каталогом.

Используемые сокращения в практической работе №1:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФЗ – Федеральный закон;

гл. – глава.

Задание:

1. Сформулировать сущность Закона 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Представить систему образования РФ в виде графического изображения (структура, схема, график и т.д.).
3. Дать ответы на представленные вопросы:
Вопрос №1. Требования каких нормативно-правовых актов обязаны выполнять обучающиеся?
Вопрос №2. Укажите какие меры дисциплинарного взыскания могут применяться к студентам?
4. Ответить на представленные вопросы:
Вопрос №1. Каким номером приказа Министерства образования и науки РФ утвержден представленный ФГОС СПО?
Вопрос №2. При наличии какого документа образовательные организации имеют право на оказание образовательных услуг?
Вопрос №3. Какой код у специальности Информационные системы (по отраслям)?

Алгоритм выполнения практической работы

Задание №1. Проанализировать Статью 1. Предмет регулирования настоящего Федерального закона

гл. 1 Закона 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (Приложение 1 к настоящей практической работе), сформулировать сущность представленного закона и записать ответ в бланке отчета студента.

Задание №2. Изучить Статью 10. Структура системы образования гл. 2 Закона 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (Приложение 2 к настоящей практической работе). Представить систему образования РФ в виде графического изображения (структура, схема, график и т.д.) на бланке отчета студента.

Задание №3. Прочитать Статью 43. Обязанности и ответственность обучающихся гл.4 Закона 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (Приложение 3 к настоящей практической работе).

В бланке отчета студента записать ответы на вопросы:

Вопрос №1. Требования каких нормативно-правовых актов обязаны выполнять обучающиеся?

Вопрос №2. Укажите какие меры дисциплинарного взыскания могут применяться к студентам?

Задание №4. Провести анализ текста (Приложение 4 к настоящей практической работе). В бланке отчета студента прописать ответы на представленные вопросы:

Вопрос №1. Каким номером приказа Министерства образования и науки РФ утвержден представленный ФГОС СПО?

Вопрос №2. При наличии какого документа образовательные организации имеют право на оказание образовательных услуг?

Вопрос №3. Какой код у специальности Информационные системы (по отраслям)?

Структура отчета студента: заполнить бланк отчета студента в соответствии с номером выполняемого задания.

Дополнительный материал

Статья 1. Предмет регулирования настоящего Федерального закона [Закон 273-ФЗ «Об образовании в РФ» 2014] [Глава I] [Статья 1]

1. Предметом регулирования настоящего Федерального закона являются общественные отношения, возникающие в сфере образования в связи с реализацией права на образование,

обеспечением государственных гарантий прав и свобод человека в сфере образования и созданием условий для реализации права на образование (далее – отношения в сфере образования).

2. Настоящий Федеральный закон устанавливает правовые, организационные и экономические основы образования в Российской Федерации, основные принципы государственной политики Российской Федерации в сфере образования, общие правила функционирования системы образования и осуществления образовательной деятельности, определяет правовое положение участников отношений в сфере образования.

Источник: www.assessor.ru/zakon

Статья 10. Структура системы образования

[Закон 273-ФЗ «Об образовании в РФ» 2014] [Глава II] [Статья 10]

1. Система образования включает в себя:

- 1) федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные государственные требования, образовательные стандарты, образовательные программы различных вида, уровня и (или) направленности;
- 2) организации, осуществляющие образовательную деятельность, педагогических работников, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;
- 3) федеральные государственные органы и органы государственной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющие государственное управление в сфере образования, и органы местного самоуправления, осуществляющие управление в сфере образования, созданные ими консультативные, совещательные и иные органы;
- 4) организации, осуществляющие обеспечение образовательной деятельности, оценку качества образования;
- 5) объединения юридических лиц, работодателей и их объединений, общественные объединения, осуществляющие деятельность в сфере образования.

2. Образование подразделяется на общее образование, профессиональное образование, дополнительное образование и профессиональное обучение, обеспечивающие возможность реализации права на образование в течение всей жизни (непрерывное образование).

3. Общее образование и профессиональное образование реализуются по уровням образования.

4. В Российской Федерации устанавливаются следующие уровни общего образования:

- 1) дошкольное образование;
- 2) начальное общее образование;
- 3) основное общее образование;
- 4) среднее общее образование.

5. В Российской Федерации устанавливаются следующие уровни профессионального образования:

- 1) среднее профессиональное образование;
- 2) высшее образование – бакалавриат;
- 3) высшее образование – специалитет, магистратура;
- 4) высшее образование – подготовка кадров высшей квалификации.

6. Дополнительное образование включает в себя такие подвиды, как дополнительное образование детей и взрослых и дополнительное профессиональное образование.

7. Система образования создает условия для непрерывного образования посредством реализации основных образовательных программ и различных дополнительных образовательных программ, предоставления возможности одновременного освоения нескольких образовательных программ, а также учета имеющихся образования, квалификации, опыта практической деятельности при получении образования.

Источник: www.assessor.ru/zakon

Статья 43. Обязанности и ответственность обучающихся

[Закон 273-ФЗ "Об образовании в РФ" 2014] [Глава IV] [Статья 43]

1. Обучающиеся обязаны:

- 1) добросовестно осваивать образовательную программу, выполнять индивидуальный учебный план, в том числе посещать предусмотренные учебным планом или индивидуальным учебным

планом учебные занятия, осуществлять самостоятельную подготовку к занятиям, выполнять задания, данные педагогическими работниками в рамках образовательной программы;

2) выполнять требования устава организации, осуществляющей образовательную деятельность, правил внутреннего распорядка, правил проживания в общежитиях и интернатах и иных локальных нормативных актов по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности;

3) заботиться о сохранении и об укреплении своего здоровья, стремиться к нравственному, духовному и физическому развитию и самосовершенствованию;

4) уважать честь и достоинство других обучающихся и работников организации, осуществляющей образовательную деятельность, не создавать препятствий для получения образования другими обучающимися;

5) бережно относиться к имуществу организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Иные обязанности обучающихся, не предусмотренные частью 1 настоящей статьи, устанавливаются настоящим Федеральным законом, иными федеральными законами, договором об образовании (при его наличии).

3. Дисциплина в организации, осуществляющей образовательную деятельность, поддерживается на основе уважения человеческого достоинства обучающихся, педагогических работников. Применение физического и (или) психического насилия по отношению к обучающимся не допускается.

4. За неисполнение или нарушение устава организации, осуществляющей образовательную деятельность, правил внутреннего распорядка, правил проживания в общежитиях и интернатах и иных локальных нормативных актов по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности к обучающимся могут быть применены меры дисциплинарного взыскания - замечание, выговор, отчисление из организации, осуществляющей образовательную деятельность.

5. Меры дисциплинарного взыскания не применяются к обучающимся по образовательным программам дошкольного, начального общего образования, а также к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с задержкой психического развития и различными формами умственной отсталости).

6. Не допускается применение мер дисциплинарного взыскания к обучающимся во время их болезни, каникул, академического отпуска, отпуска по беременности и родам или отпуска по уходу за ребенком.

7. При выборе меры дисциплинарного взыскания организация, осуществляющая образовательную деятельность, должна учитывать тяжесть дисциплинарного проступка, причины и обстоятельства, при которых он совершен, предыдущее поведение обучающегося, его психофизическое и эмоциональное состояние, а также мнение советов обучающихся, советов родителей.

8. По решению организации, осуществляющей образовательную деятельность, за неоднократное совершение дисциплинарных проступков, предусмотренных частью 4 настоящей статьи, допускается применение отчисления несовершеннолетнего обучающегося, достигшего возраста пятнадцати лет, из организации, осуществляющей образовательную деятельность, как меры дисциплинарного взыскания. Отчисление несовершеннолетнего обучающегося применяется, если иные меры дисциплинарного взыскания и меры педагогического воздействия не дали результата и дальнейшее его пребывание в организации, осуществляющей образовательную деятельность, оказывает отрицательное влияние на других обучающихся, нарушает их права и права работников организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также нормальное функционирование организации, осуществляющей образовательную деятельность.

9. Решение об отчислении несовершеннолетнего обучающегося, достигшего возраста пятнадцати лет и не получившего основного общего образования, как мера дисциплинарного взыскания принимается с учетом мнения его родителей (законных представителей) и с согласия комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав. Решение об отчислении детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, принимается с согласия комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав и органа опеки и попечительства.

10. Организация, осуществляющая образовательную деятельность, незамедлительно обязана проинформировать об отчислении несовершеннолетнего обучающегося в качестве меры дисциплинарного взыскания орган местного самоуправления, осуществляющий управление в сфере образования. Орган местного самоуправления, осуществляющий управление в сфере образования, и родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося, отчисленного из организации, осуществляющей образовательную деятельность, не позднее чем в месячный срок принимают меры, обеспечивающие получение несовершеннолетним обучающимся общего образования.

11. Обучающийся, родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося вправе обжаловать в комиссию по урегулированию споров между участниками образовательных отношений меры дисциплинарного взыскания и их применение к обучающемуся.

12. Порядок применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Источник: www.assessor.ru/zakon

Анализ Учебного плана по специальности. Работа с носителями информации

Цель: получить практический опыт работы с Учебным планом по специальности 09.02.04 Информационные системы (по отраслям) очной формы обучения, закрепить умения работы с материальными носителями информации.

Материально-техническое обеспечение: индивидуальные письменные принадлежности (тетрадь, ручка), бланк отчета студента.

Методическое обеспечение: указания к выполнению практических работ по дисциплине ОП.11 Введение в специальность.

Задание:

1. Заполните недостающие данные в Таблице 1.
2. Ответьте на вопросы:
 - 2.1. К какому циклу относится дисциплина История, Биология, Информатика?
 - 2.2. Какие виды промежуточной аттестации Вы знаете? Перечислите дисциплины из Таблицы 1, по которым предусмотрена форма контроля в виде экзамена.
3. Дайте определение понятию «файловая система».
4. Укажите задачи файловой системы.
5. Заполненную Таблицу 1 перенесите на один из предложенных носителей информации: флэш-диск, CD-RW.

Алгоритм выполнения практической работы

1. Произведите необходимые расчеты и заполните Таблицу 1.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля						Учебная нагрузка обучающихся				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная				
								в том числе				
							Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	
БД	Базовые	1		9	1366	390	66	91	628	282		

	дисциплины							0				
БД.01	Русский язык и литература	2			?	84	14	195	195			
БД.02	Иностранный язык			2	?	49	9	117		117		
БД.03	История			3	?	49	11	?	117			
БД.04	Физическая культура			2	?	50	9	117		117		
БД.05	Основы безопасности жизнедеятельности			3	?	30	3	?	58	12		
БД.06	Химия			2	?	34	5	?	58	20		
БД.07	Обществознание			2	?	48	7	108	108			
БД.08	Биология			1	?	16	2	36	?	6		
БД.09	География			2	?	15	3	36	26	?		
БД.10	Экология			2	?	15	3	?	36			
ПД	Профильные дисциплины	2		1	?	?	31	?	313	142		
ПД.01	Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия	2			351	102	15	234	?	58		
ПД.02	Информатика	2			?	43	7	100	?	56		
ПД.03	Физика			2	?	51	9	121	?	28		

2. Ответьте на вопросы:

2.1. К какому циклу относятся дисциплины: История, Биология, Информатика, представленные в Таблице 1?

- 2.2. Какие виды промежуточной аттестации Вы знаете? Перечислите дисциплины из Таблицы 1, по которым предусмотрена форма контроля в виде экзамена.
3. Дайте определение понятию «файловая система».
4. Укажите задачи файловой системы.
5. Заполненную Таблицу 1 перенесите на флэш-диск в соответствии с алгоритмом работы в Приложении 1.

Приложение 1

Алгоритм работы с флешкой

Флешка

Флешки бывают разные. И по объёму памяти и по внешнему виду. На картинке флешка – с выдвижным разъёмом. Для того, чтобы выдвинуть разъём – на боковой панели есть специальная кнопка.

На компьютере есть разъёмы USB, в которые и вставляют флешки, мышь и т.д.

На ноутбуке разъёмы USB находятся, в основном, на боковых панелях нижней части ноутбука. В зависимости от комплектации ПК – разъёмов может быть и по два, и по четыре на одной стороне.

На стационарном компьютере разъёмы USB могут находиться и на передней панели Системного блока, и на задней. Занимать и горизонтальное положение, и вертикальное.

Шаг 1. Открываете через кнопку «Пуск» папку «Компьютер» (или «Мой компьютер»). Вставляете в разъём для USB, на компьютере, флешку. Через короткое время в папке «Компьютер», появится «Съёмный диск».

На моём скриншоте – это диск (E:). У вас он может иметь другое обозначение. Важно, чтобы при загрузке флешки у вас была открыта папка «Компьютер». И тогда вы сами увидите, с каким обозначением появится в этой папке «Съёмный диск».

С появлением съёмного диска в папке «Компьютер», Касперский предложит вам варианты проверки файлов с диска, на вирусы. И так же, с появлением съёмного диска в папке «Компьютер», на панели задач (ниже экрана), появится значок съёмного диска.

Позднее, этот значок может занять место в «Зоне отображения скрытых значков» (как у меня). И при наведении мышки на этот значок – появится такая надпись.

Это нам понадобится для безопасного извлечения флешки, после окончания намеченных работ.

Шаг 2. Смотрим в папку «Компьютер». Если у вас на флешке уже есть файлы, то ниже съёмного диска будет написано сколько свободно из общего объёма флешки.

Открываете съёмный диск (E:) – либо двойным щелчком, либо правой клавишей мышки и выбираете «Открыть». В отдельном окне открываете папку с файлом который собираетесь перенести на флешку (или наоборот с флешки в папку). Щёлкаете по файлу, который надо переносить, правой клавишей мышки и выбираете из контекстного меню «Копировать».

Переходите в папку куда переносите файл, щёлкаете правой клавишей мышки по белому полю окна и выбираете из контекстного меню «Вставить». Если файл достаточно большого объёма, то вы увидите в новом окошке процесс копирования, с зелёной шкалой

И при вставке файла в новую папку вы также увидите процесс вставки. А если файл небольшого объёма, то он просто появится на новом месте. И всё! Перенос состоялся.

P.s.: Если же вы хотите удалить что-то ненужное на флешке, то щёлкаете правой клавишей мышки по уже ненужному вам файлу и выбираете из контекстного меню «Удалить». В новом окошке подтвердите удаление, нажмите «Да» и файл будет удалён. И опять же, в зависимости от объёма – либо сразу, если маленький объём, либо с новым окошком и зелёной шкалой.

Если файл, который вы переносите с компьютера на флешку вам на компьютере больше не нужен, то вместо копирования можете использовать способ «перетаскивания файлов».

Шаг 3. Безопасное извлечение флешки

Для безопасного извлечения флешки – щёлкните по значку флешки на панели задач. Или, как у меня в «Зоне отображения скрытых значков». Появится такой диалог

Нажмите на кнопку «Извлечь "здесь название вашей флешки"». Через короткое время появится подтверждение, что вы можете извлекать флешку из разъёма.

Практическое занятие № 2

Работа с образовательным порталом. Поиск информации на официальном сайте МГТУ, регистрация на образовательном портале, просмотр расписания занятий.

Экскурсия в библиотеку. Составление библиографического описания литературы.

Цель работы:

1. обобщение и систематизация материала по теме «Информационные средства МГТУ. Поиск необходимой информации»;
2. развитие умения осуществлять поиск информации в интернете;
3. развитие умения пользоваться справочным фондом в библиотеке.

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
ПК2.4-ПК2.7, ПК 3.3-ПК3.6

Материальное обеспечение:

Конспект лекций, методические указания для практических занятий, компьютеры с выходом в интернет, библиотека с карточным и электронным каталогом.

Задание:

1. Ознакомиться с официальным сайтом МГТУ.
2. Осуществить поиск необходимой информации.
3. Пользоваться видами информационных ресурсов для решения образовательных потребностей.
4. Составить библиографический список к докладам, рефератам, курсовым работам.
5. Пользоваться справочным фондом библиотеки, карточным и электронным каталогам.
6. Пользоваться образовательным порталом университета.

Порядок выполнения работы:

1. Студенты работают в учебном кабинете, оснащенном компьютерной техникой.
2. Студенты знакомятся с процессом выхода на официальный сайт, на образовательный портал МГТУ.
3. Студенты занимаются поиском нужной информации на интернет-сайте.
4. Студенты размещаются в библиотечном зале, оборудованном компьютерами, с выходом в интернет.
5. Студенты знакомятся с процессом пользования карточным и электронным каталогом.
6. Студенты осуществляют поиск информации для выполнения рефератов, докладов и составляют свои библиографические списки

7. Приложение 1

- 8.
9. **Примеры библиографического описания**
10. (Согласно ГОСТ 7.1.-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание.
11. **Общие требования и правила составления»)**
- 12.

13. КНИГ:

14. 1. С одним автором
15. Артемьева Т. В. История метафизики в России XVIII века / Т. В. Артемьева. – СПб. :Алетейя, 1996. – 317 с.
16. 2. С двумя авторами
17. Горышкина Т. К. Ботанические экскурсии по городу / Т. К. Горышкина, М. Е. Игнатъева. – СПб. :Химиздат, 2000. – 149 с.
18. 3. С тремя авторами

19. Васильев И. Г. Социологические исследования в библиотеках / И. Г. Васильев, М. И. Илле, Д. К. Равинский. – 2-е изд. – СПб. : Профессия, 2001. – 176 с.
20. **СБОРНИКОВ :**
21. 1. Вопросы инженерной сейсмологии: сборник научных трудов / Рос. акад. наук; Ин-т физики Земли. – М. : Наука, 2000. – 182 с.
22. 2. Учитель: сборник статей / сост. Д. Брудный. – М. : Политиздат, 1991. –
23. 348 с. **МНОГОТОМНЫХ ИЗДАНИЙ:** 1. Казьмин В.Д. Справочник домашнего врача. В 3 ч. Ч. 2. / В. Д. Казьмин. – М. : Астрель, 2002. – 503 с. 2. Брэм А.Я. Жизнь животных. В 3 т. Т. 2. Птицы / А. Я. Брэм. – М. : Наука, 1992. – 352 с.
24. **ПРИМЕРЫ АНАЛИТИЧЕСКОГО БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО ОПИСАНИЯ: СТАТЬИ ИЗ СБОРНИКОВ:** 1. Широков Д. В. Новый метод теоретической физики / Д. В. Широков // Наука и человечество : сб. ст. / под ред. Ю. Г. Литвинова. – М. : Просвещение, 1987. – С. 127-139. 2. Цивилизации Запада в XX веке / Н. В. Шишов [и др.] // История и культурология : учебное пособие / под ред. Н. В. Шишова. – 2-е изд. – М. : Наука, 2000. – С. 347-366.
25. **СТАТЬИ ИЗ СПРАВОЧНЫХ ИЗДАНИЙ:**
26. 1. Отношение // Философская энциклопедия. – М. : Просвещение, 1994. –
27. Т. 4. – С. 182-183.
28. 2. Функция // Советский энциклопедический словарь. – М.: Просвещение, 1984. – С. 143.
- 29.
30. **СТАТЬИ ИЗ ПЕРИОДИЧЕСКИХ ИЗДАНИЙ: ЖУРНАЛОВ:** 1. Кочергина Г. Личность учителя / Г. Кочергина // Учитель. – 2005. – № 3. –
31. С. 73-74.
32. 2. Залесов Н. Г. Записки / Н. Г. Залесов // Русская старина. – 1903. – Т. 14, вып. 4. – С. 41-64.
- 33.
34. **ГАЗЕТ:**
- Колесникова О. Равнение на центры / О. Колесникова // Поиск. – 2002. –
35. 5 июля (№ 27). – С. 12.
36. **ОФИЦИАЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ :**
37. **Постановления :**
38. Российская Федерация. Правительство. Об отдельных вопросах осуществления опеки и попечительства в отношении несовершеннолетних граждан : постановление Правительства Российской Федерации от 18.05.2009 № 423 // Официальные документы в образовании. – 2009. – № 17(июнь). – С. 52-81.
39. **Указы Президента :**
40. Российская Федерация. Президент. О мерах по совершенствованию высшего юридического образования в Российской Федерации : указ Президента Российской Федерации от 26.05.2009 № 599 // Официальные документы в образовании. – 2009. – № 16(июнь). – С. 5-6.
41. **Законы :**
42. Российская Федерация. Законы. О защите конкуренции : федеральный закон от 26 июля 2006г. № 135-ФЗ // Официальные документы в образовании. – 2009. – № 18(июнь). – С. 2-75.
43. **ЭЛЕКТРОННЫЕ ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ**
44. **Книги на CD-дисках**
45. 1. Энциклопедия истории России. 862-1917 [Электронный ресурс]. – Электронные данные и программа. – М. : ЗАО «Новый диск», 2002. –
46. 1 электрон. оптич. диск (CD-ROM)
47. **Интернет-сайт**
48. 1. Информационные ресурсы и услуги // Национальный информационно-библиотечный центр «ЛИБНЕТ»: [сайт]. – М., [2002-2009]. – Режим доступа : <http://www.nilc.ru/>
- 49.

Форма представления результата: выполненная работа (студенты делают выводы о необходимости пользоваться интернет - сайтом так как в процессе обучения студенты осуществляют поиск необходимой информации; студенты самостоятельно составляют библиографические списки необходимой литературы).

Практическая работа № 3

Тема: Анализ форм самостоятельной работы (аудиторная и внеаудиторная работа) Разработка опорного конспекта по теме

Методы самостоятельной работы студента

Создание электронной презентации для сопровождения доклада.

Цели практической работы:

1. Активизация мыслительной деятельности студентов, мотивация к изучению дисциплины.
2. Формирование навыков восприятия информации.
4. Повышение интереса к изучаемому материалу.
5. Формирование умений по анализу представленной информации у студентов.

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19,ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16,ПР61;ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01;ОК 02;ОК 04; ОК 07
ПК2.4-ПК2.7, ПК 3.3-ПК3.6

Материальное обеспечение: указания к выполнению практических работ по дисциплине ОП.11
Введение в специальность

Задание:

1. Проанализировать представленную информацию по теме: Формы самостоятельной работы (Приложение 1).
2. Систематизировать и представить основную информацию в виде таблицы, указав: форму самостоятельной работы, примеры, достоинства и недостатки. Оформление таблицы на усмотрение студента.

Приложение 1

Формы самостоятельной работы

При изучении каждой дисциплины организация самостоятельной работы студента (далее – СРС) должна представлять единство трех взаимосвязанных форм:

1. Внеаудиторная самостоятельная работа.
2. Аудиторная самостоятельная работа, которая осуществляется под непосредственным руководством преподавателя.
3. Творческая, в том числе научно-исследовательская работа.

Конкретные формы внеаудиторной СРС могут быть самыми различными, в зависимости от цели, характера, дисциплины, объема часов, определенных учебным планом:

1. подготовка к лекциям, семинарским, практическим и лабораторным занятиям;
2. реферирование статей, отдельных разделов монографий;
3. изучение учебных пособий;
4. изучение и конспектирование хрестоматий и сборников документов;
5. изучение в рамках программы курса тем и проблем, не выносимых на лекции и семинарские занятия;
6. выполнение контрольных работ;
7. написание тематических докладов, рефератов и эссе на проблемные темы;
8. аннотирование монографий или их отдельных глав, статей;
9. конспектирование монографий или их отдельных глав, статей;
10. участие студентов в составлении тестов;
11. выполнение исследовательских и творческих заданий;
12. написание курсовых и дипломной работ;

13. составление библиографии и реферирование по заданной теме;
14. создание наглядных пособий по изучаемым темам;
15. самостоятельное изучение темы в рамках «круглых столов»;
16. занятия в архиве, музее, библиографическом отделе библиотеки и др.

С учетом приведенного описания многообразия форм внеаудиторной СРС, следует на каждом ее этапе разъяснять цели работы, контролировать понимание этих целей студентами, постепенно формируя у них умение самостоятельной постановки цели и определения задач.

Аудиторная самостоятельная работа может реализовываться при проведении практических занятий, семинаров, выполнении лабораторного практикума и во время чтения лекций.

Формы СРС должны отличаться для студентов разных курсов. Студентов младших курсов необходимо научить работать с учебниками, монографиями, статьями, источниками, писать конспекты, позднее – оформлять рефераты, эссе, курсовые, а затем и дипломные работы.

Интересной формой СРС для практических занятий на старших курсах являются «деловые игры». Тематика игры может быть связана с конкретными профессиональными ситуациями или носить прикладной характер, включать задачи ситуационного моделирования по актуальным проблемам и т.д. Цель деловой игры – в имитационных условиях дать студенту возможность научиться разрабатывать и принимать решения.

При проведении семинаров и практических занятий студенты могут выполнять СРС как индивидуально, так и малыми (творческими) группами, каждая из которых разрабатывает свой проект (задачу). Выполненный проект (решение проблемной задачи) затем рецензируется другой группой по круговой системе. Публичное обсуждение и защита своего варианта повышают роль СРС и усиливают стремление к ее качественному выполнению. Данная система организации практических занятий позволяет вводить в учебно-профессиональные задачи научно-исследовательские элементы, упрощать или усложнять задания.

Главное в стратегической линии организации самостоятельной работы студентов в образовательной организации заключается не в оптимизации ее отдельных видов, а в создании условий высокой активности, самостоятельности и ответственности студентов в аудитории и вне ее в ходе всех видов учебной деятельности.

Разработка опорного конспекта по теме «Методы самостоятельной работы студента»

Задание.

1. Разработать опорный конспект по теме «Методы самостоятельной работы студента» (30 минут).

Приложение №1. Текст лекции.

Приложение №2. Рекомендации по оформлению опорного конспекта.

2. Публичная защита разработанного опорного конспекта (20 минут на группу). Отчет.

Алгоритм защиты работы студента:

- представление (ФИО),
- тема работы,
- что выполнено,
- материально-техническое оснащение,
- в чем были затруднения, что понравилось;
- какова значимость.

Приложение 1

Конспект лекции по теме «Методы самостоятельной работы студентов»

Метод (от др.-греч. – путь исследования или познания) систематизированная совокупность шагов, действий, которые необходимо предпринять, чтобы решить определённую задачу или достичь определённой цели.

Самостоятельная работа – это форма организации учебной деятельности, в процессе, которой студенты преимущественно или полностью самостоятельно выполняют различного рода задания, с целью достижения профессиональной компетентности.

Методы самостоятельной работы студентов в процессе обучения довольно сложно выделить в отдельную группу, поскольку большинство дидактических методов многофункциональны и их одновременно можно включить в различные группы. Формируя у студентов умения и навыки самостоятельной познавательной деятельности, они одновременно способствуют развитию других структурных компонентов личности.

Чтение. Метод работы с учебником и другими учебно-методическими пособиями содействует расширению научных знаний студентов, формированию умений самостоятельной познавательной деятельности. Метод применяется для осмысления и закрепления научной информации, уже полученной студентами на лекциях и семинарских занятиях, а также для самостоятельного первичного приобретения, расширения знаний без участия преподавателя. Кроме того, работая самостоятельно, студенты учатся решать задачи, выполнять упражнения, ставить опыты.

Студенты, проявляющие особый интерес к определенным областям знаний, могут обращаться к различным научным трудам, не предусмотренным учебными планами, и самостоятельно расширять и углублять научные знания. Желательно, чтобы преподаватели, поощряя подобное стремление, предлагали списки научной литературы для самостоятельной работы. Самостоятельность познания ценна еще и тем, что без нее невозможно формирование взглядов, убеждений, научной позиции студентов.

Видеолента. Цель метода - помочь студентам увидеть себя, свою учебную деятельность, свои действия, по возможности не только учебного, но и профессионального характера, со стороны. Но для этого необходимо сделать запись, фиксацию учебного фрагмента, педагогической практики и воспроизвести с помощью видеокамеры или видеомэгафона. Затем студент самостоятельно просматривает на телеэкране и анализирует эти фрагменты, решая, как надо или как не надо действовать.

Данный метод привлекает внимание потому, что студент как бы отделяет события на телеэкране и субъектов этих событий от себя, анализирует их со стороны «чужим взглядом». Причем просмотр видеоленты, а затем и анализ могут повториться. В случае затруднения студент обращается за консультацией к преподавателю. Метод создает возможность максимальной адаптации к индивидуально-типологическим особенностям студента. Но использовать его удастся не столь часто из-за отсутствия необходимого оборудования.

Экспертиза. Метод прост в применении и очень эффективен для развития аналитических способностей, рефлексии. Он широко используется для экспертной оценки действий студентов во время педагогических, познавательных, деловых игр; при анализе рефератов, выполнения опытов, решения различных задач, преодоления конфликтных ситуаций. Студенты, выступающие в роли экспертов, должны хорошо владеть учебным материалом, знать проблему обсуждения и оценки.

Метод экспертизы применяется в двух формах письменной и устной, причем вторая более популярна. Он играет значительную роль в профессиональной подготовке учителя, для которого очень важно развивать аналитическое мышление.

К методам самостоятельной работы студентов относятся также: слушание - восприятие информации органами слуха; конспектирование - запись услышанной или прочитанной информации и др.

Методы самостоятельной работы усваиваются и применяются студентами не сразу. На I курсе большинство из них не владеют еще этими методами, не осознают роль самообразования в профессиональной подготовке специалиста и в будущей профессиональной деятельности. Постепенно под руководством преподавателей они проходят различные этапы накопления опыта самостоятельной работы. На старших курсах студенты широко используют эти методы при написании рефератов, проведении сложных опытов и экспериментов, подготовке курсовых и дипломных работ.

Таким образом, методы самостоятельной работы студентов могут быть использованы в аудитории - на лекциях, семинарских и практических занятиях. В данном случае

эта работа осуществляется с участием преподавателя. Когда же методы применяются студентами вне аудитории (более активно на старших курсах) - студенты полностью самостоятельны.

В современных условиях возрастает доля самостоятельной работы студентов, что актуализирует значение методов данной группы. Сформированный в студенческие годы опыт самостоятельной работы и освоенные методы помогут студентам на следующих ступенях получения образования не останавливаться на достигнутом, постоянно пополнять и обновлять знания.

Приложение 2

Методика составления опорного конспекта

«Бездарных учеников не существует».

В.Ф. Шаталов

Опорный конспект (далее – ОК) – это развернутый план Вашего предстоящего ответа на теоретический вопрос. Он призван помочь Вам последовательно изложить тему, а преподавателю – лучше понимать Вас и следить за логикой Вашего ответа. Правильно составленный опорный конспект должен содержать все то, что в процессе ответа Вы намереваетесь рассказать. Это могут быть чертежи, графики, формулы (если требуется, с выводом), формулировки основных законов, определения.

Основные требования к содержанию опорного конспекта:

1. Полнота – это означает, что в нем должно быть отражено все содержание вопроса.
2. Логически обоснованная последовательность изложения.

Основные требования к форме записи опорного конспекта:

1. **Лаконичность.** ОК должен быть минимальным, чтобы его можно было воспроизвести за 6 – 8 минут. По объему он должен составлять примерно один полный лист.
2. **Структурность.** Весь материал должен располагаться малыми логическими блоками, т.е. должен содержать несколько отдельных пунктов, обозначенных номерами или строчными пробелами.
3. **Акцентирование.** Для лучшего запоминания основного смысла ОК, главную идею ОК выделяют рамками различных цветов, различным шрифтом, различным расположением слов (по вертикали, по диагонали).
4. **Унификация.** При составлении ОК используются определённые аббревиатуры и условные знаки, часто повторяющиеся при изучении дисциплины (ВОВ, РФ, и др).
5. **Автономия.** Каждый малый блок (абзац), наряду с логической связью с остальными, должен выражать законченную мысль, должен быть аккуратно оформлен (иметь привлекательный вид).
6. **Оригинальность.** ОК должен быть оригинален по форме, структуре, графическому исполнению, благодаря чему, он лучше сохраняется в памяти. Он должен быть наглядным и понятным не только Вам, но и преподавателю.
7. **Взаимосвязь.** Текст ОК должен быть взаимосвязан с текстом учебника, что так же влияет на усвоение материала.

Примерный порядок составления опорного конспекта

1. Первичное ознакомление с материалом изучаемой темы по тексту учебника, картам, дополнительной литературе.
2. Выделение главного в изучаемом материале, составление обычных кратких записей.
3. Подбор к данному тексту опорных сигналов в виде отдельных слов, определённых знаков, графиков, рисунков.
4. Продумывание схематического способа кодирования знаний, использование различного шрифта и т.д.
5. Составление опорного конспекта.

Создание электронной презентации для сопровождения доклада.

Цель:

Научится создавать электронную презентацию

В результате выполнения данной практической работы

Вы научитесь: • Создавать презентации в программе MSofficePowerPoint2007; • Настраивать показ презентаций. PowerPoint (полное название – MicrosoftOfficePowerPoint) – это программа для создания и проведения презентаций, являющаяся частью MicrosoftOffice и доступная в редакциях для операционных систем MicrosoftWindows и Mac OS.

PowerPoint является частью MicrosoftOffice. Это позволило PowerPoint стать наиболее распространенной во всем мире программой для создания презентаций. Однако, поскольку PowerPoint имеет возможность подключения элементов других приложений через OLE, некоторые презентации становятся сильно привязанными к платформе Windows, что делает невозможным открытие данных файлов, например, в версии для Mac OS. Это привело к переходу на открытые стандарты, такие как PDF и OASIS OpenDocument. Интерфейс программы PowerPoint 2007 (2010) При первом запуске PowerPoint 2007 (2010) становятся заметными изменения в интерфейсе. Вместо команд PowerPoint появилась новая структура кнопок и вкладок. Вместо меню и панелей инструментов через весь экран проходит широкая полоса, которая называется «Лентой». На ней содержится множество визуально доступных команд, разбитых на группы. При запуске программа, PowerPoint 2007, открывается в так называемом обычном режиме, который позволяет создавать слайды и работать с ними (рис.1).

1 – В этой области Слайда можно работать непосредственно с отдельными частями слайда. 2 – Пунктирные линии показывают области, в которые можно ввести текст или вставить другие объекты такие как, Объект, Таблица, Диаграмма, Рисунок, Формула или данные другого типа. Объекты, созданные в одном приложении (например, электронные таблицы), а затем связанные или внедренные в другом приложении, являются объектами OLE. 3 – Вкладка Слайды содержит эскизы всех полноразмерных слайдов, отображаемых в области Слайд. После добавления других слайдов для появления нужного слайда в области Слайд можно щелкнуть соответствующий эскиз на вкладке Слайды. Можно также перетаскивать эскизы, чтобы изменить порядок слайдов в презентации. Кроме того, вкладка Слайды позволяет добавлять и удалять слайды.

4 – Область Заметки позволяет ввести заметки о текущем слайде. Можно раздать заметки аудитории или обращаться к ним во время показа презентации в режиме докладчика. Режимы просмотра презентации PowerPoint предоставляет возможность работать и просматривать информацию в различных режимах. Режим выбирается с учетом вида выполняемых операций. Для установки нужного режима предназначена вкладка Вид (рис. 2).

• Обычный режим является основным режимом редактирования, который используется для записи и создания презентации. • Режим сортировщика слайдов представляет слайды в виде эскизов. Заметки к слайдам можно ввести в области заметок, расположенной прямо под областью слайдов в обычном режиме. Однако, если нужно просматривать и работать с заметками в полноэкранном формате, щелкните Страницы заметок в группе Режимы просмотра презентации. • Режим показа слайдов занимает весь экран компьютера, имитируя реальную презентацию. В этом режиме презентация отображается так, как ее будет видеть аудитория. Можно посмотреть, как будут выглядеть рисунки, временные интервалы, видеофрагменты, эффекты анимации (Анимация. Добавление к тексту или объекту специального видео- или звукового эффекта. Например, можно создать элементы текстового списка, влетающие на страницу слева по одному слову, или добавить звук аплодисментов при открытии рисунка.) и эффекты перехода в реальной ситуации. Схема создания презентации Создание презентации в MicrosoftPowerPoint состоит из следующих этапов: выбор общего оформления; добавление новых слайдов и их содержимого; выбор разметки слайдов; изменение при необходимости оформления слайдов; замена цветовой схемы; применение различных шаблонов оформления; создание эффектов анимации при демонстрации слайдов. Создание новой презентации, начинается с кнопки MicrosoftOffice и выбора команды Создать

Способы создания презентации В PowerPoint 2007 существует четыре способа создания новой презентации: 1. Создание презентации на основе полностью или частично готовых презентаций,

которые содержатся в библиотеках (on-line). Ранее данный подход назывался «Создание презентаций из мастеров автосодержания». 2. Создание презентации на основе других готовых презентаций (т.е. творческая переработка чужого передового опыта); 3. Создание презентации на основе готовых шаблонов слайдов; 4. Основной способ – это создание презентации на основе пустых макетов слайдов – Новая презентация. Практикум: Используя программу создания презентаций составить Презентацию

Задание №1 Запустите программу для создания презентаций MS PowerPoint 2007. (Пуск/Программы/MS office /MS office PowerPoint 2007).

Задание №2 Измените дизайн для Вашей презентации: Технология работы: 1. На вкладке Дизайн, в разделе Темы выберите любое оформление; 2. Подберите любой цвет, Шрифты эффекты, измените стиль и т.д. Задание №3 Оформите титульный лист Вашей презентации в соответствии с темой. Задание №4 Создайте нижний колонтитул с Вашими ФИО, установите дату и время: Технология работы: 1. На вкладке Вставка, в разделе Текст выбрать пункт Колонтитулы; 2. В появившемся окне установить флажки для пунктов Дата и время, номер слайда, Нижний колонтитул; 3. В окне для нижнего колонтитула введите ФИО, должность, категорию; 4. Нажмите Применить ко всем.

Задание №5 Создайте слайд №2: Технология работы: 1. Наберите следующий текст: Компьютерная преступность (преступление с использованием компьютера) — представляет собой любое незаконное, неэтичное или неразрешенное поведение, затрагивающее автоматизированную обработку данных или передачу данных. При этом, компьютерная информация является предметом или средством совершения преступления. Структура и динамика компьютерной преступности в разных странах существенно отличается друг от друга. В юридическом понятии, компьютерных преступлений, как преступлений специфических не существует. 2. Оформите текст на свое усмотрение. Измените внешний вид слайда – вкладка Дизайн выбрать из представленных вариантов.

Задание №5 Создайте слайд №3: Технология работы: 1. На вкладке Главная, в разделе Слайды выбрать пункт Создать слайд; 2. При необходимости можно изменить макет слайда (пункт Макет); 3. Добавьте на слайд маркированный список

3. Добавьте на слайд маркированный список: • Хищение денег (подделка счетов и платежных ведомостей, • перечисление денег на подставные счета и т.д.) • хищение вещей (покупки с фиктивной оплатой и т.д.) • хищение машинной информации • шпионаж и др. 4. Добавьте картинку с изображением компьютера. 5. Установите на панели Работа с рисунками любые понравившиеся Вам настройки

Задание №6 Создайте слайд №4

Технология работы: 1. Введите заголовок слайда «Мотивы совершения компьютерных преступлений». 2. Добавьте таблицу 1. Таблица 1 – Мотивы преступлений

Задание №7 Создайте слайд №5 Технология работы: 1. Введите заголовок слайда «Финансовые потери в результате нарушений безопасности». 2. Добавьте диаграмму, как показано на рисунке 1.

Рисунок 1 Задание №8 Создайте слайд №6 Технология работы: 1. Используя объект WordArt введите заголовок слайда «Группы компьютерных преступников». 2. Добавьте иерархический рисунок SmartArt (рис.2). 3. Измените макет и оформление рисунка по Вашему усмотрению

Задание №10 Настройка презентации Переходим на вкладку Анимация настраиваем анимацию для презентации (появление/движение текста, звуки и т.д.)

Часть анимации доступна на этой вкладке, для доступа к остальному нужно нажать кнопку Настройка анимации. Технология работы: 1. На вкладке Анимация, в разделе Переход к этому слайду выбрать для каждого слайда любой тип анимации (звук перехода и т.д.). 2. На вкладке Показ слайдов, в разделе Настройка можно настроить звукозапись, время показа для каждого слайда. 3. На вкладке Показ слайдов, в разделе Начать показ слайдов можно просмотреть презентацию. 4. Сохраняется презентация аналогично другим офисным программам. Можно настроить эффекты анимации для каждого элемента на слайде, для этого: • Выделите любой элемент на произвольном слайде. • На вкладке Анимация, в разделе Анимация выбрать Настройка анимации

• Откроется панель Настройки анимации. • Нажмите на кнопку Добавить эффект

Просмотрите и выберите для объекта на слайде понравившийся Вам эффект. Задание 11 Итоговый слайд и создание гиперссылок Как такового понятия Итоговый слайд в PowerPoint 2007 (2010) нет. Чтобы создать Итоговый слайд выбирается макет слайда, например Заголовок и объект. В заголовке пишется Итоговый слайд. В основном поле выбирается Список и на пункте списка вызывается контекстное меню. Выбирается пункт Гиперссылка и выбирается элемент для ссылки. В списке итогового слайда появляется название выбранного элемента для ссылки и на название ставится гиперссылка. Гиперссылки можно поставить на слайд в этой же презентации, на сайт, на файл любой программы. Обычно в итоговом слайде гиперссылки ставят на слайд в этой же презентации. Гиперссылки можно на текст, на рисунки и Управляющие кнопки. Образцы Управляющих кнопок вызываются через вкладку Вставка - группу Иллюстрации – Фигуры – Управляющие кнопки. Кнопка выбирается и рисуется на слайде. Появляется диалоговое окно, через которое устанавливается гиперссылка. Создайте Итоговый слайд и просмотрите презентацию. Используйте гиперссылки итогового слайда. Задание № 12 Просмотр презентации Просмотреть презентацию на полном экране (клавиша F5), убедиться в отсутствии ошибок и приемлемом качестве презентации. Задание №13 Сохраните файл в своей папке под именем «Компьютерные преступления». Примечание: Чтобы изменить положение слайда в презентации, нажмите на него Левой кнопкой и перетащите на то место между других слайдов, где он должен быть. Задания для самостоятельного выполнения:

Создать презентацию по заданной теме (см.ниже, номер варианта темы совпадает с порядковым номером студента в журнале или выдается преподавателем) в соответствии с требованиями: • количество слайдов должно быть не меньше 15; • презентация должна быть содержательной; • каждый из слайдов презентации должен иметь уникальную разметку; • каждый из слайдов должен содержать «личное клеймо» студента, создавшего данную презентацию; • образец заметок должен содержать пояснения по содержанию и/или показу слайдов; • презентация должна иметь слайд – оглавление, откуда можно было бы попасть как на один из разделов (групп) слайдов, так и на каждый из слайдов в отдельности (для реализации использовать свои интерактивные или стандартные управляющие кнопки); • с каждого из слайдов презентации должна быть возможность возврата на слайдоглавление; • для каждого из слайдов должна использоваться уникальная форма перехода; • на слайдах презентации не допускается использование повторяющихся эффектов (звуковых и визуальных) появления элементов слайдов, пока не были применены все имеющиеся; • хотя бы один из слайдов презентации должен запускать внешнюю программу (файл с расширением exe или com).

Форма представления результата: выполненная презентация, выполненная работа

РАЗДЕЛ 2.

СУЩНОСТЬ И СОЦИАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ

Практическое занятие № 4

Особенности выбранной профессии. Организация собственной деятельности. Ознакомление с организационно-производственной структурой предприятий общественного питания (экскурсия на предприятие – базу практики). Экскурсия на производство / базы практик. Составление отчета по экскурсии.

Цель работы:

1. обобщение и систематизация материала по теме «Особенности выбранной профессии»;
2. ознакомление с деятельностью технолога в предприятии общественного питания.

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК2.4-ПК2.7
ПК 3.3-ПК3.6, ПК5.3-ПК5.5

Материальное обеспечение:

Конспект лекций, методические указания для практических занятий, должностные инструкции.

Задание:

1. Ознакомиться с квалификационными требованиями для сотрудников предприятия общественного питания.
2. Ознакомиться с основными видами деятельности техника-технолога в предприятии общественного питания.

Порядок выполнения работы:

1. Студенты общаются с руководителем и технологом предприятия общественного питания.
2. Студенты знакомятся с требованиями к специалистам и рабочим профессиям, которые должны выполнять работники предприятия общественного питания, особенно выделить требования к технику-технологу.
3. Студенты наблюдают за работой повара, определяют степень выполнения профессиональных обязанностей.

Форма представления результата: выполненная работа (студенты составляют отчет об экскурсии, делают выводы о значимости профессии техника-технолога в предприятии общественного питания).

Практическое занятие № 5-6

**Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии. Разработка проекта «Профессиональный план личности»
Изучение квалификационных характеристик производственного персонала предприятий общественного питания**

Цель работы:

1. обобщение и систематизация материала по теме «Организация собственной деятельности»;
2. оценка своих способностей и возможностей в профессиональной деятельности.

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК2.4-ПК2.7, ПК 3.3-ПК3.6, ПК5.3-ПК5.5

Материальное обеспечение:

Конспект лекций, методические указания для практических занятий, тесты, задания.

Задание:

1. Составить профессиональный план личности.
2. Определить условия формирования мотивации на успех.
3. Разработать проект «Профессиональный план личности»

Порядок выполнения работы:

1. Студенты составляют план личности с учетом будущей профессиональной деятельности.
2. Студенты определяют мотивацию как фактор профессионального становления личности, достижения успеха, состояния возможностей и желание личности.
3. Студенты выявляют необходимые условия формирования мотивации у них на успех в будущей профессиональной деятельности.

1. Презентация профессии Профессия повара – одна из древнейших в мире. Без повара немислимы ресторан, столовая, кафе, закусочная, кулинария. Значимость этой профессии сложно переоценить. От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение и производительность труда. Повар - специалист, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Конечно, приготовить что-либо съедобное может практически любой человек. В чем же тогда проявляется отличие любительской кулинарии от профессиональной? Да в том, что повар из тех же самых продуктов может приготовить что-нибудь действительно изысканное, и суметь со вкусом это подать к столу. Также повар - это не только человек, который умеет готовить блюда технологически правильно и в строгом соответствии с

рецептом, а еще и специалист, который любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и радость, когда результаты его труда восхищают клиентов. Профессия повара развивалась вместе с цивилизацией. Издавна приготовление пищи общество доверяло лучшим кулинарам, ведь вкусная и здоровая пища – это не просто утоление естественной жизненной потребности, это ещё и залог здоровья, и, если хотите, удовольствие. Неудивительно, что в дальнейшем профессиональные повара стали оказывать услуги по приготовлению пищи в основном для богатых и знатных людей, и только с развитием ресторанного дела эта профессия вновь приобрела массовый характер. Владельцы кафе и ресторанов прекрасно знают, что успех заведения напрямую зависит от мастерства шеф-повара, от разнообразия, эксклюзивности или экзотичности предлагаемых блюд. Особое значение эта профессия получила в наш век скоростей и постоянного цейтнота. Люди все меньше едят дома, все больше – в заведениях общественного питания. А если вспомнить, что пища для человека, как мы уже говорили - это не только источник энергии и питательных веществ, но и огромного вкусового удовольствия, то станет ясно, что человек, который может придать пище особый вкус, будет востребован всегда. К тому же, не стоит забывать, что повара незаменимы не только в кафе и ресторанах, но и в таких заведениях, как детские садики, школы, больницы. Преимущества профессии: разнообразие деятельности, творческий подход, востребованность на рынке труда. Ограничения профессии: не всегда комфортные условия труда, необходимо наличие медицинской книжки.

2. Тип и класс профессии Профессия повара относится к типу «Человек - Природа», так как связана с работой с объектами природы (продуктами), в ней требуется высокий уровень развития наблюдательности, внимательности, физической выносливости. Также профессию повара можно отнести к типу «Человек - Художественный образ», ведь в ней требуется проявлять воображение и эстетический вкус, творческие способности, образное мышление. Профессию повара можно отнести и к типу «Человек - Техника», так как в ней можно столкнуться с эксплуатацией технических устройств, управлением техническими устройствами. Профессия повара относится к классу «исполнительских», так как связана с исполнением решений, работой по заданному образцу, соблюдением имеющихся правил и нормативов, следованием инструкциям и т.п.

3. Содержание деятельности Повара работают в столовых, в ресторанах, кафе, кондитерских. Они занимаются приготовлением различных блюд и кондитерской продукции в соответствии с рецептами. Повар контролирует качество продуктов и соблюдение правил их хранения, следит за выполнением норм гигиены и санитарии. Повар должен знать основы кулинарии, требования к готовке различных блюд и обработке продуктов, рецепты блюд, диетические рецепты, а также уметь работать с кухонной утварью. В обязанности повара входят следующие функции: прием сырья и его переработка, приготовление холодных закусок, горячих блюд, оформление блюд для подачи и раздача блюд (если нет официантов). Современные повара применяют в своей работе различные машины (автоматы и полуавтоматы), предназначенные для обработки муки и приготовления теста, для чистки и нарезки овощей, а также всевозможные смесители, миксеры, дозировщики, и т.д. Повар – профессия творческая. Вкусовое восприятие блюд зависит не только от того, какие продукты и специи в них заложены, но и от того, насколько красиво они оформлены. Повар – непосредственный творец хорошего настроения у посетителей, желающих вкусно и хорошо поесть.

4. Условия труда

Повар может работать как самостоятельно, так и в коллективе, который может состоять из нескольких специалистов. Чаще всего представители данной профессии работают в помещениях. Это могут быть помещения столовых, кафе, ресторанов. Работа происходит преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с активностью и физическим трудом. Повар в своей работе часто ограничен требованиями рецепта и пожеланиями к конечному результату работы со стороны владельцев заведения, в котором он работает. Зачастую, только шеф-повара с собственной репутацией могут диктовать свою волю и проявлять самостоятельность в работе. Важно наличие медицинской книжки.

3. Требования к знаниям и умениям специалиста

4. Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию. Квалифицированный повар должен знать:
- основы кулинарии;
 - характеристики и биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции;
 - требования к готовке различных блюд и обработке продуктов;
 - принципы приготовления диетических блюд;
 - рецепты приготовления и оформления блюд и т.д.

Квалифицированный повар должен уметь:

- работать с кухонной утварью;
 - приготавливать блюда в соответствии с рецептами;
 - обрабатывать различные продукты и т.п.
5. **Требования к индивидуальным особенностям специалиста**
6. Для успешной деятельности в качестве повара необходимо наличие следующих профессионально-важных качеств:
- склонность к сервисной работе;
 - способность к концентрации внимания;
 - склонность к работе с объектами природы;
 - склонность к ручному труду;
 - склонность к творческой работе;
 - образная память;
 - эстетический вкус;
 - хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
 - аккуратность;
 - подвижность кистей рук, пальцев;
 - физическая выносливость;
 - высокая тактильная чувствительность.

7. Медицинские противопоказания

Медицинские ограничения для повара:

- заболевания опорно-двигательного аппарата;
- сердечно-сосудистой системы;
- органов зрения, обоняния;
- иммунной системы;
- различные формы аллергий (в частности, на пищевые продукты);
- инфекционные заболевания;
- психические заболевания;
- гастрит, язва желудка и 12-перстной кишки;
- болезни, связанные с потерей сознания;
- варикоз вен.

При наличии этих заболеваний работа по профессии повара может приводить к ухудшению здоровья, а также создавать непреодолимые препятствия для освоения и роста в рамках этой профессии.

9. Области применения профессии

Специалисты с профессией повара могут работать в таких организациях и сферах, как:

- заведения общественного питания;
- кафе, рестораны, столовые;
- учебные и производственные предприятия и т.п.

7. Перспективы карьерного роста

Возможные пути развития повара: *Специализация и освоение смежных областей* Повара могут специализироваться в конкретных сферах поварского искусства, блюдах той или иной кухни и т.п. Но для профессионального развития потребуется постоянная специализация и получение дополнительного образования. Мастерства в этой профессии можно достичь на уровне шеф-повара, который является уже не только специалистом, но и руководителем.

Также человек с профессией повара может осваивать смежные специализации, такие как: кондитер, кулинар рыбных и морепродуктов и т.п.

11. Родственные профессии

Пекарь, кондитер.

Цель работы:

8. обобщение и систематизация материала по теме «Организация собственной деятельности»;
9. оценка своих способностей и возможностей в профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции:

10. ОК 01, ОК 02, ОК 04, , ОК 7

11. Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- оценивать социальную значимость своей будущей профессии;
- объективно оценивать должностные обязанности техника-технолога;
- выбирать необходимые источники информации при решении проблемы;
- использовать возможности сети Интернет.

Материальное обеспечение:

Конспект лекций, методические указания для практических занятий, тесты, задания.

Задание:

1. Составить профессиональный план личности.
2. Определить условия формирования мотивации на успех.
3. Разработать проект «Профессиональный план личности»

Порядок выполнения работы:

4. Студенты составляют план личности с учетом будущей профессиональной деятельности.
5. Студенты определяют мотивацию как фактор профессионального становления личности, достижения успеха, состояния возможностей и желание личности.
6. Студенты выявляют необходимые условия формирования мотивации у них на успех в будущей профессиональной деятельности.

Форма представления результата: выполненная работа (студенты составляют план по организации собственной профессиональной деятельности и по саморазвитию и самореализации личности).

Практическая работа № 7

Защита рефератов «Моя профессия». Семинар

Представление дневников и презентации по итогам ознакомительных экскурсий на предприятия общественного питания.

Цели практической работы: создать условия:

- для формирования у обучающихся познавательного интереса к профессии «Повар, кондитер»;
 - для развития умений взаимодействовать в учебном процессе;
 - для формирования устойчивой мотивации достижения поставленной цели;
- формирования коммуникативной компетентности.

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК2.4-ПК2.7
ПК 3.3-ПК3.6, ПК5.3-ПК5.5

Ход урока

«Если вы удачно выберете труд и вложите в него всю свою душу, то счастье само вас отыщет...»
(К.Д.Ушинский)

Профессия в переводе с латинского означает – (объявляю своим делом) – вид трудовой деятельности человека, который требует определенной подготовки и служит обычно источником дохода. Все мы читали в детстве стихотворение В.Маяковского «Кем быть?», которое заканчивается словами: «Все работы хороши – выбирай на вкус!» - то есть в соответствии со своими желаниями. Формирование желаний, интереса к чему-либо начинается во время целевых игр в детстве и остается с нами всю последующую жизнь. Если человек выбрал профессию случайно и не находит удовлетворения в ней, то это вызывает утомляемость, нервные срывы, а в итоге моральное и материальное неудовлетворение приводит к общему расстройству здоровья. Согласитесь, что к каждой профессии должно быть призвание. Повар – кондитер – это художник, это мастер, создающий шедевры. Точно конечно нельзя сказать, кто же были первые повара - кондитеры, возможно индейцы племени майя, которые открыли удивительные свойства шоколада, а может быть жители Древней Индии, сумевшие познать вкус тростникового сахара и готовить из него сладкие палочки. Еще один интересный факт, что во время раскопок, проведенных в Египте, археологами были найдены «конфеты», основой для которых служили финики. Изготавливали их вручную. Древние китайцы, римляне и греки уже имели кулинарные книги, в которых насчитывались сотни тысяч рецептов. В Древнем Риме заниматься приготовлением блюд считалось модным и почетным делом. В XVI – XVII веке в Европе произошла «гастрономическая революция», вызванная появлением множества неизвестных продуктов. Немного позже, а именно при дворе французского короля, повара стали числиться привилегированными слугами. Французские повара начали получать специальное образование. Кулинарное творчество занимало умы многих просвещенных людей. Что же касается наших дней, то профессия повар - кондитер стала довольно популярной и занимает не последнее место в числе востребованных. Многочисленные исследования показали, что на первом месте при выборе профессии обычно стоит престижность профессии. В переводе с французского слово «престиж» означает «авторитет, влияние, вес в обществе». И разве нескромно человеку желать этого? Повышенный интерес к какой-либо профессии и спрос на нее приходит к нам из самой жизни, поэтому мода точно отражает истинное распределение ролей профессиональных групп в обществе. Как же наиболее точно выбрать из всех профессий одну - единственную? При выборе профессии необходимо учитывать индивидуальные желания, потребности, интерес к определенному виду деятельности. Каждый человек мечтает стать счастливым, но в жизни далеко не все с уверенностью могут сказать, что избрали себе работу по призванию. Ошибки в выборе профессии случаются не так уж редко, и за каждой из них – разочарование, боль, моральная травма. По утверждению психологов человек проводит на работе треть своей жизни. И если он правильно выбрал профессию, то в результате треть жизни получает удовольствие, а коли нет, то просто мучается. Тяжко работать без удовольствия, свою профессию надо любить и относиться к ней уважительно. Стоит задуматься над тем, что означает выражение «человек на своем месте». Вспоминая известную фразу из басни Крылова И.А. «Щука и кот», лишний раз убеждаемся в том, что люди издавна придавали большое значение призванию: «беда, коль пироги начнет печи сапожник, а сапоги тачать пирожник...» Огромное значение в выборе профессии имеет возможность испытать свои силы в производительном труде по избираемой специальности. Взяв в руки инструмент и материал, молодой человек становится активным создателем материальных ценностей. Только такой путь поможет ему точнее понять свое призвание. Действительно, может ли человек обходиться без услуг поваров? Конечно, нет. Самое большое искушение для человека было, есть и будет – вкусная еда. Во время приёма пищи у человека вырабатываются гормоны радости – эндорфины и энкефалины. Человек чувствует себя по-настоящему счастливым. Хороший повар при царском дворе был просто волшебником. В современных ресторанах

высококвалифицированный повар – кондитер – это визитная карточка заведения. У него свои кулинарные секреты, он приносит прибыль и сам при этом прекрасно зарабатывает. Приходим к выводу, что профессия повар–кондитер востребована на рынке труда и не утратила своей современности.

Необходимо осознавать, что удачный выбор профессии является мощным стимулом для дальнейшего профессионального формирования молодого человека. Выбрать профессию по душе и овладеть ею – это большая удача для человека. Важно, чтобы с первых дней обучения обучающиеся осознали, что выбранная ими профессия открывает путь к достижению профессионального мастерства, перспективу для дальнейшего общеобразовательного и профессионального роста.

Интерес и уважение к рабочей профессии следует воспитывать с первых дней учебы, осуществляя профессиональное воспитание на уроках теоретического обучения, в учебных мастерских, во внеклассной работе, различных кружках. Каждый урок должен быть насыщен примерами из жизни. Необходимо рассказывать студентам о будущей профессии так, чтобы у них не возникало сомнений в правильности выбора. Существенную роль в воспитании уважения к выбранной профессии играют традиции техникума. В нашем учебном заведении гордятся своими выпускниками, ставшими впоследствии мастерами производственного обучения. Большое впечатление производит на обучающегося проведение праздников «Посвящение в студенты», «Конкурсы по профессии», «Дни повара-кондитера», «Сладкие правила» и другие. Главнейшим фактором в воспитании является авторитет мастера производственного обучения, на котором лежит основная ответственность за профессиональную подготовку обучающихся. Мастер производственного обучения – центральная фигура в техникуме, и от него в первую очередь зависит уровень профессиональной подготовки обучающихся, их воспитанность. Самый мощный и надежный союзник мастера в воспитании обучающихся – их воспитанность. Какие качества ценят на производстве? Неравнодушное, заинтересованное отношение к делу и труду. Личная обязанность наставника, его аккуратность, демонстрация готовности сделать качественно любое дело являются для обучающихся наилучшим примером для подражания. Россия всегда славилась своими умельцами. Известны тысячи примеров, когда сметливые русские мужики решали головоломки и задачи, удивляя западных специалистов. Да и сегодня наша страна не оскудела талантами и продолжает «поставлять мозги» в различные научные центры мира.

Обществу нужны творческие люди с активной жизненной позицией. Их воспитание – непростой и не быстрый процесс, в котором формируются черты, становящиеся определяющими для характера – патриотизм, широта взглядов, умение искать оптимальное решение. Патриот, который любит свою Родину, не будет бездумно, подчиняясь сиюминутным интересам, губить ее леса, реки, природу, безжалостно расточать богатство ее недр. Такой специалист будет искать варианты, наиболее приемлемые с точки зрения не только экономической выгоды, но и с позицией человека, заботящегося о том, что какое наследие он оставит потомкам. Покажите обучающемуся, как искать и находить резервы улучшения технологического процесса или, как усовершенствовать упаковку, направьте пытлившую мысль обучающегося на поиск экономии – и через некоторое время это станет его привычкой, свойством натуры. Важнейшая задача мастера производственного обучения – привить обучающемуся любовь к профессии, уважение к труду. Дать человеку деятельность, которая бы наполнила его душу и могла бы наполнять ее вечно – вот истинная цель, живая, потому что цель эта – сама жизнь (К.Д. Ушинский).

Философ древности Платон говорил, что сила магнита передается от железа к железу подобно тому, как муза передает вдохновение через поэта чтецу и слушателю. Вот так и вдохновение педагога и мастера производственного обучения, их педагогическое мастерство и золотые руки, воздействуют на обучающихся. Поэтому главное в деятельности преподавателей – поиск нового в обучении и воспитании. Никаких поучений и сентенций – только совместные размышления над изучаемым, показ рабочих приемов. Какие мероприятия способствуют воспитанию ценности профессий?

Я предлагаю некоторые из них. Беседа: «Повар: мастерство и вдохновение» Повар – кондитер – это интересная профессия, требующая от человека творческих навыков и последующего их

развития.

Хороший повар - как художник, С палитрой фруктов, крема, роз, Творит роскошество пирожных, Знаток рецептов, вкусов, доз. Он музыкант - хороший повар! Создать из гаммы вкусовой Концерт - на это, право слово, Способен повар лишь большой. Хрустящей корочки ваятель, Жонглер, артист, колдун, нюхач, Магистр - естествоиспытатель, Великий фокусник, трюкач... В поэзии кудесник слова

Кратчайший знает к Музе путь. И как поэт, хороший повар Откроет нам, в чем соль и суть. Как Кутюрье диктует моду, Так повар, напустив туман, Во вкусах делает погоду, Ас кухни, истинный гурман.

А для голодного народа В горячих белых облаках Чревоугодию в угоду Вершит обилье и размах. Где только не работают повара! В огромных ресторанах и маленьких кафе, в заводских столовых и детских садах, в больницах и санаториях, на туристских базах и полярных зимовках... Нужны они и в вагонах-ресторанах на поездах дальнего следования, а еще – на разных кораблях: на роскошных и туристских лайнерах, на рыболовных сейнерах, на военных судах... Кстати, кухня на судне называется камбузом, а повара – коками. Всюду необходима людям эта профессия – повар!

Профессия повара очень интересна, но и очень трудна. Рабочий день повара начинается задолго до того, как в столовую или кафе придут первые посетители, а заканчивается гораздо позднее того, как последний из них покинет зал. Пришедших посетителей уже должны ждать готовые блюда, а в конце дня повар должен убрать свое рабочее место, сдать на хранение нереализованные продукты, списать остатки готовых блюд, если такие есть. На предприятиях питания производственные помещения, где готовят пищу, делятся на холодные и горячие цехи. В холодных цехах поддерживается температура, при которой не портятся сырье и готовые холодные блюда: салаты, закуски, десерты. А в горячем цехе жара от раскаленных плит, как на самом знойном южном пляже! Но вот раздеться «до купальника» нельзя: требования санитарии предписывают повару работать в спецодежде, напоминающей облачение хирурга: наглухо застегнутый чистый халат и колпак, полностью закрывающий волосы. Кстати, задумывались ли вы когда-нибудь о том, почему повар носит колпак, а не, например, косынку, которая могла бы защищать готовящуюся пищу от случайного попадания в нее волос? Да потому, что в горячем цехе в плотно прилегающем головном уборе, без воздушной прокладки, голова просто «сварится»! Правда в последнее время спецодежду поваров стали шить из специальных материалов, особо легких и позволяющих телу «дышать», но не с привычки все равно трудно. А видели вы котлы, в которых варятся на предприятиях общественного питания супы, каши, компоты? Котлы эти надо передвигать, снимать с плиты, подносить к раздаче... Конечно, на современном предприятии многое механизировано, но и техника отказать может, а вот клиенту, зашедшему пообедать, отказать нельзя. Да, повар – это профессия не для слабых! А еще эта профессия – не для медлительных и неповоротливых. Лежит на поваре и большая моральная ответственность за здоровье и даже за жизнь людей, которые питаются на том предприятии, где он работает. Приходилось ли вам когда-нибудь дома отравиться какой-либо едой? Малоприятные ощущения! Но ошибка домашней хозяйки скажется только на нескольких членах ее семьи, а в общественном питании из-за ошибки повара некачественной продукцией может отравиться одновременно очень большое количество людей. Если же в пищу попадут особо опасные микробы, то это может вызвать целую эпидемию. Вот поэтому повар должен строго соблюдать требования санитарии и гигиены, быть очень чистоплотным, аккуратным и внимательным. Иными словами, неряхам и растяпам здесь не место! Различные сложности в работе повара создает и концепция предприятия – то есть те принципы, по которым оно работает. В меню могут быть включены как готовые блюда, так и заказные. Готовые блюда готовятся заранее в таких количествах, чтобы хватило на весь рабочий день или на определенный период. Например, повар с утра варит в больших котлах несколько супов, которые затем остается только разлить по тарелкам. Чтобы супы оставались горячими, их держат на плите, установив нужную температуру, или же на раздаче используются специальные установки с подогревом, на которые и ставят котлы. Заранее готовится и большинство салатов, которые хранятся в течение дня в необходимых температурных условиях,

выпекаются пирожки и пирожные. А вот заказные блюда готовят из подготовленных продуктов только после того, как клиент их заказал, и в том количестве, которое заказано. Простейшим заказным блюдом является обычная яичница: ведь нельзя же ее приготовить заранее в массовом количестве и потом разогревать перед подачей! В чем же заключается творчество повара? Прежде чем стать столичным салатом, или сверкающим глазировкой тортом, украшенным декоративным рисунком, разрозненные пищевые компоненты – мука, яйца, соль, сахар, сливочное масло, ванилин – в воображении повара совершают своеобразный полет, причудливо сочетаясь и переплетаясь в единой вкусовой гамме. Технология приготовления блюд как бы запрограммирована в его памяти. И чем богаче память и воображение, тем больше имеется у него этих программ. Но одних воображений и памяти недостаточно. Повар - кондитер должен владеть приемами наблюдения, сравнения, уметь выделять наиболее характерные особенности продуктов. Многие убеждены, что главное в кулинарии – иметь необходимые продукты и хороший рецепт. Однако опыт показывает: требуется совсем другое – знание кулинарной техники, методов, приемов. Как утверждает пословица, «нет плохих продуктов – есть плохие повара». Рецептуры блюд и технология их приготовления на всех предприятиях питания тщательно выверены и должны соблюдаться очень строго. Здесь нельзя закладывать продукты или устанавливать температурный режим «на глазок», как дома. Для всего существуют свои нормы и правила, поскольку повар должен не только приготовить пищу качественно, но и отчитаться за использованные продукты. Однако и здесь почему-то блюда, приготовленные по одним и тем же рецептам, у одних поваров получаются вкуснее, чем у других! Есть в этом процессе какое-то «волшебное чуть-чуть», которое в любом деле отличает изделие мастера от изделия простого ремесленника. Известно и то, что вкусная еда может помочь избавиться от такого состояния, как депрессия, поэтому кондитеры, в какой-то степени, приравниваются к психотерапевтам или «целителям» человеческих душ. Повар Вася очень ловко чистит ножиком морковку, Сыр на крупной терке трет: Взад-вперед да взад-вперед. Суп мешает поварешкой и толкушкой мнет картошку,

Режет ножиком укроп: Вжик-вжик-вжик и в миску оп! Получилось вкусно чтобы, Лично с блюд снимает пробы. Всё посолит, поперчит и горчицей погорчит. Профессионалы и VIP-мастера могут работать в престижных и популярных заведениях. Участвуют в различных конкурсах, их труд ценится высоко. Повар - кондитер должен любить свою работу, тогда все блюда будут приготовлены с душой и любовью. Но не каждый человек может стать поваром - кондитером, особенно если говорить о профессионалах. Эти люди имеют обоняние и тонкий вкус, наделены вкусовой памятью и творческим воображением. Путь к вершинам мастерства долог и труден! Я НУЖЕН ВСЕМ! Есть разные профессии на свете. Ну, скажем, космонавт. И капитан. Но я за тех и за других – в ответе. За тех, кто в космосе, кто вышел в океан. Без нас нельзя ни выйти на орбиту, И не покинуть гавань кораблю, Профессий очень много знаменитых, А я свою, негромкую, люблю. Она нужна, как воздух, как вода, И пусть она покажется невзрачной немногим или многим – не беда... Кто знает вкус воды – простой, прозрачной! Устанет человек – и нас ругает: На поваре сошелся клином свет... Так вкус воды прозрачной замечают, Когда ее в достатке рядом нет. Я у плиты – едва заря займется, И день-деньской, как белка в колесе, И хоть «спасибо» трудно достается, Я нужен всем. И это знаю все. В. Дубинин (выпускник нашего техникума)

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ Дорогие друзья! 1. В день поступления в Интинский политехнический техникум вы становитесь кандидатами в славный рабочий класс! 2. Помните, что современный рабочий – это высококвалифицированный мастер своего дела, отдающий все силы, энергию и творчество своей профессии! 3. Пусть дело, которое вы выбрали сегодня, будет главным в вашей жизни! 4. Берегите свою честь, честь семьи, честь коллектива Интинского политехнического техникума, честь нашего города Инты! 5. Настойчиво овладейте своей профессией, помните, что производственный план – это закон, его выполнение – долг, перевыполнение – честь! 6. Бережно относитесь к инструменту, мебели! 7. Знайте, что каждая рабочая профессия требует физической выносливости и ловкости. Активно занимайтесь физической культурой и спортом! 8. Активно участвуйте в общественной жизни техникума! 9. Помните, что добрая слава и честь нашего коллектива зависят от твоей культуры поведения, трудовой дисциплины и трудолюбия!

ПРОГРАММА «Профессия» Основные задачи: развитие интереса к специальности, любви к выбранной профессии; углубление и расширение знаний студентов об особенностях, тонкостях профессии; воспитание стремление практически овладеть мастерством. Реализуемые мероприятия: - Классные часы; - «Посвящение в студенты»; - «Посвящение в профессию «Повар-кондитер»; - «Азбука повара-кондитера»; - «Профессиональный ринг»; - «Мастер-класс по профессии повар-кондитер»; - Выставка изделий «Качество моей продукции»; - Анкетирование «Почему я выбрал профессию повар-кондитер»; - Конкурс сочинений: «Вкус моей профессии».

ВИКТОРИНА

Вопросы:

1. Что в старину «вторым хлебом» называли? Если, точнее, какой овощ? А) свекла; Б) репа; В) капуста

Подсказка: «Кругла, а не месяц, желта, а не масло, с хвостом, а не мышь!» Что это? (репа). Кстати, крестьяне этот «второй хлеб» храним сыром виде чуть ли не всю зиму. Не спеша, после снятия урожая через 2-3 недели обрывали с репы всю зелень. Плоды укладывал в кадку из-под соленых огурцов или капусты. Но не валили валом. Прежде насыпали песок, потом аккуратно – слой репы и т.д. 2. Про какие щи крестьяне, как бы сердясь, говорили: «Щи, хоть кнутом хлещи? А) крапивные;

Б) на рыбном отваре; В) пустые, т.е. без мяса. И верно, коли в пост – то и хлебай себе пустые щи на здоровье, а коли по бедности – весь год, как тут на щи не осерчать? 3. Сколько видов каш готовили русские крестьяне в 17 веке (при царе Алексее Михайловиче)? А) не менее 10; Б) более 20;

В) более 50. Что же это за такие каши? Были каши царские, а были и простые, крестьянские. Наверное, слышали про тюрю? Самая крестьянская пища. Приготовить ее проще простого. Взять квас, можно молочную сыворотку, или родниковую воду. Покрошить туда, зачерствевший хлеб, луковицу, добавить туда растительного масла, соли... И такая еда была просто незаменима в сенокосную пору. Настоящая государственная каша. 4. Сколько видов пирогов пекли тогдашние хозяйки-мастерицы?

А) не менее 10; Б) не менее 20; В) не менее 50. Представьте, праздник кончился, хозяева устали, или спать охота, а гости шумят, не расходятся. Как тут быть? Как намекнуть, что де пора и честь знать? Только помните, что мы сейчас в Древней Руси. А) культурно раскрыть двери настежь; Б) спеть песню вроде «колыбельной»; В) выдать на прощанье пряник «разгоняй»; Правда, хорош обычай! Когда с пряником-то провожают! Вежливее как-то. Оно и приятно, в старину гость был свят и неприкосновенен. Обидеть гостя считали за верх неприличия. О гостеприимстве говорилось еще в Ветхом завете. Старец Авраам со своей женой принял в свой шатер трех путников, успокоил их. И получил за это благословление. Ведь под видом путников принял самого Бога. 6. Какой из русских праздников получил в народных поговорках такие яркие эпитеты, как «честная», «широкая», «веселая»? А) троица; Б) пасха; В) масленица. Масленица – один из самых веселых народных праздников. К этому празднику лучше всего шла поговорка: «Красна изба углами, а масленица – пирогами.» И верно, тут даже бедняк гулял на широкую ногу. Недаром, и по сей день, как услышим: «живет, что сыр в масле катается», или еще: «Не житье, а масленица» - сразу понимаем, о чем тут речь.

РАЗДЕЛ 4. ИСТОРИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Практическая работа 8-10

Семинары по темам:

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК2.4-ПК2.7
ПК 3.3-ПК3.6, ПК5.3-ПК5.5

1. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания.

2. Особенности формирования и развития кухни народов России. Исторический путь кофе.
3. По страницам истории кулинарии. Кремлевская кухня
4. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни
5. Знакомство с биографиями известных поваров-кулинаров мирового значения.
6. Влияние постов на русскую кухню. Православие.
7. Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины)

Семинар — это информативное или практическое занятие, нацеленное на приобретение определенных навыков или углубление знаний в конкретной теме. Ведущими на таких практикумах обычно выступают преподаватели, эксперты в данной области, руководители или другие лидеры, владеющие знаниями в определенной сфере или обладающие конкретными навыками. В зависимости от темы, семинары могут длиться от часа до двух или продолжаться по несколько недель. Докладчики могут увеличить эффективность своей презентации посредством тщательного планирования, организации и оттачивания техники изложения материала. Здесь представлена инструкция для подготовки к семинару.

Определите цель семинара. Вашей задачей может быть научить аудиторию определенным навыкам, например, как создавать и сохранять документы в приложениях для обработки текстов. Или же ваша цель может состоять в том, чтобы предоставить общую информацию по конкретной теме, к примеру, живопись или писательство. Независимо от общей направленности практикума, вначале нужно определить его цель.

Выясните потребности участников. Когда вы, к примеру, тренируете определенный навык, понимание желаний участников в отношении конечного уровня постижения материала и скорости обучения поможет вам правильно подобрать компоненты занятий. Чем лучше практикум будет адаптирован к вашей аудитории, тем более успешным будет процесс обучения.

Разработайте структуру своей презентации.

- Введение. Вам нужно будет сделать короткий обзор темы семинара, представить себя и других участников.
- Напишите список навыков и/или тем, о которых будет идти речь в вашей презентации. Включите в этот перечень подтемы, если необходимо.
- Решите, в каком порядке вы будете излагать выбранные темы. Самые важные умения и информацию лучше подавать в начале практикума. В зависимости от предмета дискуссии, значительных результатов можно достичь, задействовав принцип от "простого к сложному", начиная с легких и очевидных вопросов, постепенно переходя к более сложной и комплексной проблематике.
- Установите базовые правила поведения. Правила или руководящие принципы стоит огласить в самом начале семинара. Например, за раз может говорить только один человек, нужно поднять руку, чтобы высказаться, мобильные телефоны и прочие отвлекающие устройства должны быть отключены.
- Решите, как вы подведете итог семинара. Концовка может заключаться в кратком обзоре изученного материала, вы можете огласить о следующем уровне в серии практикумов и/или попросить участников заполнить форму обратной связи.

Определите временные рамки для каждого пункта в плане. Для особо сложных тем выделите достаточное количество времени, на случай, если у слушателей возникнут дополнительные вопросы или трудности с пониманием этой части практикума. Также при составлении графика важно учитывать небольшие перерывы для того, чтобы участники смогли сходить в уборную или просто размять ноги.

Составив план, отрепетируйте свое выступление. Репетиции — важная часть процесса подготовки. Представьте доклад коллегам, друзьям или родственникам заранее и попросите их высказать свое мнение о четкости и эффективности представленных данных.

Подготовьте раздаточные материалы для участников. Подайте свою презентацию в форме плана занятия и/или сделайте распечатки важной информации или графиков.

Используйте визуальные средства. Наглядные инструменты, фильмы, изображения и другие элементы могут быть весьма полезны для выражения определенных концепций или умений. Выбирайте визуальные инструменты, которые дополняют вашу презентацию, и не будут отвлекать внимание от основного посыла или цели.

Используйте веб-ресурсы, если они применимы в вашей ситуации. Учебные программы, которые находятся в свободном доступе, такие как Moodle и Blackboard, способствуют онлайн-дискуссиям и обсуждениям вне практикума. Также подобные веб-инструменты — отличный способ для выполнения онлайн-заданий и отправки домашней работы. Более подробную информацию о сервисах для корпоративного обучения вы найдете здесь: <https://habrahabr.ru/post/157631/>

Обустройте пространство для дискуссии. Расставьте стулья полукругом или в форме "подковы", чтобы способствовать взаимодействию; основные правила разместите на доске или стене так, чтобы все могли их видеть. Не забудьте прикрепить на доску или стену чистый лист бумаги или письменную доску, чтобы записывать идеи и замечания участников, озвученные в ходе "мозгового штурма".

Внедрите в свой практикум интерактивные занятия. Определенная активность и игры повышают вовлеченность в процесс. Различные виды деятельности можно использовать как в маленьких так и в больших группах

Отведите время для вопросов и ответов. В зависимости от установленных правил, предоставьте участникам возможность задать вопросы в ходе семинара или в специально отведенное для этого время.

РАЗДЕЛ 3. ВНЕДРЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Практическая работа 11 Food Art или Eat Art

Цель работы:

- обеспечить знание обучающимися понятия **Food Art** - направление в [современном искусстве](#), в рамках которого [еда](#) выступает в качестве выразительного средства при создании произведений искусства, является одним из направлений [нового реализма](#).
- обеспечить формирование умений составления композиции.
- создать условия для:
- развития кинестетического аппарата (ощущений, связанных с движением в пространстве);
- развития элементов творческой деятельности (интуиции, пространственного воображения);

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5

Материальное обеспечение:

сырье - продукты;

оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны;

посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи;

инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга»,

инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые;

документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная; методические указания для практических занятий

Задание:

- Посмотреть видеоролик
- Выполнить подготовку продуктов
- Составить композиций
- Подготовить фото альбом

Порядок выполнения работы:

- ознакомляющая беседа о **Food Art** (история, практические советы);
- устное объяснение задания с практическим примером;
- индивидуальная работа с каждым обучающимся;
- просмотр полученных работ.

Ход работы:

1. Представление технологии
2. Инструктаж
3. Выполнение заданий
4. Подведение итогов. Рефлексия

Форма представления результата: выполненная работа, и подготовленный фото альбом.

Практическое занятие № 12
Изучение форм и видов нарезок

Цель работы:

- сформировать профессиональные умения и навыки при подготовке овощей и грибов
- научить обучающихся сложной и фигурной нарезки
- ознакомит со стандартами европейских нарезок,
- научить обучающихся составлять композиции из овощей и фруктов

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25,МР6; МР19,ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16,ПР61;ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5

Материальное обеспечение:

сырье - продукты;

оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны;

посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи;

инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга»,

инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые;

документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная. Европейские стандарты нарезки овощей.»; методические указания для практических занятий

Задание:

- Заполнить таблицу по соответствию групп и видов овощей.
- Написать схему по первичной обработке клубнеплодов
- Подготовить инструкционно-технологических карт;
- Подготовить видеоролик «Карвинг-декоративная нарезка из овощей и фруктов»;
- Выполнить нарезку
- Составить композиций

Порядок выполнения работы:

1. Демонстрация преподавателем трудовых приёмов по сложной нарезке и выполнение европейских видов нарезок

Соломка

Картофель

Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см

Для жарки во фритюре на гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, филе, бифштексам

Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук

Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см

Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада

Белокочанная капуста

Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см

Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольника, капусты тушеной

Красно-кочанная капуста

То же

На гарнир к холодным и горячим блюдам и для салата

Брусочки

Картофель

Квадратное сечение от 0,7x0,7 до 1,0x1,0 см; длина 3,5—4 см

Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жаренной грилье, а также для рассольника домашнего

Морковь, петрушка, сельдерей

Квадратное сечение 0,4x0,4 см; длина 2,5—3,5 см Для бульона с овощами

Кубики

Картофель

Величина ребра 1,0—2,5 см

Для супов: картофельного с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке, и на гарнир к горячим блюдам; для азу

Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук

Величина ребра 0,3—0,75 см

Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам

Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная 0,1—0,2x0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см

Для посыпки при отпуске первых и вторых блюд; для щей суточных

Кружочки

Картофель

Диаметр 2—3 см; толщина 0,2—0,3 см

Нарезают сырой или предварительно отваренный в кожице картофель. Используется на гарнир к запеченной рыбе в сметане, рыбе по-московски, рыбе по-русски

Морковь, петрушка, сельдерей

Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см

Для супа крестьянского

Ломтики

Картофель

Размеры 2,5—3,0 см; толщина 0,3—0,5 см

Сырой и вареный картофель используется для жарки основным способом на гарнир к жареным блюдам из мяса и рыбы; вареный — на гарнир к запеченной говядине

Морковь, свекла

Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см

Сырые корнеплоды используются для борща флотского; вареные — для винегретов и салатов

Дольки

Картофель

Разные размеры, но не более 5,0 см

Сырой картофель используется для рассольников; обжаренный на сковороде — для рагу и духовой говядины

Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук

Разные размеры, но не более 3,5 см

Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски

Квадратики (шашки) Белокочанная капуста

Размеры 3,0—3,5 см

Для борща флотского, щей из свежей капусты, супа крестьянского

Кольца и полукольца Лук репчатый

Диаметр 3—6 см

На гарнир к бифштексу с луком, шашлыку

Лук порей

Диаметр 1—2,5 см

Для сельди с гарниром, в салаты и винегреты

Гребешки, звездочки, шестеренки Морковь, петрушка

2,0—3,0x1,25 см

На гарнир к заливной рыбе, в маринады, а также для украшения холодных и горячих блюд

Бочоночки, груши, орешки, шарики Картофель

Бочоночки 3,5—4,0x X6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см

Вареный картофель — на гарнир к селедке натуральной и к рыбе: по-польски, паровой, в томате, в рассоле

Морковь, петрушка

Шарики диаметром 1,0— 1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см

На гарнир к холодным и горячим блюдам

Стружка

Хрен

Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см

На гарнир к натуральному бифштексу и ростбифу

Картофель

Толщина 0,3 см; длина 15—25 см

На гарнир к филе

Рубка (мелкая)

Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста

Размеры 0,1—0,2x0,1—0,2 см

2.Разбор технологической последовательности сложной нарезки

В таблице дана схема классификации овощей с иллюстративным изображением каждой группы овощей, что позволяет студенту с первых уроков знать как выглядят овощи. Поясняя таблицу преподаватель рассказывает о классификации овощей по используемой части. Овощи подразделяют на две группы: вегетативные и плодовые. У вегетативных овощей съедобной частью являются вегетативные части растений: корни, стебли, побеги с листьями, почками и соцветиями; у плодовых - только плоды. Группа вегетативных овощей делится на семь подгрупп: корнеплоды, клубнеплоды, капустные, луковые, салатно- шпинатные, пряно-вкусовые, десертные; группа плодовых овощей делится на четыре подгруппы: тыквенные, томатные, бобовые и зерновые.

Инструкционно технологическая карта №1

Клубнеплоды. У этой группы овощей в пищу употребляют клубень, который является видоизмененным подземным стеблем- столоном, состоящим из кожуры(перидермы) , коры и сердцевиды. Промышленное значение имеет только картофель. В эту группу входит также батат (сладкий картофель) и топинамбур (земляная груша), но широкого распространения они не имеют.

Корнеплоды. У этой подгруппы овощей в пищу употребляется та часть корневой системы, в которой накапливаются питательные вещества для самого растения. В ней находятся: морковь, свекла, редис, хрен, репа, брюква, петрушка, редька, пастернак.

Капустные овощи. К ним относят несколько ботанических видов растений: кочанную капусту - белокочанную, краснокочанную, савойскую и брюссельскую; 9 листовую капусту- китайскую; цветную и ее разновидности- капусту спаржевую (брокколи); стеблеплодную капусту - кольраби. Наиболее распространены белокочанная и цветная капуста. Другие виды капусты относят к числу высокоценных, но пока мало распространенных овощных культур.

Луковые. Используемые в пищу частями этой подгруппы овощей являются розетки листьев у их основания, представляющие собой толстую сочную луковицу. К этой группе относят лук и чеснок,

характерные содержанием больших количеств фитонцидов. Эти вещества эффективно уничтожают попадающие в организм бактерии и вирусы, но они же раздражают слизистые оболочки, включая поверхность глаз и эпителий кишечника.

Салатно-шпинатные овощи. Используют в пищу побеги с листьями, черешками и почками. Делятся на салатные (пресные и горькие салаты) и шпинатные (шпинат, щавель, мангольд и др.). Пряные. Эта подгруппа овощей ценится не только питательностью, сколько за вкус и запах. Это и уже упомянутые укроп и петрушка, это же майоран, эстрагон, базилик, чабер, фенхель, розмарин и другие растения.

Десертные овощи. Употребляются в качестве дорогого и изысканного лакомства. Они представлены ревенем, вырастающим иногда до двух метров в высоту, и спаржей, у которой ценятся тонкие верхушки побегов.

Тыквенные. Эта подгруппа овощей включает в себя такие популярные плоды, как огурцы, арбузы, дыни, тыквы, кабачки и патиссоны. Они представляют собой плоды с семенами, обычно очень сочные и довольно сладкие.

Томатные. Съедобной частью этой подгруппы овощей является многосемянная ягода с семенными камерами, заполненными сочной мякотью (томаты, баклажаны) или полыми (перец).

Бобовые. К ним относят горох, фасоль, бобы. Бобовые обладают повышенной пищевой ценностью, так как в их составе содержится от 4 до 7% белковых веществ, 3...8% сахара, 2...8% крахмала, витамин С.

Овощную фасоль также делят на сахарную и луцильную; используется для консервирования, приготовления первых блюд, закусок и т.д. Бобы имеют крупные (2...3см) различной окраски семена; убирают их в незрелом состоянии и употребляют в кулинарии для консервирования.

3. Повторяя по таблице изученный материал по классификации овощей, можно задать обучающимся вопросы и предложить задания.

Вопросы для закрепления теоретического материала.

1. Что относят к клубнеплодам?
2. Какие овощи относятся к корнеплодам?
3. К какой группе по классификации относятся арбузы?
4. Какие овощи из подгруппы томатные имеет полую семенную камеру?

Задание: 1. Составить схему классификации овощей с указанием групп и подгрупп (их 10) и названий овощей, входящих в группу.

3. Разбор европейских названий нарезки и их размеров.

Профессиональный кулинар отличается от дилетанта в том числе и тем, что владеет профессиональной терминологией и умеет выполнить то, что она означает. Перед вами наиболее известные способы нарезки продуктов.

Брюнуаз Аккуратная и ровная нарезка овощей на кубики среднего размера (4 мм). Такая нарезка улучшает пищевые качества блюда. Именно так нарезаются овощи для салата оливье и винегрета.

Шифонад Приготовление ассорти из зеленых листовых овощей-трав. Продукты нарезаются полосками 1 см шириной, бланшируются кипятком.

Карпаччо Это очень тонкие кусочки сырого мяса, приправленные оливковым маслом с уксусом или лимонным соком. Подается с пармезаном на листьях салата.

Тартар . Так называют способ нарезки и подачи продуктов — все, что мелко-мелко нарезано и приправлено пикантным соусом.

Крудите . Нарезка сырых овощей одинаковыми небольшими кусочками, выложенными на блюдо. Подается с пикантными соусами.

Пейзан . Нарезка овощей и корнеплодов тонкими квадратными или круглыми ломтиками. Приблизительная величина 12x12x4 мм.

Жюльен . Овощи нарезаются тонкой соломкой. Размер ее зависит от типа продукта, но не более 4-5 см, Теперь жульеном называют и грибы под соусом бешамель.

Конкассе. Нарезка овощей мелкими кубиками размером до 2 мм. При этом овощи очищают от кожицы и семян. По способу нарезки названо одноименное готовое блюдо.

Бланкет. Способ нарезки продукта ровными прямыми одинаковыми кусочками (брусочками) для жарки, например, картофеля. используется также в супах.

Форма представления результата: выполненная работа

Практическая работа 19 **Составление композиций из овощей и фруктов**

Цель работы:

- обеспечить знание обучающимися понятия карвинга - древнего тайского искусства резьбы по овощам и фруктам, истории его возникновения, особенностей подготовки овощей и фруктов к работе;
 - обеспечить формирование умений вырезания отдельных элементов из овощей и фруктов, составления композиции.
- создать условия для:
- развития кинестетического аппарата (ощущений, связанных с движением в пространстве);
 - развития элементов творческой деятельности (интуиции, пространственного воображения);
 - развития навыков и умений в работе с овощами и фруктами для создания художественных композиций.

- **Практическая работа формирует:** ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

- **Выполнение работы способствует формированию:** ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК4.2-ПК4.5;

- ПК5.3-ПК5.5

Материальное обеспечение:

сырье - продукты;

оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны;

посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи;

инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга»,

инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые;

документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная; методические указания для практических занятий

Задание:

-Выполнить нарезку

-Составить композиций

-Подготовить видеоролик «Карвинг-декоративная нарезка из овощей и фруктов»;

Порядок выполнения работы:

- ознакомляющая беседа о карвинге (история, практические советы);
- устное объяснение задания с практическим примером;
- индивидуальная работа с каждым обучающимся;
- просмотр полученных работ.

Ход работы:

5. Представление технологии карвинга
6. Инструктаж
7. Выполнение заданий
8. Подведение итогов. Рефлексия

Форма представления результата: выполненная работа

Практическая работа 20

Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров

Цель работы:

-изучить органолептический метод определения значений показателей качества продовольственных товаров

Практическая работа формирует: ЛР23; ЛР25, МР6; МР19, ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16, ПР61; ПР62

Выполнение работы способствует формированию: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5

Материальное обеспечение:

сырье – продукты, полуфабрикаты; ГОСТ, методические рекомендации по выполнению практических работ

Задание:

-провести органолептическую оценку
-заполнить таблицу

Порядок выполнения работы:

Провести органолептическую оценку, в следующей последовательности:

-сначала устанавливают показатели, оцениваемые визуально (зрительно): внешний вид, форму, цвет, прозрачность и т. д.,

-после этого определяют консистенцию, запах, вкус.

-заполнить таблицу

Справочные материал

Определение внешнего вида продовольственных товаров (зрительные ощущения)

Путем осмотра определяют форму и окраску, состояние наружной и внутренней поверхности товара, прозрачность, мутность, состояние упаковки. Иногда определение цвета производится сравнением с эталоном или с цветовой шкалой.

Определение внешнего вида продуктов (сыпучих, жидких) производят методом парного сравнения исследуемых образцов с контрольными эталонами по цвету, прозрачности.

Сыпучий продукт рассыпают по доске или на бумаге и рассматривают при отраженном освещении, сравнивая с эталоном. Цвет и прозрачность жидких продуктов оценивается в проходящем свете. Цвет может соответствовать стандарту, эталону или отличаться от него.

Получите образцы муки, крахмала, сахарного песка, соков и сравните их со стандартами, эталонами. Сделайте заключение о цвете и прозрачности образцов, о соответствии или отличии испытуемых образцов по этим показателям от стандарта, эталона (светлее, темнее, более или менее прозрачный).

Изучение терминологии органолептической оценки

консистенции, практическое подтверждение

Осязанием определяют консистенцию (степень твердости продукта и его способность к деформации во время нажима), плотность (сопротивление продукта нажиму), упругость и эластичность (способность продукта восстанавливать первоначальную форму после нажима), вязкость (способность течения), липкость (прилипание к пальцам руки), сухость или влажность продуктов на ощупь.

При определении консистенции и физической структуры, степени измельчения применяют кроме осязательных (тактильных) и зрительные ощущения. В полученных образцах продуктов на ощупь (концами пальцев) определите приблизительную величину частиц порошкообразных и зернистых продуктов, а также консистенцию (твердость, плотность, прочность, мягкость).

При зрительной оценке определите структуру продукта.

Укажите термин и степень соответствия определяемого показателя норме стандарта (ниже или выше нормы).

Определение качества пищевых продуктов по запаху (обонятельные ощущения)

Пищевые продукты обладают специфическим, а также посторонними запахами. Настоящее задание предусматривает определение степени соответствия природного или наличия посторонних запахов на примере некоторых пищевых продуктов.

Получив образцы для исследования на запах, нужно несколько раз вдохнуть через нос газовую фазу над каждым продуктом.

Полученные ощущения в качестве результата запишите в тетрадь, указав степень природного запаха (нормальный, сильный, слабый), при наличии постороннего запаха его необходимо квалифицировать, указать его природу (происхождение) и степень выраженности.

Определение качества пищевых продуктов по вкусу (вкусовые ощущения)

Известны четыре основных вида вкуса, которые могут ощущаться: сладкий, соленый, кислый, горький. Кроме того, вкус может быть смешанным: горько-сладкий - рябина, кисло-сладкий - квашеные овощи, хлеб и др. Ощущения вкуса возникает только в том случае, если исследуемое вещество находится в растворенном состоянии (в воде или слюне). Каждое вкусовое вещество дает соответствующее ощущение при определенной минимальной концентрации. Эта минимальная концентрация называется порогом ощущения.

При определении вкуса твердых, сыпучих продуктов (муки, печенья, пряников, хлеба, конфет и др.) их тщательно пережевывают, распознавая при этом вкусовые ощущения.

При оценке жидких продуктов (соков, вина, экстрактов, сиропов, молока и т.д.) берут глоток напитка и перекачивают его в полости рта, а затем проглатывают.

При определении вкуса продукта необходимо обратить внимание послевкусие, т.е. вкусовые ощущения, возникшие после проглатывания продукта. Результаты органолептической оценки запишите в таблицу

Таблица 1

Показатели	морковь	картофель	Котлеты рубленые	Биточки натуральные

Форма представления результата: выполненная работа