(cc) BY

Гапонова Светлана Ильинична
бакалавр техн. наук, преподаватель
ГБПОУ «Торопецкий колледж»
генеральный директор
ООО «Исследовательское общество МИР»
г. Торопец, Тверская область

ФОРМИРОВАНИЕ ЦИФРОВОЙ СРЕДЫ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Аннотация: *в статье рассматривается, как программа профессионального модуля реализуется с использованием цифровой образовательной среды организации. Цифровая среда даёт возможность обучающимся эффективно выполнять самостоятельные и практические работы, преподаватель создаёт цифровую среду для обучающихся, организует учебный процесс, мотивирует и контролирует участников учебного процесса.*

Ключевые слова*: рабочая программа, цифровая образовательная среда, модуль, профессиональные компетенции.*

Модульная система обучения считается перспективной, так как обучение по этой системе является динамичным и высокорезультативным. Модуль – это часть общей профессиональной программы, в которой изучаются сразу несколько предметов и курсов, благодаря чему у обучающихся формируются профессиональные компетенции. Для эффективной работы в модуле необходима хорошо сформированная цифровая образовательная среда.

Цифровая среда нашей организации включает в себя информационно-библиотечный центр с рабочей зоной, оборудованный читальным залом и книгохранилищем с медиатекой; организацию обучения студентов с использованием ИКТ; проектирование и организацию индивидуальной и групповой деятельности

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

студентов с использованием ИКТ; обеспечение доступа в школьной библиотеке к информационным ресурсам сети Интернет, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических текстографических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности учащихся; планирование учебного процесса, фиксацию его динамики, промежуточных и итоговых результатов.

Программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» состоит из двух междисциплинарных курсов: МДК 02.01 и МДК 02.02, в каждом из которых применяются знания, полученные обучающимися по уже изученным дисциплинам, такими как кулинария, оборудование предприятий общественного питания, технологическое оборудование предприятий общественного питания, органолептическая оценка готовой продукции; основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности; товароведение пищевых продуктов [1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10; 11].

В модульном обучении основное внимание отводится практической и самостоятельной работе обучающихся, роль преподавателя в которой – организовывать учебный процесс, контролировать работу студентов и мотивировать их. Студенты при выполнении практических и самостоятельных работ могут пользоваться не только электронной библиотекой учебников вышеназванных дисциплин, но и методическими разработками теоретических уроков, практических занятий их преподавателя, расположенных в свободном доступе на различных интернет-ресурсах [12; 13; 14; 15; 16; 17; 18; 19; 20; 21; 22; 24]. Особый интерес для обучающихся представляют уже готовые проектные работы студентов [23]. Более подробная характеристика методических разработок, возможных для применения студентами, указана ниже по тексту в тематическом планировании модуля.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта. Она является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер [12].

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Общие компетенции: ОК-1 – выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК-2 – осуществлять поиск и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК-3 – планировать и реализовывать своё собственное профессиональное и личностное развитие; ОК-4 – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководителями, клиентами, ОК-5 – осуществлять устную и письменную документацию на государственном уровне с учётом особенностей социального и культурного контекста; ОК-6 – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; ОК-7 – содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК-9 – использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК-10 – пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; ОК-11 – планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций: ПК 2.1 – подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкцией и регламентом; ПК 2.2 – осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, разнообразного ассортимента;

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

ПК 2.3 – осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; ПК2.4 – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента; ПК 2.5 – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; 2.6 – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, яиц разнообразного сортимента; ПК 2.7 – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК 2.8 – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента.

Всего на освоение профессионального модуля отводится – 592 часа; из них на освоение МДК – 196 часов, практических занятий 96 часов, самостоятельных работ – 30 часов. В модуле предусмотрена практика: учебная 180 часов, производственная – 216 часов. После изучения профессионального модуля, выполнения учебной и производственной практик обучающимся предстоит сдать квалификационный экзамен. На него отводится 6 часов.

Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02 состоит из двух междисциплинарных курсов МДК 02.01 и МДК 02.02. В данном содержании программы указаны методические разработки, возможные для применения студентами в самостоятельной работе.

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок – характеристика и последовательность этапов.

2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки продуктов.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями [14; 24].

4. Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров, супов, супов-пюре [15; 16].

5. Практическая работа 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

6. Практическая работа 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов [13].

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов [13].

8. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.

9. Практическая работа 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре [17; 18].

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

10. Практическая работа 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов [15].

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

11. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.

12. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка.

13. Практическая работа 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде [17; 18].

14. Практическая работа 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря.

15. Практическая работа 8. Подготовка проекта по теме «Анализ структуры технико-экономических показателей общественного питания столовой ООО «Лето» [23].

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного приготовления.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Тема 2.2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.

3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условиям и срокам хранения щей, борщей, рассольников, солянок; супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

4. Практическая работа 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по теме «Технология приготовления борщей».

5. Практическая работа 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по теме «Технология приготовления рассольников».

6. Практическая работа 3. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по теме «Технология приготовления солянок».

7. Практическая работа 4. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по теме «Технология приготовления супов картофельных с крупами, макаронными изделиями».

8. Практическая работа 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых в производстве; подготовка сообщений на заданную тему.

9. Практическая работа 6. Работа обучающихся над проектом «Презентация приготовления, оформления и отпуска заправочных супов разнообразного ассортимента».

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

10. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Практическая работа 7. Работа обучающихся над проектом «Презентация приготовления, оформления и отпуска супов-пюре разнообразного ассортимента» [19; 20].

12. Практическая работа 8. Работа обучающихся над проектом «Презентация приготовления, оформления и отпуска диетических и вегетарианских супов разнообразного ассортимента» [20; 21].

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.

13. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

14. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

15. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления готовых блюд. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

16. Практическая работа 9. Работа обучающихся над проектом «Презентация приготовления, оформления и отпуска холодных супов разнообразного ассортимента».

17. Практическая работа 10. Работа обучающихся над проектом «Презентация приготовления, оформления и отпуска супов региональной кухни разнообразного ассортимента».

Таким образом, в реализации программы профессионального модуля ПМ 02 полноценно осуществляется информационно-методическая поддержка образовательного процесса, планирование образовательного процесса и его ресурсного обеспечения; мониторинг и фиксация хода и результатов; современные

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

процедуры создания, поиска, сбора, анализа, обработки, хранения и представления информации.

Список литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Академия, 2016. – 416 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

4. Ковалёв Н.И. Органолептическая оценка готовой продукции. – М.: Экономика. 1968. – 120 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО / Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2015. – 160 с.

6. Матюхина З.П. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО / Л.В. Мармузова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2015. – 336 с.

8. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 230 с.

9. Новиков А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Академия, 2015. – 256 с.

10. Радченко А.П. Обслуживание на предприятиях общественного питания: уч. пособ. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 400 с.

11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

12. Рабочая программа по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/rabochaia-programma-po-pm-02-prigotovlenie-oformle.html

13. Гапонова С.И. Курсовая работа по дисциплине Технологическое оборудование отрасли. Тема: Анализ конструктивных особенностей оборудования, выпускаемого в РФ и за рубежом [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/kursovaia-rabota-po-distsipline-tekhnologicheskoe.html

14. Гапонова С.И. Курсовая по теме «Основные требования, предъявляемые к качеству муки, при производстве макаронных изделий» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/kursovaia-po-teme-osnovnye-trebovaniia-prediavliae.html

15. Гапонова С.И. Методическая разработка к уроку по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения». Инструкционная карта к ЛПЗ №3 Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/metodicheskaia-razrabotka-k-uroku-po-distsipline-f.html

16. Гапонова С.И. Методическая разработка лабораторно-практического занятия по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения» по теме «Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/metodicheskaia-razrabotka-laboratorno-praktiches-1.html

17. Гапонова С.И. Методическая разработка урока по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения» по теме «Плодоовощные товары» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/metldicheskaia-razrabotka-uroka-po-distsipline-fiz.html

18. Гапонова С.И. Программа по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» [Электронный ресурс]. –

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Режим доступа: https://multiurok.ru/files/programma-po-distsipline-fiziologiia-pitaniia-s-os.html

19. Гапонова С.И. Методическая разработка к уроку по дисциплине «Детское и диетическое питание». Инструкционная карта к ЛПЗ по теме «Составление сравнительной характеристики калорийности продуктов» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/metodicheskaia-razrabotka-k-uroku-po-distsipline-d.html

20. Гапонова С.И. Методическая разработка лабораторно-практического занятия по дисциплине «Детское и диетическое питание» по теме «Составление сравнительной характеристики калорийности продуктов» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/metodicheskaia-razrabotka-laboratorno-prakticheskо.html

21. Гапонова С.И. Методическая разработка урока по дисциплине «Детское и диетическое питание» по теме «Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/metodicheskaia-razrabotka-uroka-po-distsipline-det.html

22. Гапонова С.И. Программа по дисциплине «Диетическое питание» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/programma-po-distsipline-dieticheskoe-pitanie.html

23. Гапонова С.И. Презентация: Анализ структуры технико-экономических показателей общественного питания столовой ООО «Лето» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-analiz-strukturytekhniko-ekonomiche.html

24. Гапонова С.И. Методическая разработка урока по дисциплине МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Тема: ЛПЗ №2 Технология приготовления жидких, вязких, рассыпчатых каш / С.И. Гапонова, С.М. Киреева [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

https://infourok.ru/metodicheskaya-razrabotka-uroka-po-discipline-mdk-tehnologiya-podgotovki-sirya-i-prigotovleniya-blyud-i-garnirov-iz-krup-bobovih-3795096.html

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)