

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**"Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области "**

**Педагогический проект**

**«Инновационные приемы и методы организации и проведения практических занятий по профессии повар (дополнительная образовательная программа «БОН АППЕТИТ»)**

Разработчик проекта:  
Милош Анна Валерьевна, преподаватель  
специальных дисциплин

Оренбург 2016г.

## ВВЕДЕНИЕ

Стратегическая задача развития образования в настоящее время заключается в обновлении его содержания, методов обучения и достижении на этой основе нового качества его результатов. Сегодня перед преподавателем специальных дисциплин стоит важная задача – воспитать и подготовить обучающихся, способных активно включаться в качественно новый этап развития современного общества.

Современное обучение должно проводиться таким образом, чтобы у обучающихся пробуждался интерес к знаниям, профессии, возрастала потребность в более полном и глубоком их усвоении, развивалась инициатива и самостоятельность в работе. В процессе практических занятий они должны не только овладеть установленной системой научных знаний, умений и навыков, но и развивать свои познавательные способности и творческие силы.

Выполнение студентами практических занятий (далее – ПЗ) направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин, МДК всех циклов учебного плана программ подготовки квалифицированных рабочих специалистов (далее – ППКРС);

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

- развитие у будущих специалистов аналитических и других познавательных умений;

- формирование, при решении поставленных задач, общих компетенций (ОК): самоорганизация и самоуправление, анализ ситуации, текущий контроль и коррекция деятельности, оценка результатов деятельности, поиск и использование информации, эффективного общения.

**Проблема проекта.** Теоретическое обучение, учебная практика и практические занятия не всегда логически дополняют друг друга и поэтому практические занятия требуют новых инновационных форм и методов проведения.

**Новизна** проекта заключается в том, что он содержит в себе инновационные тенденции приготовления кулинарных блюд и изделий, а также передовые приемы оформления и дизайна в кулинарном искусстве.

**Актуальность проекта** объединяет наметившиеся во всем мире тенденции новых подходов в вопросах изучения, приготовления, а также элементов оформления блюд и кулинарных изделий способствует созданию новых дополнительных образовательных программ по технологии приготовления блюд, начиная с первых курсов обучения по данной профессии, поскольку именно в этот период у студента закладываются основные знания, умения и навыки по предмету кулинария.

**Педагогическая целесообразность** отвечает потребности общества и образовательным стандартам второго поколения в формировании компетентной, творческой личности. Проект носит сбалансированный характер и направлен на развитие эмоциональной сферы и коммуникативной культуры студентов.

**Цель проекта** состоит в том, чтобы дать детям возможность проявить себя, творчески раскрыться в области кулинарии.

В соответствии с обозначенной целью решаются следующие **задачи**:

Обучающие:

- познакомить с историей кухонь народов мира;
- обучить основным приёмам и навыкам работы с оборудованием, инвентарем, а также приготовлению различных блюд и кулинарных изделий;
- научить самостоятельному совершенствованию и применению полученных знаний и умений в практической деятельности.

Развивающие:

- развитие природных задатков и способностей, помогающих достижению успеха в искусстве приготовления пищи;
- развитие творческого потенциала личности студента;
- развитие познавательной активности и способности к самообразованию;
- развитие умения контактировать со сверстниками в совместной творческой деятельности;
- развитие стремления к творческой самореализации;
- развивать интерес к профессии.

Воспитывающие:

- формирование уважительного отношения к чужому труду;

- воспитание социально–психологического чувства удовлетворения от изделия, блюда сделанного своими руками;
- воспитание чувства патриотизма и гордости за свою малую Родину – Оренбуржье.

**Тип проекта** практико-ориентированный

**Ценность и необходимость выполнения работы:**

- развитие профессиональных и общих компетенций студентов;
- развитие креативного мышления и творческих способностей.

**Ресурсы проекта** информационные, организационные («административный» ресурс), материально-технические.

**Нормативно-правовые документы**

- ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер – министерство юстиции РФ от 20 августа 2013 г № 29749
- Положение по планированию, организации и проведению лабораторных и практических занятий в ГБОУ СПО «ГПТ», рекомендации разработаны в соответствии письма Минобразования России от 5 апреля 1999 года № 16-52-58 ин/16-16.
- Сборник методических рекомендаций для реализации требований ФГОС;

**Возраст детей, участвующих в реализации данного проекта**

Программа ориентирована на студентов 16-18 лет. Формы и методы организации деятельности студентов ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Реализация проекта очень важна для определения сферы увлечений детей 16-18 лет.

**Сроки реализации данного проекта.** Проект рассчитан на один год обучения: 124 учебных часа.

**Концепция проекта.** В основе проекта лежат следующие ключевые идеи, на которые опирается весь учебно-воспитательный процесс.

Основной курс направлен на повышение научного потенциала – основу роста рабочих кадров высшей квалификации, привлечения носителей нетрадиционных идей, становление новых направлений в образовательной программе.

Стремительно расширен спектр новых приемов приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий. Значительное развитие уделяется творческой ак-

тивности студентов, что приводит к созданию новых блюд.

Проект характеризуется атмосферой молодого задора и энтузиазма с глубинными исследованиями теоретического и прикладного характера.

Предложен новый подход и критерии для проведения практико-ориентированного занятия, совмещая экскурсии в рестораны, кафе г. Оренбурга. При этом решается одновременно две задачи: повышается эффективность и практическое обучение и осуществляется подготовка кадров высшей квалификации из числа студентов.

### **Режим и формы занятий**

Занятия учебных групп проводятся:

1-й год – 4 занятия в неделю по 2 часа;

Занятия проводятся по 2 академических часа с 15-минутными перерывами каждый час.

Основными формами образовательного процесса являются:

- практико-ориентированные учебные занятия;
- творческие мастерские;
- экскурсии в рестораны, кафе, кофейни г. Оренбурга;
- тематические праздники, конкурсы, выставки;

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (студенту дается самостоятельное задание с учётом его возможностей);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или отработке определённого технологического приёма);
- групповая (разделение на минигруппы для выполнения определенной работы);
- коллективная (выполнение работы для подготовки к выставкам, профессиональным конкурсам, выставкам).

**Ожидаемые результаты и способы их проверки.** Планируемые результаты освоения отслеживаются по трём компонентам: предметный, межпредметный и

личностный, что позволяет определить динамическую картину творческого развития студента.

Занятия по программе «Бон Appetит» предусматривают у студентов следующие знания и умения.

Студент должен уметь:

- организовать рабочее место,
- соблюдать правила техники безопасности, оказывать первую помощь при несчастных случаях,
- правильно пользоваться оборудованием, инструментом, инвентарем,
- вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья,
- определять качество полуфабрикатов и готовой продукции,
- соблюдать нормы выхода готовых блюд.

Студент должен знать:

- правила техники безопасности, пожарной безопасности, оказания первой помощи при несчастных случаях,
- организацию рабочего места,
- кулинарную обработку продуктов, основные приемы,
- нарезку овощей, составление композиций (карвинг),
- технологический процесс приготовления и оформления блюд.

Проверка результатов проходит в форме:

- игровых занятий на повторение теоретических понятий (конкурсы, викторины, составление кроссвордов и др.),
  - собеседования (индивидуальное и групповое),
  - опросников,
  - онлайн-тестирования

Кроме того, необходимо систематическое наблюдение за студентами в течение учебного года, включающее:

- результативность и самостоятельную деятельность,
- активность,
- аккуратность,

- творческий подход к знаниям,
- степень самостоятельности в их решении и выполнении и т.д.

Диагностика проводится по окончании первого полугодия и в конце учебного года.

### **Итоги реализации проекта**

После первого года обучения по дополнительной образовательной программе «Бон Appetит» каждый студент готовит портфолио своих творческих достижений, а также принимает непосредственное участие в выставке научно-технического творчества молодежи.

### **Методическое обеспечение проекта**

Результат реализации проекта «Бон Appetит» во многом зависит от подготовки помещения, материально-технического оснащения и учебного оборудования.

Помещение для занятий должно быть светлым, сухим, теплым и по объёму и размерам полезной площади соответствовать числу занимающихся воспитанников.

#### ***Оборудование:***

производственные столы, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильный шкаф и т. д.

- ***Инструменты и приспособления:***

Ножи, веселки, половники, скалки, котлы, кастрюли различной вместимости, чугунные сковороды, сита, с различными размерами ячеек, мелкие тарелки, кондитерские листы и т. д.

- ***Методическое оснащение:*** электронные пособия; стенд по технике безопасности; справочно-информационная и искусствоведческая литература, комплекты журналов, фонд кинофильмов, слайдов, компьютерных альбомов-презентаций, авторские работы педагога; раздаточный материал.

Использование средств наглядности вызывает более активное восприятие обучающимися изучаемого материала, улучшает качество знаний, повышает эффективность процесса трудового и эстетического воспитания.

Для самостоятельной работы рекомендуется систематизация дидактического материала по всем основным темам. Материал должен иметь доступную форму восприятия.

В рабочем кабинете, по возможности, должна быть постоянно действующая выставка-демонстрация работ (муляжей) воспитанников. Студенты видят результаты своего труда, учатся анализировать, делать оценку своего труда и участников коллектива.

В группе должно быть не более 15 человек. С таким количеством воспитанников можно осуществлять индивидуальный подход, что заметно сказывается на эффективности обучения. Весьма важно, особенно на первых занятиях, систематически контролировать работу обучающихся, предупреждать или вовремя устранять ошибки. Так же необходимо следить за выполнением правил техники безопасности, так как деятельность объединения связана с использованием электрических плит.

### **Возможные риски**

- студенты неохотно идут на исследовательскую проектную работу;
- низкая посещаемость студентов;
- отсутствие необходимого оборудования.

### **Взаимодействие в рамках проекта**

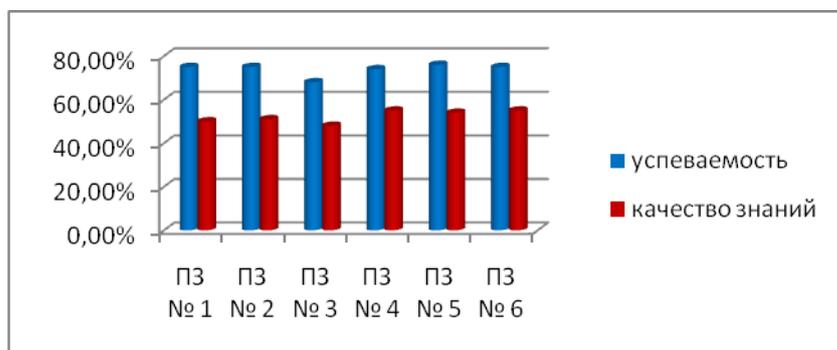
- с преподавателями специальных дисциплин,
- со студентами выпускниками, работающими по специальности;
- поварами и шеф-поварами ресторанов: «Зеленая горчица», «Евразия», «Дача», «Пахлава», «Хорошая компания» и многими другими предприятиями общественного питания г. Оренбурга.

**Перспективы дальнейшего развития проекта.** Возможность дальнейшего продолжения проекта, расширение территории, контингента участников, организаторов, возможность развития содержания практических занятий по профессии повар.

## Заключение

Мною в настоящее время составлена Программа «Бон Appetит» (Приложение 1)

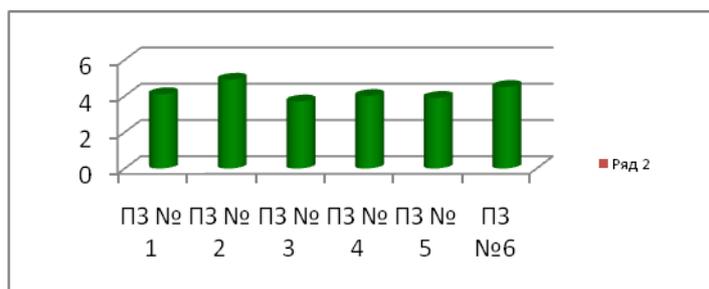
### Динамика успеваемости и качества знаний студентов (в %)



**Вывод:** на показатели успеваемости и качества знаний повлияли предусмотренные ранее возможные риски:

- низкий уровень развития самостоятельности студентов;
- не в полной мере раскрытие творческих способностей студентов.

### Динамика среднего балла студентов за практические занятия



**Вывод:** Общий средний балл составил 4,1, . На снижение среднего балла повлияла межпредметная связь, что связано с плохими знаниями студентов товароведческих характеристик, неумением вычислять проценты.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. Ванукевич А.С. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания. Москва 1986.
5. Зверева Л.Ф. Технология хлебопекарного производства «Сырье и материалы»
6. Санитарные правила для предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания.
7. Сборник технологических нормативов 1 часть 1996 г, 2 часть 1997 г, 3 часть 2000 г.
8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебпособие для нач. проф. образования\М, 2003г.
9. Производственное обучение по профессии «Повар» 1,2,3 часть.
10. Н.А. Анфимова «Кулинария». – М. : академия, 2008. -352 с.
11. Т.А. Качурина «Кулинария: рабочая тетрадь». – М. : Академия, 2008. - 160 с.
12. Т.А. Качурина «Контрольные материалы по профессии «Повар». – М.: Академия, 2012.-176 с.
13. Т. Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина «Кулинария. Контрольные материалы». – М. :Академия, 2010. -208 с.

### **Дополнительно привлекаемые ресурсы: интернет сайты:**

[1. file:///H:/ФГОС%20СПО\(%20нпо\)/povar%20st.pdf](file:///H:/ФГОС%20СПО(%20нпо)/povar%20st.pdf)

[2. file:///H:/проекты/педагпроект/proekt\\_zavidnyak\\_i.pdf](file:///H:/проекты/педагпроект/proekt_zavidnyak_i.pdf)

[3.http://download.myshared.ru/90szVJhkIceoJgrTHcKClg/1429627719/303218.](http://download.myshared.ru/90szVJhkIceoJgrTHcKClg/1429627719/303218)

## Программа учебного курса «БОН АППЕТИТ»

№	Наименование раздела/ темы	Количество часов		
		всего	теория	практика
<b>1. ВВЕДЕНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>2. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
2.1.	История возникновения кулинарии.	2	1	1
2.2.	История кухонь народов мира.	2	2	-
2.3.	Техника безопасности, пожарная безопасность, правила санитарии.	4	2	2
2.4.	Организация рабочего места. Инструменты, оборудование, инвентарь.	4	2	2
2.5.	Сервировка стола.	3	1	2
2.6.	Что и как есть, чтобы выглядеть воспитанным человеком.	3	1	2
2.7.	Самые странные рестораны в мире.	2	2	-
<b>3.РУЧНАЯ ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ</b>		<b>27</b>	<b>8</b>	<b>19</b>
3.1.	Корзина из овощей.	6	2	4
3.2.	Розы из картофеля, моркови.	3	1	2
3.3.	Листья из огурца, кабачка и тыквы.	4	1	3
3.4.	Лебедь из яблока.	3	1	2
3.5.	Корзина с цветами.	6	2	4
3.6.	Лесной мир из овощей и фруктов.	5	1	4
<b>4. НОВОЕ СЛОВО В КУЛИНАРИИ</b>		<b>14</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
4.1.	Необычные кухонные гаджеты.	3	3	-
4.2.	Новые технологии на кухне.	3	3	-
4.3.	Восьмое чудо света. Молекулярная кухня.	8	4	4
<b>5. СЕКРЕТЫ КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА</b>		<b>31</b>	<b>10</b>	<b>21</b>
5.1.	Основные рекомендации по приготовлению суши.	7	2	5
5.2.	Луковый суп, или ароматный французский секрет.	6	2	4
5.3.	Viva Италия! Да здравствует итальянская кухня.	6	2	4
5.4.	Такие знакомые пельмени. По-китайски.	6	2	4
5.5.	Швейцарская кухня: горшочек вари! Фондю во всем его многообразии.	6	2	4
<b>6. ИСТОРИЯ ОДНОГО ПРОДУКТА</b>		<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
6.1	Венский яблочный штрудель.	6	2	4
6.2	«Маргарита» - пицца для королевы.	6	2	4
6.3	Оригинальный рецепт салат «Оливье».	6	2	4
6.4.	Смузи – напиток или еда.	6	2	4
<b>7. ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ</b>		<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>124</b>	<b>47</b>	<b>77</b>

