

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ-АГРОФИРМА»

**Методическая разработка по теме:**

**"Особенности процесса учебной практики"**

Разработала:  
мастер производственного обучения  
Половинка Татьяна Ивановна

пгт. Комиссаровка

2021г.

Особенностью процесса учебной практики является возможность выделения в нем определенных периодов, каждый из которых характерен специфическими педагогическими средствами его осуществления - формами, методами, средствами.

Основным средством учебной практики является производительный труд обучающихся, направленными на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности целями учебной практики являются: - закрепление, расширение и углубление полученных обучающимся теоретических знаний; -приобретение практических навыков самостоятельной работы, выработка умений применять полученные знания при решении конкретных вопросов.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, умений и навыков по изучаемым дисциплинам

- приобретение опыта работы в трудовых коллективах предприятий, учреждений и организаций при решении управленческих и производственно-экономических вопросов

- закрепление навыков работы с первичными учетными документами и расчетными обоснованиями при анализе маркетинговой деятельности предприятия, учреждения или организации и их подразделений

- овладение практическими навыками выполнения расчетов, участие в составлении и управлении реализацией маркетинговых и логистических программ, в разработке и внедрении планов совершенствования маркетинговых систем предприятиями /учреждениями /организациями; -реализация умений и навыков принятия управленческих решений в конкретных (производственных) условиях.

Учебная практика осуществляется на основе тесной взаимосвязи теории и практики.

Рассматривая процесс учебной практики, необходимо, прежде всего, исходить из особенностей учебного процесса в учебных заведениях среднего профессионального образования, необходимо знать особенности обучения, чтобы выбрать оптимальные методы, наиболее актуальные на современном этапе обучения.

## **1. Теоретические основы процесса профессионального обучения по профессии "Повар"**

### **1.1 Особенности процесса учебной практики по профессии "Повар"**

Учебная и производственная практика - самостоятельная особая часть общего учебного процесса со своим специфическим целеполаганием, содержанием, логикой, со своими принципами, специфическими формами, методами, педагогическими средствами осуществления. Поскольку учебная и производственная практика - составная часть целостного учебного процесса, то и рассматривать его следует, исходя из общих характеристик процесса обучения.

Учебный процесс (процесс обучения) - совокупность последовательных и взаимосвязанных действий педагога и руководимых им обучающихся, направленных на сознательное и прочное усвоение системы знаний, умений и

навыков, формирование умения применять их в жизни, на практике, развитие самостоятельного мышления, наблюдательности и других познавательных способностей и личностных качеств учащихся, овладение элементами культуры учебного труда, формирование основ мировоззрения.

Процесс обучения представляет собой определенную педагогическую систему, системообразующим элементом которой являются цели образования.

Первый уровень целей - социальный заказ общества, его различных социальных групп всем системам образования на определенный общественный идеал личности человека как гражданина, профессионала.

Второй уровень целей - образовательная цель для каждой образовательной программы, для каждого типа образовательных учреждений в отдельности, в которой социальный заказ, т. е. первый уровень целей, трансформирован в понятия и категориях педагогики.

Третий уровень целей - это те педагогические цели, которые реализуются повседневно, на каждом учебном занятии.

Процесс обучения обусловлен целью образования и взаимодействием основных его компонентов: содержания обучения; преподавания, т. е. деятельности педагога; учения - учебной деятельности обучающихся; педагогических средств - форм, методов, средств обучения. Кратко рассмотрим сущность и взаимосвязь этих компонентов.

Обучение - это разновидность человеческой деятельности, которая носит двусторонний характер. Оно обязательно предполагает взаимодействие педагога и обучающихся, преподавания и учения.

Учение - это систематическая, сознательная учебная деятельность обучающихся по овладению знаниями, умениями и навыками, в ходе которой происходит развитие их познавательных сил и способностей. Процесс учения является разновидностью познавательного процесса, протекающего в специфической форме. Важнейшее и непереносимое условие успешного учения - активность познавательной деятельности обучающихся.

Познавательная активность существенно сказывается не только на учении, но и на становлении личности учащегося, на его отношении к окружающей действительности, к труду; она является важным условием формирования его активной жизненной позиции.

Преподавание - это деятельность педагога (преподавателя, мастера производственного обучения) по сообщению учебной информации, организации и руководству учением обучающихся, контролю за ходом и итогами организованного учения. Учение и преподавание тесно взаимосвязаны.

Говоря о взаимодействии педагога и обучающихся, о единстве преподавания и учения, следует иметь в виду, что при этом руководящей и управляющей стороной является педагог. Именно он воздействует на обучающегося, сообщает ему учебную информацию, формирует у него знания, умения и навыки, воспитывает качества его личности. Без педагогического руководства, без педагогического воздействия нет и педагогического процесса, нет учения.

В то же время, как бы активно ни стремился педагог эффективно организовать учебный процесс, если при этом нет активной деятельности самих обучающихся в

учении, процесс обучения фактически не протекает, дидактическое взаимодействие реально не функционирует.

Взаимодействие в системе "преподавание - учение" необходимо рассматривать также и с позиций его педагогических средств: методов, т. е. способов осуществления преподавания и учения, его организационных форм, являющихся "инструментом" деятельности педагога и обучающихся для достижения поставленных целей. Процесс обучения невозможен, если педагог в своей обучающей деятельности не сообразуется с возможностями и деятельностью обучающихся. Способы учения зависят от способов преподавания, и наоборот, способы преподавания неизбежно должны сообразовываться с планируемым способом учения, с реальным ходом процесса усвоения учащимися учебного материала.

Важный компонент процесса обучения - его содержание. Оно определяется содержанием образования, которое реализуется в ходе учебного процесса.

Во-первых, содержание образования, отражаемое в учебных программах, должно по возможности учитывать реальные условия учебного процесса. Если не учесть условия обучения, его особенности и требования к нему, содержание обучения может оказаться не соответствующим реальным целям и требованиям, его логика не будет соответствовать логике процесса обучения. Этим объясняется разделение стандарта содержания профессионального образования на два компонента: федеральный, отражаемый в типовой (примерной) учебно-программной документации, и региональный, отражаемый в рабочей учебно-программной документации. Эта документация включает помимо федерального, региональный и местный компоненты содержания, учитывающие специфику рынка труда и особенности профессиональной подготовки в регионе или даже на конкретном предприятии, где будут работать выпускники учебного заведения. Во-вторых, логика учебного предмета, курса, как она представлена в учебных программах и учебниках, не догма, а только обозначение общего порядка подачи и изучения учебного материала. Учитывая все реальные условия и факторы, педагог может и должен вносить определенные изменения в содержание и логику учебного предмета, курса, даже если она и совершенна, и тем более, если не совершенна.

Непременным компонентом учебного процесса являются средства обучения. Их типы, виды, состав и назначение зависят от содержания обучения, применяемых методов и методических приемов обучения, уровня подготовленности обучающихся, педагогического мастерства преподавателя, мастера.

Выделяют следующие типы средств обучения:

материально-техническое оснащение - учебное оборудование, механизмы, инструменты, приборы, тренировочные устройства, лабораторное оборудование; учебно-программная и методическая документация - учебные планы и программы, планирующая документация педагогов, документация письменного инструктирования учащихся, частные методики, методические разработки ; учебно-методические (дидактические) средства обучения - учебники и учебные пособия, справочники, наглядные пособия, технические средства обучения, дидактические материалы.

Процесс обучения призван осуществлять три основные функции: образовательную, воспитательную и развивающую.

Образовательная функция заключается в формировании у обучающихся системы научных, технических, технологических и производственных знаний - фактов, законов, закономерностей, теорий, явлений, процессов; в формировании умения применять полученные знания для решения учебных, учебно-производственных и производственных задач; в формировании у обучаемых общих и специальных учебных умений, опыта мышления; в совершенствовании, расширении и углублении полученных знаний, умений, навыков. Осуществление образовательной функции является основой учебного процесса.

Воспитательная функция проявляется в том, что обучение постоянно - независимо от того, как рассматривает этот процесс педагог, - воспитывает учащихся.

Основная задача педагога (преподавателя, мастера) максимально использовать воспитательные возможности процесса обучения для формирования у обучающихся лучших качеств. В ходе обучения у обучающихся формируются основы научного мировоззрения, профессиональные убеждения; воспитывается уважение к труду, к людям труда, высокие нравственные качества. Данная функция процесса обучения включает также воспитание чувства коллективизма, дружбы, готовности к социальному общению; воспитание трудовой дисциплины, добросовестности, ответственности, инициативности; формирование норм и правил гражданского поведения. Учитывая исключительную важность этой функции, учебный процесс обычно называют "учебно-воспитательным".

Развивающая функция проявляется в формировании у обучающихся рациональных приемов мышления: анализа, синтеза, сравнения, обобщения; в развитии познавательной активности и самостоятельности, познавательных интересов и способностей, воли и настойчивости в достижении цели, умений и привычек планировать и контролировать учебный и производственный труд; в формировании умений и привычек к самообразованию, самосовершенствованию, творческому мышлению; в развитии внимания, памяти, речи, воображения; в формировании культуры учебного и учебно-производственного труда.

Таким образом, процесс обучения - это целостное педагогическое явление. Все его основные компоненты и функции тесно взаимосвязаны. Цели обучения воплощены в содержании образования, которое определяет формы, методы и средства обучения, деятельность обучающихся и деятельность педагога. Деятельность педагога и обучающегося протекает совместно при тесной взаимосвязи.

Для четкого понимания сущности процесса обучения важно также иметь представление о его движущих силах.

Известно, что источником всякого познания и развития является единство и борьба противоположностей.

Развитие активности и познавательных способностей, формирование знаний, умений и навыков обучающихся происходит в процессе поисков ответов на появляющиеся у них вопросы, попыток решения познавательных и учебно-производственных задач, выдвигаемых ходом учебного процесса. При этом постоянно возникают противоречия между познавательными и практическими задачами, которые должны решить обучающиеся, и уровнем их знаний, умений,

умственного и учебно-производственного развития. Эти противоречия - движущая сила учебного процесса.

Важной движущей силой учебного процесса наряду с противоречиями является наличие у обучающихся мотивов учения - внутренних побуждений к действию, к учебе, к работе. Сочетание мотивов и их система составляют мотивацию обучения в целом.

Для процесса обучения характерны основные закономерности, которыми необходимо руководствоваться при организации учебного процесса: обучение, воспитание и развитие учащихся происходит только в процессе их деятельности;

результаты обучения зависят от осознания учащимися целей обучения, значимости для них содержания изучаемого;

результаты обучения в решающей степени определяются в зависимости от уровня познавательной и учебно-производственной активности обучающихся;

успешность обучения зависит от владения обучающимися учебными умениями; продуктивность усвоения знаний пропорциональна объему их практического применения;

результативность усвоения знаний и умений зависит от мотивации учения, интереса и внимания обучающихся;

результаты усвоения учебного материала зависят от индивидуальных способностей и склонностей обучающихся, развития их памяти и особенностей мышления;

качество знаний и умений обучающихся зависит от эффективности управления учебным процессом со стороны педагога.

## **1.2. Совершенствование основ профессионального мастерства студентов по профессии "Повар"**

Все рассмотренные выше компоненты и общие закономерности учебного процесса характерны и для процесса производственного обучения (учебной практики) как составной части целостного процесса профессионального образования. Вместе с тем производственное обучение как самостоятельная часть учебного процесса имеет и свою специфическую особенность.

Рассматривая процесс учебной практики необходимо, прежде всего, исходить из особенностей учебного процесса в учебных заведениях начального профессионального образования:

во-первых, процесс обучения происходит в условиях определенной ориентированности обучающихся на получение конкретной профессии (специальности); это влияет на мотивы учения, определяет, как правило, повышенный интерес обучающихся к специальным предметам и учебной практике;

во-вторых, процесс обучения происходит на основе тесной связи обучения с производительным трудом обучающихся; это определяет общую прикладную направленность учебного процесса, ориентацию на овладение ими умениями применять знания для решения практических задач, взаимосвязь общих целей умственного развития обучающихся и целей формирования их профессионального (в частности, технического) мышления;

в-третьих, обучающиеся в учебных заведениях одновременно получают, как правило, общеобразовательную и профессиональную подготовку, что обуславливает необходимость осуществлять учебный процесс на основе их тесной взаимосвязи и взаимозависимости;

в-четвертых, особая роль в учебном заведении принадлежит мастерам производственного обучения, которые являются учителями профессии, воспитателями и наставниками обучающихся; это в значительной степени влияет на организацию учебного процесса в учебном заведении и во многом определяет специфику деятельности его педагогического коллектива;

в-пятых, режим учебного процесса таков, что теоретическое обучение чередуется с производственным, как правило, по целым дням.

Особенностью процесса учебной практики является приоритет формирования профессиональных умений и навыков перед формированием профессиональных знаний. Знания являются основой умений, но главной целью, определяющей специфику учебной практики как части процесса профессионального образования, выступают профессиональные умения и навыки. Это обуславливает высокие требования к мастеру производственного обучения как к специалисту-профессионалу.

Профессиональные умения и навыки обучающихся формируются постепенно, в течение всего периода обучения, чем обусловлена необходимость разработки и решения взаимосвязанной системы (иерархии) дидактических задач, определенной педагогической стратегии в подходе к реализации основной цели производственного обучения обучающихся применительно к различным периодам учебного процесса. Это также находит отражение в выборе и применении форм, методов и методических приемов учебной практики. В деятельности мастера по сравнению с деятельностью преподавателей значительно снижается "удельный вес" информативной функции и усиливается руководящая, направляющая, инструктивная функция. Ведущим методом производственного обучения выступают упражнения, особое значение приобретает демонстрация трудовых приемов и способов, использование учебной и производственной документации.

Основным средством учебной практики является производительный труд обучающихся. Производительный труд обучающихся - не самоцель, но без него их учебная практика невозможна. Это предъявляет особые требования к рациональному подбору учебно-производственных работ учащихся, к материально-техническому оснащению процесса учебной практики.

Учебная практика осуществляется на основе тесной взаимосвязи теории и практики. Практические умения и навыки формируются на основе знаний, которые в ходе их применения совершенствуются, углубляются, расширяются. Этим определяется необходимость, во-первых, координации изучения специальных предметов и учебной практики таким образом, чтобы теория, как правило, опережала практику, как по содержанию, так и по времени изучения; во-вторых, высокого уровня специальных знаний мастера производственного обучения; в-третьих, осуществления тесных меж предметных связей в деятельности мастеров и преподавателей специальных предметов (специальной технологии).

Основная цель процесса учебной практики - формирование у обучающихся профессиональных умений и навыков - определяет специфику средств осуществления этого процесса. Наряду с дидактическими средствами особое значение имеет учебно-материальное оснащение учебно-производственного процесса: оборудование, рабочие инструменты, контрольно-измерительные средства, оснастка, техническая и технологическая документация.

Особенностью процесса учебной практики является возможность выделения в нем определенных периодов, каждый из которых характерен специфическими педагогическими средствами его осуществления - формами, методами, средствами.

Обычно в процессе учебной практики выделяются следующие периоды: вводный - ознакомление обучающихся с содержанием будущей их профессии, с традициями учебного заведения, с учебной мастерской (лабораторией), с образцами учебно-производственных работ, с условиями обучения, правилами внутреннего распорядка и поведения в учебном заведении подготовительный, основной целью которого является предварительное овладение обучающимися основами профессии - трудовыми приемами и способами, а также трудовыми операциями, из которых состоит целостный трудовой процесс выполнения учебно-производственных работ, характерных для содержания осваиваемой профессии, специальности.

В результате учебной практики на этих периодах у обучающихся формируются первоначальные профессиональные умения, закладывается, образно говоря, фундамент для последующего формирования основ профессионального мастерства. В этом важность и ответственность этого периода в общем процессе учебной практики, что требует от мастера особого педагогического мастерства; период освоения профессии - основной период производственного обучения учебной практики. В данный период происходит становление, формирование, развитие профессиональных умений обучающихся, отрабатываются их профессиональные навыки.

Специализации - заключительный, период учебной практики. В этот период обучающиеся выполняют учебно-производственные работы, соответствующие по содержанию и уровню сложности требованиям, определенным профессиональной характеристикой Государственного стандарта.

Основной задачей заключительного периода учебной практики является не только закрепление полученных знаний, умений и навыков, но и их совершенствование с применением современного оборудования, современной технологии, с применением современной технической и технологической оснастки, освоение передовых приемов и способов труда. К концу данного периода учебной практики обучающиеся выполняют производственные работы с производительностью труда, равной производительности труда квалифицированных рабочих и специалистов соответствующего уровня квалификации.

Таким образом, на современном этапе развития системы профессионального образования основными направлениями совершенствования процесса учебной практики обучающихся является:

соединение обучения с производительным трудом обучающихся;



формирование у обучающихся умений применять в работе современную технику и технологию, передовой производственный опыт;  
творческое разнообразие организационных форм и методов учебной практики, обеспечивающих формирование у обучающихся прочных профессиональных умений и навыков, способствующих развитию самостоятельности, творческой активности и технического мышления обучающихся, формированию умений применять знания в производственных условиях и навыков самоконтроля;  
комплексное применение наглядных пособий и технических средств обучения;  
индивидуализация процесса обучения.

Поэтому общепризнано, что практик ориентированная учебная деятельность, основе которой лежит развитие познавательных навыков обучающихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, позиция мастера изменяется из носителя готовых знаний, он превращается в организатора познавательной, исследовательской деятельности своих учеников.

Изменяется и психологический климат, так как мастеру приходится переориентировать свою учебно - воспитательную работу и работу обучающихся на разнообразные виды самостоятельной деятельности обучающихся на приоритеты деятельности исследовательского, поискового, творческого характера.

### **1.3. Личностно-ориентированный подход на уроках учебной практики по профессии "Повар, кондитер"**

На современном этапе развития общества происходит реформирование системы образования ЛНР в соответствии с запросами рынка труда, претерпевающего постоянные изменения. Выпускник среднего профессионального образования будет конкурентоспособным при условии, если он обладает профессиональными умениями, комплексом интеллектуальных и социальных умений, которые позволяет быстро адаптироваться в изменяющихся условиях действительности. Непременным условием эффективности прогресса обучения является развитие познавательной активности обучающихся и её поддержание в течение всего периода занятий по учебной практики. В процессе учебной практики происходит постоянное взаимодействие мастера и обучающегося. Обучение имеет яркую выраженную личностную окраску, и каждый обучающий осуществляет изучение предмета по-разному. Один не может продемонстрировать усвоенные знания, другой на основе ранее полученного ответа, наоборот, показывает профессиональные способности, а третий, усвоив определенный стиль отношения к уроку упорно "не хочет" учиться.

Личностный характер так же носит процесс передачи знаний, опыта обучающемуся, так передавая учебную информацию, мастер вносит и свою эмоциональную и ценностную окраску. На этом этапе возникает проблема необходимости развития творческого мышления в процессе приобретения знаний и опыта обучающихся.

В настоящее время в профессиональном обучении сложились благоприятные условия для внедрения в учебный процесс личностно-ориентированных технологий, так как с переходом на новые федеральные государственные

образовательные стандарты возросло количество часов на самостоятельную работу, появилась возможность формировать учебные планы с учетом интересов обучающихся.

Индивидуальный подход к каждому обучающемуся, учитывающий его мотивацию, интересы, способности, психологические особенности, накопленный опыт, является одним из основных требований к личностно-ориентированному обучению. Сегодня, когда выпускникам учреждений начального профессионального образования приходится сталкиваться с конкуренцией на рынке труда, всё более актуальным становится повышение качества профессиональной подготовки. Прежде всего, это будет зависеть от эффективности организации производственного обучения в условиях учебной мастерской поваров, в ходе которого формируются профессиональные умения и навыки обучающихся.

Задачи мастера производственного обучения по профессии "Повар, кондитер":

- Создание атмосферы заинтересованности каждого обучающегося в работе.
- Умение рационально планировать и организовывать работу.
- Оценка деятельности обучающегося не только по конечному результату, но и по процессу его достижения.
- Стимулирование обучающихся к использованию выполнения задания без боязни ошибиться, получить неправильный ответ или просто высказаться.
- Создание проблемных ситуаций, которые позволяют обучающимся проявлять инициативу, самостоятельность.
- Поощрять обучающихся находить рациональные или новаторские способы работы.

Реализация этих задач предполагает использование разнообразных форм и методов учебной практики, применяемых средств и приёмов, которые позволяют раскрыть потенциал обучающихся.

В основе обучения лежит признание индивидуальности, самобытности и самоценности каждого обучающегося. Исходя из этого, необходимо поэтапно планировать уроки учебной практики.

На первых уроках у обучающихся складываются общие представления об избранной профессии при посещении предприятий общественного питания.

Поэтому для экскурсии выбираются новые современные предприятия, чтобы закрепить интерес к выбранной профессии.

В первые месяцы учебной практики, которые проходят в мастерских колледжа, основной формой учебной практики является фронтальная работа. Она заключается в том, что все обучающиеся выполняют одинаковые задания. При такой форме мастер проводит единый вводный инструктаж, объясняя особенности работы, предупреждает о типичных ошибках; коллективно обсуждаются причины неудач и ошибок, выполненные изделия сравниваются с образцами. Такая коллективная работа обучающихся способствует восприятию одними обучающимися удачных приемов у других и поиску выхода из затруднения за счет обмена опытом. Здесь необходимо дать обучающимся возможность высказаться, пусть даже неправильно, а при выполнении задания стараться стимулировать первые успехи. Это создает ситуацию успеха, развивает у обучающихся познавательный интерес, чувство удовлетворенности своей

работой. И здесь мастер уделяет особое внимание налаживанию психологической совместимости, созданию в группе атмосферы товарищества и взаимного уважения. Проявляя наблюдательность и педагогический такт, мастер ровно и одинаково доброжелательно относится ко всем, опираясь на актив.

На втором году учебной практики занятия предполагают работу в парах.

Комплектуются пары с учетом пожеланий и способностей (сильный и слабый).

Работая в паре, обучающиеся могут помогать и обсуждать задание, проверять и оценивать работу. Это развивает у них взаимопомощь, поддержку и терпимость.

Работой группы на занятии руководит ученик (старший), эти функции выполняются поочередно, что соответствует реалиям трудовой жизни, когда необходимо и руководить, и подчиняться. Все работают под контролем мастера, который помогает разрешить тупиковые или проблемные ситуации. Это создаёт атмосферу сотрудничества и духа взаимопомощи. При этом мастер контролирует работу в парах и отмечает индивидуальные результаты каждого.

Дифференцированные задания, применяемые на уроках учебной практики, предполагают подход к обучающимся в соответствии с их уровнем знаний (ниже среднего, средний, выше среднего).

Основная сложность состоит в том, что необходимо для каждой микро группы найти оптимальную степень трудности материала, обеспечить условия для развития и саморазвития каждого обучающегося.

Задания первого уровня предполагают работу с инструкционно - технологическими картами или опорными конспектами. Обучающиеся последовательно готовят блюдо и составляют технологические карты на него.

Задания второго уровня предполагают работу по знаниям, полученным по специальным дисциплинам. Обучающиеся готовят самостоятельно, согласно сборникам рецептур, инструкционно-технологических карт, и восстанавливают технологию приготовления путем заполнения технологических карт. Задания третьего уровня предполагают работу самостоятельного выполнения по приготовлению блюда. Обучающиеся демонстрируют свои творческие и эстетические способности, умения принимать решения и анализировать производственную ситуацию

Для проверки знаний и умений обучающихся используются задания повышенной и пониженной сложности (контрольные работы, тестовые задания, индивидуальные опросы).

После прохождения учебной практики в реальных условиях производства, необходимо требовать от обучающихся строгого выполнения установленной технологии и воспитание творческого интереса к работе.

Сущность его заключается в умении обучающихся самостоятельно выполнять новые задания. В ходе занятий они находят оригинальные решения для украшения блюд, применяя методы карвинга или современные правила подачи блюд. Это воспитывает у них веру в свои возможности, стремление к совершенствованию, готовит к решению сложных профессиональных задач.

Знать все о продовольственных товарах, правилах определения качества, упаковке и хранении, повысить общую профессиональную культуру будущим специалистам помогают профессиональные дисциплины, как "Товароведение пищевых товаров".

Для того чтобы обучающиеся лучше усвоили материал занятия, применяется большое количество средств обучения: плакаты, рекламные буклеты, видеофильмы и презентации по темам.

На занятиях дисциплины "Калькуляция и учет" предлагается обучающимся задания "минимум - максимум". Минимум - это задание, рассчитанное для всех. Задание максимум выполнять необязательно, оно рассчитано на обучающихся, интересующихся данным предметом, имеющих к нему способности. Тем самым выявляются более способные, творческие личности.

В колледже стало традицией ежегодно проводить конкурсы профессионального мастерства среди обучающихся. Цель конкурса "Я - специалист" - выявление уровня и качества подготовки будущих выпускников, совершенствование профессиональной подготовки, повышение престижа рабочих профессий среди молодежи. Участники конкурса демонстрируют теоретическую подготовку, профессиональные умения и навыки при выполнении практических заданий, использовании оборудования, применении рациональных приемов и методов труда, проявляя творчество в работе, культуру труда.

Исследовательская деятельность как элемент научного творчества обучающихся сегодня рассматривается как органическая составная часть современных педагогических технологий. Введение в педагогические технологии и на занятия учебной практики элементов исследовательской деятельности позволяет мастеру не столько учить, сколько помогать, обучающемуся учиться, направлять его познавательную деятельность.

Современная исследовательская работа - это дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развития креативности и одновременно формирования определенных личностных качеств.

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

Таким образом, из вышесказанного следует, что главная цель уроков учебной практики состоит в том, чтобы каждый обучающийся обладал высокой квалификацией, профессионализмом, раскрыл свои индивидуальные способности и, как следствие, видел перспективу своего развития, стремился к профессиональному росту, чувствовал себя уверенно на рынке труда, стал конкурентоспособным специалистом. Для создания личностно-ориентированного взаимодействия мастеру необходимо верить и доверять обучающимся, стимулировать и поддерживать их стремление к саморазвитию.

## **2. Методические основы подготовки и проведения занятий производственного обучения (учебной практики) по профессии "Повар"**

**2.1** Учебное занятие как основная форма организации педагогического процесса в профессиональном образовательном учреждении .

Качество подготовки рабочих и специалистов в учреждениях среднего профессионального образования зависит от множества факторов: материально-технических условий, экономических стимулов, личностных качеств педагогов,

их профессиональной компетентности, организационной культуры в педагогическом коллективе.

Среди этих факторов важное место занимает учебное занятие - основная форма организации педагогического процесса в учреждении профессионального образования. Педагогической теорией и особенно практикой разработано множество видов организации учебного занятия. Их зарождение идет от потребности субъектов образовательного процесса, требований, которые предъявляются к качеству подготовки обучающихся.

В настоящее время среднего профессионального образования нового поколения результатом образовательного процесса названы общие и профессиональные компетенции. Реализация данной задачи потребует от образовательных учреждений новых подходов организации образовательного процесса, призванных формировать компетенции, осознанные умения и функциональные знания.

Эффективными видами учебных занятий, в которых доминирует практическая деятельность обучающихся, осуществляемая на основе специально разработанных заданий в условиях лаборатории или специально оборудованного кабинета, являются лабораторные и практические занятия.

Подготовка преподавателя к учебному занятию охватывает огромное количество элементов педагогического мастерства. Это сложный процесс, требующий от педагога огромного количества знаний и умений, хороших личностных и профессиональных качеств, умения удерживать внимание студентов, и анализировать ситуации. Педагог в процессе проведения занятий учится общаться с аудиторией, а студенты учатся воспринимать знания. Это обоюдовыгодный процесс, обе стороны которого в период общения постоянно самосовершенствуются.

Для наиболее продуктивного и сознательного диалога, в процессе обучения, преподаватель должен использовать опыт накопленный поколениями, и оптимизировать его для применения при проведении конкретного занятия.

Формы и методы обучения - это база, от которых необходимо отталкиваться при проектировании своего занятия. Правильный выбор формы обучения - это залог успешного проведения занятия. Выбор и обоснование применения определенной формы обучения зависит от темы занятия, его сложности, опыта преподавателя, и способностей обучающихся. Этот выбор повлияет как на знания обучающегося, так и на эффективность всего обучения в целом.

Деятельность преподавателя в среднем специальном учебном заведении - это особенная ниша педагогического мастерства: возраст обучающихся, и специфика специальностей здесь играют не последнюю роль. При проектировании занятий всегда следует учитывать этот момент. Самый оптимальный способ - это подача материала в игровой форме. Это позволяет максимально заинтересовать обучающихся и развить в них способности к адекватному восприятию информации, анализу своей и посторонней деятельности и формированию их личности.

Каждый из методов обучения отличается сочетанием деятельности преподавателя и обучающихся, а также способами их деятельности. Это не классификация методов, а их номенклатура, выступающая как систематизация всего

многообразия приемов обучения применяемых в профессиональных учебных заведениях.

**2.2** Методы и методические приемы в процессе обучения при подготовке и проведении занятия учебной практики, его структура .

Эффективность профессионального, учебной практики обучающихся во многом зависит от того, какие методы применяют преподаватели спецдисциплин и мастера п/о во время проведения учебных занятий, насколько обоснованно умеют они выбирать и применять их в учебном процессе.

"Метод" - греческое слово, означает путь той или иной деятельности человека. Каждому виду деятельности присущи свои методы. Обучение относится к числу наиболее сложных видов деятельности и поэтому располагает системой разнообразных методов. Методы включают в себя педагогические правила деятельности мастера п/о и обучающихся, наиболее целесообразные пути, ведущие от незнания к знанию и предполагают применение различных видов деятельности и использование комплексных средств обучения. Метод обучения - это взаимосвязанная деятельность мастера п/о и обучающегося, при помощи которого достигаются учебно-воспитательные цели. Если коротко дать определение, то метод обучения -это способ решения педагогических целей, задач, это способ организации деятельности обучающихся и мастера на уроке п/о. Существует несколько классификаций методов обучения, ориентированных на деятельность мастера п/о, на деятельность обучающегося, на степень самостоятельности мышления обучающегося.

**I.** Методы обучения, характеризующие деятельность мастера п/о по организации использования на уроке различных источников информации это:

- словесный метод;
- наглядно-демонстрационный метод;
- практический метод.

**II.** Методы обучения, характеризующие деятельность обучающихся на уроке это:

- ученический метод - когда работа обучающегося на уроке по выполнению каких-либо заданий, осуществляется через "узнавание" предметов, процессов, объектов, свойств, способов..., если обучающемуся они на уроке представлены в материальном виде, или с описанием, характеристикой, через образцы или через "делай как я";
- репродуктивный метод - когда деятельность обучающегося по выполнению каких-либо заданий на уроке, связана с воспроизведением в памяти информации по учебной теме, операции, приему, способу действий, способу решения "живой" задачи, по использованию алгоритма инструкции по конкретному заданию...;
- продуктивный метод - когда обучающийся на уроке самостоятельно выполняет учебно-производственные задания обязательного минимума, умеет применить знания спец предметов на занятии учебной практики;
- частично-поисковый метод - когда обучающийся на занятии выполняет проблемные задания повышенного уровня, самостоятельно применяет знания, умения и навыки в различных ситуациях;
- исследовательский, творческий метод - когда обучающийся на занятии применяет дополнительную информацию, знания сверх обязательного минимума, выполняет творческие работы, формирует творческое мышление, использует

новые рациональные приемы работы, находит решения выхода из тупиковых, нестандартных производственных ситуаций, занимается экспериментальной творческой практической работой.

Любой метод обучения, применяемый мастером п/о на занятии расчленяется на методические приемы.

Методические приемы обучения - это средства, действия, пути воплощения того или иного метода на занятии.

Методические приемы взаимосвязывают деятельность мастера п/о с обучающимися.

Методы и методические приемы в процессе обучения тесно взаимосвязаны. Один и тот же вид деятельности мастера п/о в одном случае может являться методом, а в другом случае - приемом. Например, изучение нового материала происходит путем объяснения, рассказа, инструктирования мастера п/о, но по ходу объяснения он изредка что-то наглядно показывает, демонстрирует в этом случае объяснение, рассказ является словесным видом урока и комплексно-дидактических целей урока. Стандартных форм планов уроков не может быть. Форма плана урока п/о, так и его последовательность изменяется в зависимости от типа урока, содержания урока, методов, средств, форм обучения обучающихся.

План урока мастера - творческий документ, форма его не регламентирована. В этом основном планирующем документе раскрывается структура урока, последовательность элементов, отводимое на каждый из элементов время, постановка цели, порядок упражнений. Начинаящие педагогическую деятельность мастера составляют конспект урока.

При написании плана урока мастер п/о должен раскрыть кратко содержание структурных этапов занятия в логической последовательности...

Примерный алгоритм деятельности мастера п/о на различных структурных этапах занятия. (Предлагается для использования при написании плана урока.).

Организационный этап урока п/о (в мин. или в % от общего времени):

-проверить по журналу явку обучающихся (отметить отсутствующих);  
-провести осмотр внешнего вида обучающихся, соответствие одежды безопасным условиям работы и требованиям эстетики труда.

II. Вводный этап урока п/о (в мин. или в %).

1.Сообщить тему урока.

2.Сообщить цель урока.

3.Объяснить новый материал:

4..Рассказать о последовательности выполнения задания по инструкционно-технологической карте;

5.Рассказать об инструментах, приспособлениях, оборудовании, применяемых при выполнении задания;

6.Показать приемы работы (в рабочем и замедленном темпе);

7.Рассказать о самоконтроле в процессе выполнения работы и показать приемы самоконтроля;

8.Рассказать о передовых способах работы при выполнении задания и рациональной организации рабочего места;

9.Разъяснить правила безопасности труда, особое внимание обратить на основные вопросы (указать какие);

10. Предостеречь от брака в работе, рассказать о видах брака и типичных ошибках (указать виды брака и типичные ошибки);
11. Проверить усвоение обучающимися изученного материала по определенным вопросам (указать вопросы);
12. Определить, выдать обучающимся практическое задание.
13. Сообщить обучающимся критерии оценок за практическую работу.
14. Подвести итоги вводного инструктажа.

III. Основной этап занятия (текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа) (в мин. или в %). Упражнения.

Самостоятельные работы (указать какие).

Целевые обходы рабочих мест обучающихся, индивидуальное инструктирование: первый обход: проверить организацию рабочих мест; особое внимание обратить на обучающихся (указать фамилии);

второй обход: проверить правильность выполнения трудовых приемов; внимание обратить на обучающихся (указать фамилии);

коллективное текущее инструктирование;

третий обход: проверить правильность ведения самоконтроля;

обратить внимание на выполнение приемов контроля обучающимися (указать фамилии);

четвертый обход: проверить правильность соблюдения технических и технологических условий в работе, принять и оценить работы; выдать дополнительно работы (указать работы) наиболее успевающим обучающимся; коллективное текущее инструктирование;

пятый обход: проверить правильность ведения промежуточного (межоперационного) контроля; прием практической работы, оценивание.

#### **4. Заключительный этап урока п/о (заключительный инструктаж)**

В содержание каждого структурного этапа урока заложена подсказка по основным видам деятельности мастера п/о на уроке.

В период производственной практики обучающихся на предприятиях вместо плана урока мастер составляет план работы на день или на неделю.

План работы мастера на период прохождения учащимися производственной практики несколько отличается от плана, составляемого при обучении в учебных мастерских. В план включается содержание работы отдельных бригад и обучающихся, исходя из этого, мастер проводит бригадные и индивидуальные занятия, организационную работу, подводит итоги рабочего дня, итоги изучения темы или раздела программы.

В целях контроля за обучением мастер п/о проводит анализ выполняемой работы и дневников, в которых обучающиеся указывают работу, нормы времени.

Занятие в условиях производственной практики может быть по типу "Вводным занятием" и при написании плана мастер п/о определяет его последовательность в зависимости от выполняемой работы учащимся на предприятии, мастер планирует вопросы для повторения и закрепления теоретических знаний, показ новых трудовых приемов и т.д., а также соответственно структурных этапов занятия в условиях производственной практики.

Профессиональное обучение является планомерно организованной деятельностью преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся,



направленной на овладение профессиональными умениями и навыками работы по специальности.

Совершенствование учебно-производственного процесса является главным в педагогическом, профессиональном труде мастера производственного обучения. Исследования в области профессионального обучения обучающихся показывают, что возможности по повышению качества производственного обучения не полностью реализуются. В результате не у всех будущих рабочих оказывается достаточным уровень профессиональных знаний, навыков, что создает трудности в работе обучающихся в период самостоятельной производственной деятельности. Не каждый выпускник обладает необходимым профессиональным кругозором, способностями включаться в процесс творческого труда, в освоение передового опыта, рационализаторства и изобретательства.

Общая структура занятий учебной практики.

Занятия учебной практики соответственно темы и целей имеет свою последовательность и делится на различные структурные этапы (части), а каждый структурный этап урока включает в себя структурные элементы.

Рассматривая структуру занятия п/о следует отметить, что урок состоит не из отдельных обособленных этапов (частей) и составных структурных элементов, а взаимосвязанных, последовательно группируемых по характеру деятельности мастера п/о и обучающихся.

Структурными этапами (частями) занятия п/о являются :

Каждый этап занятия включает в себя следующие структурные элементы:

I. Организационный этап (1-2 % времени занятия)

- \* выявление отсутствующих учащихся;
- \* проверка внешнего рабочего вида (соответствие одежды требованиям ТБ...);
- \* организация внимания и готовности учащихся к уроку.

II. Вводный этап (часть) урока (занятия) (12-15 % времени занятия):

- \* сообщение темы;
- \* ознакомление с целями;
- \* мотивация деятельности обучающихся;
- \* повторение материала спецпредметов, теоретических предметов;
- \* показ и выполнение трудовых приемов, освоенных на предыдущих уроках (актуализация знаний, умений обучающихся);
- \* инструктирование, формирование ориентировочной основы учебно-производственной деятельности по новой теме занятия (показ, объяснение приемов, способов работы, показ техпроцесса, чертежей, инструкционно-технологических карт);
- \* пробные выполнения изучаемых новых трудовых приемов, умений;
- \* объяснение приемов самоконтроля и контроля мастера;
- \* закрепление требований ТБ;
- \* определение и разъяснение заданий обучающимся по выполнению операций, упражнений, учебно-производственных работ;
- \* сообщение норм времени, критериев оценок;
- \* организация рабочего места.

III. Основной этап (часть) урока (занятия) (70-85 % времени занятия)

- \*деятельность обучающихся - выполнение упражнений, самостоятельная работа, формирование новых трудовых приемов, умений, способов работы.;
- \*самоконтроль техпроцесса, технических требований, требований ТБ;
- \*самостоятельная работа, выполнение учебно-производственных заданий.

#### Деятельность мастера п/о:

- \*мотивация учащихся по видам учебно-производственных работ;
- \*наблюдение;
- \*целевые обходы;
- \*индивидуальное инструктирование;
- \*коллективное инструктирование;
- \*закрепление с обучающимися новых способов, приемов работы по выполнению операции или производственной работы;
- \*прием результатов работы;
- \*оценивание;
- \*определение дополнительных заданий сильным обучающимся.

#### IV. Заключительный этап (часть) урока (занятия) (5-6 % времени)

- \*сообщение о достижении целей урока;
- \*анализ, самоанализ выполнения учебно-производственных работ или трудовых операций.;
- \*разбор типичных ошибок, допущенных дефектов.;
- \*анализ выполнения ТБ, норм времени;
- \*сообщение оценок;
- \*сообщение темы следующего занятия;
- \*объяснение самостоятельного задания;
- \*уборка рабочих мест.
- \*\*Определение содержания деятельности мастера на любом этапе урока зависит от темы, материальной базы, целей, методов обучения. Каждый этап (часть) занятия учебной практики взаимосвязаны и направлены на активное овладение профессиональными умениями, навыками, на развитие самостоятельности, интереса к профессии.
- \*\*По каждому структурному этапу занятия учебной практики мастер п/о определяет количество, содержание и последовательность структурных элементов занятия. Мастер п/о при подготовке к занятию должен руководствоваться следующими структурными требованиями:
- \*структура занятия должна отражать логическую последовательность этапов;
- \*должна быть связь между структурными элементами занятия, длительность каждого из них определяется содержанием материала, его ролью в достижении целей урока;
- \*не следует перегружать занятия второстепенными структурными элементами;
- \*структура занятия должна быть гибкой для того, чтобы можно было использовать различные варианты структурных элементов в зависимости от реальных условий их проведения.
- \*\*Целе определение - основа качества занятия учебной практики.

Определяющим компонентом учебного процесса обучения является цель.

1. Термин "цель" в общенаучном понимании обозначает идеальное мысленное предвосхищение результата деятельности педагога.

2. В понятие "цели урока" можно включить следующие основные положения:

а). Цели - это прогнозируемые результаты обучения учащихся.

б). На практике следует планировать конкретные цели, вытекающие из содержания учебного материала данной темы.

в). Целеобразование должно опираться на анализ основного, главного содержания темы занятия.

3. К определению целей мастер п/о подходит комплексно, рассматривает цели образования, воспитания и развития обучающихся в органическом единстве и взаимных связях. Целеобразование предполагает формулировку комплексно-дидактических целей, как интегративных (обучающих, развивающих, воспитательных) на все занятие, а также предполагает определение микроцелей, соответственно структурных этапов урока, структурных элементов урока.

4. При планировании целей занятий не надо бояться их развернутых формулировок; цели должны комплексно включать в себя все то основное, что обучающимся предстоит усвоить, сделать в ходе урока.

5. Общим приемом формулирования, конкретизации целей занятия, по определенной теме является использование глаголов, указывающих на действия обучающихся, мастера и предполагаемый результат занятия.

6. Важным требованием в целеопределении является ее диагностичность, т.е. анализ мастером п/о достигнутых результатов на занятии.

7. Цели необходимо конкретизировать по уровням обучения обучающихся (репродуктивном и продуктивном уровнях).

8. При планировании целей занятий не надо бояться их развернутых формулировок; цели должны комплексно включать в себя все то основное, что обучающимся предстоит усвоить, сделать в ходе занятия.

Общим приемом формулирования, конкретизации целей занятия, по определенной теме является использование глаголов, указывающих на действия обучающихся, мастера и предполагаемый результат урока.

Важным требованием в целеопределении является ее диагностичность, т.е. анализ мастером п/о достигнутых результатов на уроке.

Цели необходимо конкретизировать по уровням обучения обучающихся (репродуктивном и продуктивном уровнях).

Формулирование конкретных целей и микроцелей обучения целесообразно осуществлять по определенной структуре урока, основанием служит последовательность обучения обучающихся трудовой операции, их комплексу, выполнению сложных видов работ (от простого к сложному) и т.д.

При выборе конкретных целей занятия, мастер п/о ориентируется на содержание учебного материала, тип, вид урока, на степень учебных производственных умений, навыков, возможностей, активность, самостоятельность обучающихся.

Урок учебной практики отличается от урока теоретического обучения тем, что комплексная цель занятия учебной практики заключается в том, чтобы обучающиеся на основе полученных технологических знаний освоили движения, приемы, способы выполнения действий и операций, необходимые для

последующего формирования у них умений и навыков выполнения производственных работ по определенной профессии (специальности). В результате трудовой деятельности обучающихся на занятии производится какой либо материальный продукт труда. Его изготовление предъявляет к учащимся совершенно новые требования. Обучающимся не достаточно просто запомнить или заучить учебный материал, они должны его понять, переработать мысленно, воспроизвести при выполнении производственного задания. Следовательно, одним из главных умений, формируемых на занятии учебной практики, является умение применить технологические знания. Поэтому практической частью работы будет методическая разработка плана-конспекта занятия учебной практики.

### 2.3 Методическая разработка плана-конспекта занятия учебной практики.

План урока учебной практики

Тема программы: Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Тема урока: Приготовление жареных блюд из картофельной массы.

Цели урока:

*Учебная:* Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению зраз и котлет из картофельной массы, закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приёмов и операций (в приготовлении картофельной массы, фарша, формовки изделий).

*Воспитательная:* Формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.

*Развивающая:* Развивать мыслительную деятельность обучающихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ.

*Методическая цель:* стратегическое формирование и развитие навыков в процессе обучения.

Тип урока: комбинированный

Методы обучения: словесные, наглядно-демонстрационные; практические;

Оснащение:

*Оборудование лаборатории* - плита электрическая с жарочным шкафом;

*Посуда, инвентарь;*

*Сырье* - продукты согласно сборнику рецептов;

*Документы письменного инструктирования* - инструкционно-технологические карты, технологические схемы;

Межпредметные связи:

Кулинария (Тема "Приготовление блюд и гарниров из овощей"),

Оборудование предприятий общественного питания (Тема "Машины и механизмы для обработки овощей),

Физиология питания, санитария и гигиена (Тема "Личная гигиена работников предприятий общественного питания"),

Товароведение пищевых продуктов (Тема "Биологическое значение пищи и ее химический состав"),

Калькуляция и учет (Тема "Учет продуктов на производстве").

Ход урока. Организационный момент (1-2 мин.)

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка наличия спецодежды и калькуляторов. Вводный инструктаж (35-40 мин.)

Сообщение темы и целей урока.

Актуализация внимания обучающихся на содержание темы урока (Один из обучающихся зачитывает историческую справку, материал которой подготовлен им заранее в качестве задания для самоконтроля).

Выступление обучающегося:

*Родина картофеля - Чили. Здесь его возделывали ещё в самом начале нашей эры. В Европе это растение первоначально рассматривали как диковинку с красивыми цветами и, в меньшей степени, как продукт питания.*

*Многие модницы из высшего общества прикалывали букетики картофеля к волосам. Аптекари Парижа и Берлина разводили картофель как лекарственное растение.*

*В Россию картофель завезли при Петре I. Будучи в заграничном путешествии Царь Петр I выслал мешок картофеля Александру Меншикову и велел его разводить в России.*

*В 1800 году картофель ещё был такой редкостью, что его дарили в праздники и подавали на придворных балах как редкое лакомое блюдо.*

Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно-производственных работ урока.

1. Индивидуальная работа по карточке (1 обучающийся)

*Эталон ответа: 1. Основной, во фритюре, в жарочном шкафу.*

*2. Жаркой называют нагревание продукта с жиром или без него до состояния, при котором образуется поджаристая корочка.*

3. Фронтальный опрос группы

Назовите ассортимент жаренных блюд из картофельной массы.

*Эталон ответа: котлеты, зразы, крокеты.*

Охарактеризуйте кулинарное изделие из картофельной массы, называемое зразами.

*Эталон ответа: зразы картофельные - это фаршированное изделие прямоугольной формы с закруглёнными концами, панированное в сухарях и обжаренное с двух сторон до золотистой корочки.*

(Демонстрация слайда и муляжа зраз, пояснения мастера).

Дайте характеристику котлетам.

*Эталон ответа: котлеты картофельные имеют овальную приплюснутую форму с одним заострённым концом, панированные в сухарях и обжаренные основным способом с двух сторон.*

(Демонстрация слайда и муляжа котлет картофельных, пояснения мастера).

Знакомы ли Вы с приёмами формовки котлет картофельных? При формовке каких изделий Вы сталкивались с аналогичными трудовыми приемами?

*Эталон ответа: при приготовлении рыбных и мясных полуфабрикатов.*

Расскажите о правилах подачи зраз и котлет картофельных.

*Эталон ответа: котлеты и зразы подают как самостоятельное блюдо по 2 штуки на порцию с маслом, сметаной, соусами (грибным, сметанным, томатным, луковым). Часто при подаче используют дополнительный гарнир (зелень, свежие, консервированные овощи).*

Интеллектуальная разминка (реализация развивающей цели).

Даны глаголы, обозначающие процессы: *перебрать, калибровать, очистить, дочистить, залить холодной водой, посолить, отварить, слить, охладить, нарезать, протереть, ввести яйцо* (Глаголы написаны на плакате).

Вопросы группе:

Какой технологический процесс характеризуют перечисленные глаголы?

*Эталон ответа: приготовления картофельной массы.*

Уберите глагол, лишний для технологического процесса приготовления картофельной массы.

*Эталон ответа: нарезать.*

Найдите недостающий для технологического процесса приготовления глагол.

*Эталон ответа: просушить.*

Расположите глаголы в последовательности технологического процесса приготовления картофельной массы.

*Эталон ответа: перебрать, калибровать, очистить, дочистить, залить водой, посолить, отварить, слить, протереть, охладить, ввести яйцо.*

Действие какого глагола ведет к нарушению технологического процесса приготовления картофельной массы?

*Эталон ответа: залить горячей водой.*

Какие ошибки следует устранить в перечне глаголов, отражающих технологический процесс приготовления картофельной массы?

*Эталон ответа: глагол "Калибровать" пишется через "и".*

Вопросы "на засыпку".

Несмотря на свою полезность, в каком случае картофель может стать ядовитым?

*Эталон ответа: если кожура картофеля позеленела, соланин, содержащийся в ней, ядовит.*

Каким образом повар может спасти "Честь мундира"?

*Эталон ответа: перед варкой картофель "В мундире" для сохранения целостности кожуры её следует наколоть вилкой в нескольких местах.*

Дополнения мастера производственного обучения.

*Картофель называют вторым хлебом. Его калорийность в 2 раза выше, чем у других овощей. Основной энергетический материал - углевод. Имеет нежную хорошо усвояемую клетчатку. Белок картофеля имеет прекрасный аминокислотный состав, близкий к животным белкам. Картофель богат магнием, кальцием, железом, фосфором, йодом. Благодаря высокому содержанию калия (свыше 500 мг на 100 г продукта), способствует выведению воды из шлаков из организма и регулирует обменные процессы. 500 гр. картофеля хватает для удовлетворения суточной потребности в витамине С. Помимо витамина С картофель содержит витамины: В1, В2, В6, фолиевую кислоту, РР, пектиновые вещества, органические кислоты.*

Объяснение последовательности выполнения работ, безопасных приёмов их выполнения и показ формовки полуфабрикатов.

1.Разбор схемы технологической последовательности приготовления зраз.

2.Разбор схемы технологической последовательности приготовления котлет картофельных.

3. Совместный (мастера и обучающихся) расчет количества сырья (брутто и нетто) для двух порций котлет и зраз картофельных. Запись в первую колонку расчетной карты.

Самостоятельная работа обучающихся. Расчет количества сырья (брутто и нетто) для 50 и 100 порций котлет и зраз картофельных. Заполнение расчетной карты.

Закрепление правил организации работы и техники безопасности при приготовлении зраз и котлет картофельных.

Вопросы группе:

Выберите из разложенных на столе инструментов и приспособлений те, которые Вам понадобятся для изготовления зраз и котлет картофельных.

*Эталон ответа: ножи, доски (ОС), кастрюли, сковорода, толкушка, тарелка, вилка, весы, лотки.*

С помощью каких машин и механизмов может быть ускорен и облегчен процесс массового приготовления на производстве зраз и котлет картофельных.

*Эталон ответа: с помощью картофелеочистки, протирачной машины.*

Какие приёмы безопасности следует соблюдать при приготовлении зраз и котлет картофельных?

*Эталон ответа:*

*Правила эксплуатации картофелеочистительных машин. (Инструкция № 38), правила эксплуатации электроплиты (Инст. № 39),*

*Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ (Инст. № 28).*

Закрепление материала вводного инструктажа

Двое обучающихся показывают приемы формовки зраз и котлет картофельных. В это время вопросы группе:

Какие правила следует соблюдать для сохранения питательных веществ в процессе приготовления зраз и котлет.

*Эталон ответа: варку картофеля необходимо проводить в малом количестве горячей воды, посолив и закрыв крышку, соблюдая время варки, использовать при варке неокисляющую посуду.*

Почему в процессе приготовления картофельной массы картофель протирают (толкут) горячим?

*Эталон ответа: остывая, крахмальные зёрна картофеля теряют свою эластичность, при протирании разрываются, отчего масса становится клейкой, тягучей.*

Для чего перед соединением с сырым яйцом, массу охлаждают до 40°C.

*Эталон ответа: чтобы предотвратить преждевременное свёртывание белка.*

Почему при формовке изделий картофельная масса должна оставаться тёплой.

*Эталон ответа: охлаждённая масса становится комковатой и плохо формуется.*

На примере выполнения задания обучающимися еще раз обращается внимание на правильность выполнения трудовых приемов при формовки зраз и котлет картофельных.

Текущий инструктаж (5 час.)

Деятельность обучающихся.

1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений.

2. Взвешивание продуктов.

3. Первичная обработка продуктов, самоконтроль % отходов (взвешивание картофеля до очистки и после, сравнение массы брутто и массы с нормативами. При необходимости дополнение сырья до нормы).
4. Приготовление картофельной массы.
5. Приготовление фарша.
6. Дозировка полуфабрикатов. Самоконтроль норм выхода.
7. Формовка изделий.
8. Обжарка изделий.
9. Оформление дополнительного гарнира.
9. Показ элементов оформления при подаче блюд.
10. Подача блюда.

Деятельность мастера.

1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места.
  2. Наблюдение за деятельностью обучающихся.
  3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки.
  4. Приготовление картофельной массы. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.
  5. Приготовление фарша. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
  6. Дозировка полуфабрикатов. Наблюдение за деятельностью обучающихся. Занести данные в карту критериев оценки выполнения обучающимися учебно-производственных работ (зраз и котлет картофельных).
  7. Формовка изделий. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов формовки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
  8. Обжарка изделий. Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.
  9. Принятие работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества. Заполнение карты критериев оценки выполнения обучающимися учебно-производственных работ (приготовления зраз и котлет картофельных).
- Заключительный инструктаж (10-15 мин.)  
сообщение о достижении целей урока;  
анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической карты;  
демонстрация лучших работ;  
оценка работы обучающихся, комментарии;  
сообщение темы следующего занятия;  
Выдача задания для самоконтроля: *Повторить тему "Приготовление запеченных блюд из картофельной массы", составить алгоритм приготовления запеканки картофельной с овощами и рулета картофельного с яйцом и луком;*  
Уборка обучающимися рабочих мест.



Таким образом, на основе изученной информации по структуре занятия учебной практики, был разработан план-конспект занятия.

Во второй главе рассмотрены методические основы подготовки и проведения занятий учебной практики по профессии "Повар": учебное занятие как основная форма организации педагогического процесса в профессиональном образовательном учреждении.

С целью разработки конспектов занятий учебной практики рассмотрены методы и методические приемы в процессе обучения при подготовке и проведении занятия учебной практики, его структура и представлена методическая разработка занятия.

### Заключение

Профессиональное обучение является планомерно организованной деятельностью преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся, направленной на овладение профессиональными умениями и навыками работы по профессии.

В данной работе отражены основные педагогические, методические требования к организации и проведению занятия учебной практики.

На уроках учебной практики для повышения эффективности и качества, необходимо использовать различные рекомендации и указания по выполнению самостоятельных, практических работ.

С целью методической помощи мастеру производственного обучения разработаны два конспекта занятий по разным модулям.

В ходе работы была изучена специальная и методическая литература по теме: "Особенности процесса профессионального обучения", методы и структура процесса профессионального обучения, его особенности. Рассмотрены основы профессионального мастерства обучающихся по профессии "Повар", занятия учебной практики по профессии "Повар, кондитер" с позиции личностно-ориентированного подхода. Подобраны и применены методы для профессионального обучения по профессии: "Повар" в проекте урока, на основе чего разработаны конспекты занятий учебной практики.

Выдвинутая гипотеза: если изучить особенности профессионального обучения, то можно разработать конспект занятия учебной практики при условии: если изучить соответствующие методы обучения по профессии "Повар" нашла подтверждение, цели выполнены, задачи решены.

### Список литературы

.Бабанский Ю.К. Оптимизация процесса обучения: Обще дидактический аспект / Бабанский Ю.К.: Учебник. - М.: "АСВ", 2008. - 227 с.

.Баев С.Я. Дидактические основы системы методов теоретического и производственного обучения в профессиональных училищах / Баев С.Я. - СПб.: Лань, 2008. - 208с.

.Беляева А.П. Методология и теория профессиональной педагогики / Беляева А.П. - СПб.: Лань, 2008. - 208с.

.Беспалько В.П. Педагогика и прогрессивные технологии обучения / Беспалько В.П. Учебник. - М.: Гардарики, 2008. - 368 с.

- .Боголюбов В.И. Профессиональное обучение / Боголюбов В.И. // Педагогика. - 2009. - №13. - с. 14-19
- .Железнякова О.М. Профессиональное обучение: технологический аспект / Железнякова О.М. Учебник. - М.: Инфра - М, 2008. - 664 с.
- .Кларин М.В. Педагогическая технология / Кларин М.В. Учебник. - М.: Академический проект, 2007. - 731 с.
- .Левина М.М. Технологии профессионального педагогического образования / Левина М.М.: Учебник. - М: Велби, 2007. - 480 с.
- .Лейбович А.Н. Структура и содержание государственного стандарта профессионального образования / Лейбович А.Н. - М.: Инфра - М, 2008. - 406 с.
- .Морева Н.А. Педагогика среднего профессионального образования / Морева Н.А.: Учебник. - М.: "АСВ", 2008. - 227 с.
- .Морева Н.А. Технологии профессионального образования / Морева Н.А.: Учебник. - М.: Просвещение, 2008. - 175 с.
- .Петухов М.А. Научные основы профессионально-технологической системы обучения специальным предметам / Петухов М.А. - М.: Вузовский учебник, 2009. - 313 с.
- .Самоукина Н.В. Психология и педагогика профессиональной деятельности / Самоукина Н.В.: Учебник. - М.: ГЕОТАР Медиа, 2007. - 640с.
- .Семущина Л.Г. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях / Семущина Л.Г.: Учеб. пособие для преп. учреждений сред. проф. образования. - М.: Инфра - М, 2008. - 406 с.
- .Профессиональная педагогика [Текст] : учебник для студентов, обучающихся по педагогическим специальностям и направлениям / С. Я. Батышев [и др.] ; науч. ред. С. Я. Батышева ; Рос. акад. образования, Ассоц. "Проф. образование", Исслед. центр проблем непрерыв. проф. образования. - М. : АПО, 1997.
- .Скаун, В. А. Организация и методика профессионального обучения [Текст]: учебное пособие / В. А. Скаун. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007. В помощь руководителю колледжа - М.: УМЦ ПО ДОМ: Форум, 2007г. - 400 с.
- .Глазунова Л.Б., Есенков Ю.В. "Письменное инструктирование обучающихся профессиональных образовательных учреждений": методические рекомендации. - УИПУПРО, 2006 - 40 с.
- .Морева, Н.А. Технологии профессионального образования/Н.А. Морева. - М.:Академия, 2007.
- .Кругликов Г.И. Настольная книга мастера производственного обучения - М.: Академия, 2009. - 272 с.
- .Пряжников Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. - М.: Институт практической психологии, 1996. - 157 с.
- .Сазонов А.Д., Симоненко В.Д., Аванесов В.С., Бухалов Б.И. Профессиональная ориентация учащихся - М.: Просвещение, 2008. - 98с.