

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

Многопрофильный колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ДУП.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ	3
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	5
Практическое занятие №1	5
Практическое занятие №2	8
Практическое занятие №3	10
Практическое занятие №4	11
Практическое занятие №5	12
Практическое занятие №6	13
Практическое занятие №7	14
Практическое занятие №8	16
Практическое занятие № 9-10.....	21
Практическое занятие №11	22
Практическое занятие №12	23
Практическое занятие №13	24
Практическое занятие №14	29
Практическое занятие №15	30

1 ВВЕДЕНИЕ

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

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

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений (умений решать задачи по математике, физике, химии, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности.

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

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

ПР61_ДУП.02. сформированность представления о значимости и сущности своей будущей профессии, осознание её роли в экономике города, региона и страны;

ПР62_ДУП.02. уметь использовать современные источники информации и информационные технологии для поиска, анализа, оформления и применения документации

ПР63_ДУП.02. способность анализировать структуру образовательной программы, требования ФГОС и понимать возможности трудоустройства

МР3. определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

МР11. ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

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

МР22. создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

МР38. самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

МР47. использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

МР51. сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей

ЛР25. интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии

ЛР26. готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

ЛР34. осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

Содержание практических занятий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и формированию общих компетенций:

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

Выполнение обучающихся практических по учебной дисциплине «Введение в специальность» направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;

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

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Раздел 1. Сущность и социальная значимость будущей профессии

Тема 1.1 Требования ФГОС СПО по специальности

Практическое занятие №1

Изучение основных понятий, используемых в Федеральном законе «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ

Цель: закрепить теоретические знания об основных понятиях, используемых в Федеральном законе № 273, сформировать необходимые умения.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание 1:

Найдите в Федеральном законе «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ ответы на поставленные вопросы и запишите в рабочей тетради ответы с указанием статьи соответствующего закона.

1. Какова цель и задачи правового регулирования отношений в сфере образования?
2. Каким путем обеспечивается реализация права каждого человека на образование в Российской Федерации?
3. В какой форме может быть получено образование в Российской Федерации и в какой форме обучения?
4. В чем заключается обязанность обучающихся?
5. Какие меры дисциплинарного взыскания могут быть применены к обучающимся за неисполнение или нарушение устава организации, осуществляющей образовательную деятельность, правил внутреннего распорядка, правил проживания в общежитиях и интернатах и иных локальных нормативных актов по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности?

Задание 2:

Установите соотношение между основными понятиями, используемыми в Федеральном законе "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ и их содержанием.

Порядок выполнения задания 1

Ответить на вопросы в рабочей тетради, при этом делать ссылку на источник (статью закона).

Порядок выполнения задания 2

- 1) внимательно изучите содержание основных понятий;
- 2) в таблице 1 соотнесите основные понятия (цифры) и их содержание (буквы). Пример выполнения задания приведен под цифрой 1 в таблице 1.

Основные понятия:

1. Воспитание
2. Обучение
3. Образовательная программа
4. Квалификация
5. Уровень образования
6. Федеральный государственный образовательный стандарт
7. Общее образование
8. Профессиональное образование
9. Обучающийся
10. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья
11. Дополнительное образование

12. Образовательная деятельность
13. Образовательная организация
14. Педагогический работник
15. Образование
16. Практика
17. Инклюзивное образование
18. Учебный план
19. Качество образования
20. Участники образовательных отношений
21. Отношения в сфере образования

Содержание основных понятий:

а) Физическое лицо, которое состоит в трудовых, служебных отношениях с организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и выполняет обязанности по обучению, воспитанию обучающихся и (или) организации образовательной деятельности.

б) Физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

в) Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.

г) Совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

д) Комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

е) Уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

ж) Вид образования, который направлен на всестороннее удовлетворение образовательных потребностей человека в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом и (или) профессиональном совершенствовании и не сопровождается повышением уровня образования.

з) Некоммерческая организация, осуществляющая на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности в соответствии с целями, ради достижения которых такая организация создана.

и) Физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

к) Деятельность по реализации образовательных программ.

л) Завершенный цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

м) Вид образования, который направлен на развитие личности и приобретение в процессе освоения основных общеобразовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для жизни человека в обществе, осознанного выбора профессии и получения профессионального образования.

н) Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающегося на основе социокультурных,

духовнонравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

о) Обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, педагогические работники и их представители, организации, осуществляющие образовательную деятельность.

п) Вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

р) Совокупность общественных отношений по реализации права граждан на образование, целью которых является освоение обучающимися содержания образовательных программ (образовательные отношения), и общественных отношений, которые связаны с образовательными отношениями и целью которых является создание условий для реализации прав граждан на образование.

с) Комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, федеральным государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

т) Документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

у) Единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

ф) Обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

х) Целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенцией, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

Таблица 1 Форма выполнения задания 2

Термин	Содержание термина
1. Воспитание	
2. Обучение	
3. Образовательная программа	
4. Квалификация	
5. Уровень образования	
6. Федеральный государственный образовательный стандарт	
7. Общее образование	
8. Профессиональное образование	
9. Обучающийся	
10. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья	
11. Дополнительное образование	
12. Образовательная деятельность	

13. Образовательная организация	
14. Педагогический работник	
15. Образование	
16. Практика	
17. Инклюзивное образование	
18. Учебный план	
19. Качество образования	
20. Участники образовательных отношений	
21. Отношения в сфере образования	

Форма представления результата:

Ответы на вопросы в тетради, заполненная таблица.

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
- работа оформлена с ошибками в оформлении;
- объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №2 **Изучение ФГОС СПО по специальности 43.02.15**

Цель: изучить основные положения и требования, прописанные в ФГОС СПО по специальности 43.02.15.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение: ПК с выходом в Интернет

Задание:

1 ознакомьтесь с общими положениями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 и запишите в конспект практической работы

2 ознакомьтесь с требованиями к структуре образовательной программы и запишите в конспект практической работы

3 ознакомьтесь с требованиями к результатам освоения образовательной программы и условиям реализации образовательной программы и запишите в конспект практической работы

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с ФГОС СПО по специальности 43.02.15

2. Запишите конспект в тетрадь

Ход работы:

1. Ознакомьтесь с общими положениями ФГОС по специальности. Запишите:

- квалификацию, присваиваемую вам по окончании обучения, на базе какого образования осуществляется обучение по специальности;
- форму обучения;
- срок обучения;
- область профессиональной деятельности, в которой выпускники освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность.

2. Ознакомьтесь с требованиями к структуре образовательной программы и запишите:

- какие циклы включает образовательная программа;
- кем формируется вариативная часть;
- перечислите виды деятельности, предусмотренные программой;
- перечислите дисциплины, входящие в обязательную часть социально-гуманитарного цикла;
- перечислите формированию чего должна способствовать дисциплина «Физическая культура»;
- перечислите дисциплины обязательной части общепрофессионального цикла;
- перечислите виды практик, реализуемых в процессе обучения;
- запишите как проводится государственная итоговая аттестация (ГИА);

3. Ознакомьтесь с требованиями к результатам освоения образовательной программы и условиям реализации образовательной программы и запишите:

- перечислите общие компетенции, которыми должен обладать выпускник;
- перечислите виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции;
- перечислите общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы;

Форма представления результата:

Конспект в тетради

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
- работа оформлена с ошибками в оформлении;
- объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыта основная тема работы;

оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №3

Изучение модели компетенции выпускника по специальности 43.02.15

Цель: ознакомиться с моделью компетенции выпускника по специальности 43.02.15

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание:

- 1 ознакомиться с профессиональной частью модели компетенций выпускника;
- 2 ознакомиться с надпрофессиональной частью модели компетенций выпускника;
- 3 ознакомиться с характеристикой корпоративных компетенций;
- 4 ознакомиться с показателями выраженности корпоративной компетенции.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с моделью компетенции выпускника по специальности 43.02.15 размещенную на портале в курсе «Введение в специальность».

2. Запишите конспект в тетрадь

4. **Ход работы:** Ознакомьтесь с общими положениями модели компетенции выпускника (МК) по специальности. Запишите:

- что такое профессиональная часть МК;
- что такое надпрофессиональная часть МК;
- запишите расшифровку кодов трудовых функций;
- запишите характеристику корпоративных компетенций;
- запишите показатели выраженности корпоративных компетенций, ответ представьте

в виде таблицы (табл. 2);

Таблица 2 - Показатели выраженности корпоративных компетенций

Критерии выраженности	Уровень
	Уровень мастерства
	Уровень базовый
	Уровень ограниченной компетентности

Форма представления результата:

Конспект в тетради

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;

работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;

объем работы соответствует заданному;

работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике;

обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;

в оформлении работы допущены неточности;

объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

работа оформлена с ошибками в оформлении;

объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

не раскрыта основная тема работы;

оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;

объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №4 **Изучение примерной структуры образовательной программы**

Цель: ознакомиться с примерным учебным планом и календарным учебным графиком специальности 43.02.15.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание:

1 ознакомиться с примерным учебным планом специальности 43.02.15;

2 ознакомиться с календарным учебным графиком специальности 43.02.15;

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с примерным учебным планом и календарным учебным графиком специальности 43.02.15.

2. Запишите конспект в тетрадь

Ход работы: Ознакомьтесь с примерным учебным планом и календарным учебным графиком специальности 43.02.15. Запишите:

1. перечислите МДК, входящие в профессиональные модули и количество часов отведенные для их изучения;

2. на основе учебного и календарного плана заполните таблицу 3.

Таблица 3 - Объем и структура профессиональных модулей по специальности 43.02.15
Компьютерные системы и комплексы

Наименование модуля	Индекс и наименование МДК	Количество часов	Курс	Вид аттестации и контроля
ПМ. 01. Название	МДК.01.01 Наименование			
	МДК.01.02 Наименование			
ПМ. 02 Название	МДК.02.01 Наименование			
	МДК.02.02 Наименование			
	МДК.02.03 Наименование			
ПМ. 03 Название	МДК.03.01 Наименование			
	МДК.03.02 Наименование			
	МДК.03.03 Наименование			
ПМ. 04 Название	МДК.04.01 Наименование			
ПМ. 05 Название	МДК.05.01 Наименование			
	МДК.05.02 Наименование			
Итого				

Форма представления результата:

Конспект в тетради

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;

работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;

объем работы соответствует заданному;

работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике;

обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;

в оформлении работы допущены неточности;

объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

работа оформлена с ошибками в оформлении;

объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

не раскрыта основная тема работы;

оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;

объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №5

Изучение условий реализации образовательной программы

Цель: изучить условий реализации образовательной программы по специальности 43.02.15.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание:

1 ознакомиться с перечнем специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой;

2 ознакомиться с требованиями к практической подготовке обучающихся;

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с перечнем специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 размещенную на портале в курсе «Введение в специальность».

2. Запишите конспект в тетрадь

Ход работы: Ознакомьтесь с общими положениями модели компетенции выпускника (МК) по специальности. Запишите:

Форма представления результата:

Конспект в тетради

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;

работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;

объем работы соответствует заданному;

работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике;

обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
в оформлении работы допущены неточности;
объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

работа оформлена с ошибками в оформлении;

объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

не раскрыта основная тема работы;

оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;

объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №6 Изучение организации практик по специальности

Цель: изучить объем и структуру практик, основные этапы прохождения практик по специальности 43.02.15.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание:

1 ознакомиться с СМК-К-О-РЕ-3/4-13-24 Порядок организации практической подготовки;

2 запишите конспект в тетрадь.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с СМК-К-О-РЕ-3/4-13-24 Порядок организации практической подготовки размещенную на портале в курсе «Введение в специальность».

2. Запишите конспект в тетрадь

Ход работы: Ознакомьтесь с общими положениями модели компетенции выпускника (МК) по специальности. Запишите:

1. что такое практическая подготовка;
2. перечислите обеспечивающее планирование и организация практики на всех ее этапах;
3. запишите организацию и порядок проведения практики;
4. запишите подведение итогов практики;
5. ознакомьтесь с требованиями к оформлению отчета;
6. ознакомьтесь с обязанностями и правами руководителя практики от колледжа;
7. запишите права и обязанности обучающегося;
8. перечислите кто несет ответственность при прохождении практики;
9. составьте таблицу с перечнем практик согласно таблице 4.

Таблица 4 - Объем и структура практик по специальности 43.02.15 Компьютерные системы и комплексы

Наименование модуля	Индекс	Кол-во часов/недель	Курс	Вид аттестации и контроля
ПМ. 01. Название	УП.01.01. (учебная)			
ПМ. 02 Название	УП 02.01 (учебная)			
ПМ. 03 Название	УП 03.01 (учебная)			
ПМ. 04 Название	УП 04.01 (учебная для освоения рабочей профессии)			

ПМ. 05 Название	ПП 05.01 (учебная)			
ПМ. 01. Название	ПП.01.01. (учебная)			
ПМ. 02 Название	ПП 02.01 (учебная)			
ПМ. 03 Название	ПП 03.01 (учебная)			
ПМ. 05 Название	ПП 05.01 (учебная)			
Производственная практика (преддипломная)	ПДП.01			
Итого		*/*		

Форма представления результата:

Конспект в тетради

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;

работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;

объем работы соответствует заданному;

работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике;

обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;

в оформлении работы допущены неточности;

объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

работа оформлена с ошибками в оформлении;

объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

не раскрыта основная тема работы;

оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;

объем работы не соответствует заданному.

Тема 1.2. IT -специфическая отрасль экономики России

Практическое занятие №7

Анализ рынка труда. Изучение вакансий центра занятости

Цель: оценка социальной значимости своей будущей профессии, ознакомление с особенностями рынка труда в городе

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание:

1 ознакомиться с вакансиями по специальности в г. Магнитогорск;

2 составьте сравнительную таблицу вакансий в г. Магнитогорск;

3 сделайте вывод по работе.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с информацией о вакансиях по специальности центра занятости населения г. Магнитогорска.

2. Проанализировать спрос на специалистов по компьютерным системам.

3. Осуществить поиск вакансий на профильных предприятиях города
4. Заполнить таблицу по найденным на предприятиях вакансиям.
5. Проанализировать результаты работы с центром занятости и вакансии, предлагаемые фирмами.
6. Сделать вывод.

Ход работы:

1. На сайте центра занятости найти предложения для трудоустройства специалистов по компьютерным системам.
2. Сделать анализ вакансий, предлагаемый центром занятости по следующим критериям:
 - название должности
 - требуемый уровень образования
 - место работы
 - требуемый стаж работы по специальности
 - предлагаемая сумма оклада

Оценить предложенные варианты и сделать вывод о востребованности специалистов данной сферы в городе.

На сайтах профильных предприятий найти вакансии по специальности.

Заполнить таблицу 5 на основе найденных данных.

Таблица 5 – Характеристика и вакансии предприятий

Название фирмы	Описание провайдера	Предоставляемые услуги	Вакансии (описание)	Требования к вакансии	Условия труда

Проанализировать и оценить предлагаемые вакансии, выбрать для себя наилучшие варианты, аргументировать свой выбор.

Сделать общий вывод по результатам выборки вакансий в центре занятости и непосредственно в фирме города.

Форма представления результата:

Конспект в тетради

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

работа оформлена с ошибками в оформлении;

объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

не раскрыта основная тема работы;

оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;

объем работы не соответствует заданному.

РАЗДЕЛ 2. ТИПИЧНЫЕ И ОСОБЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ К РАБОТНИКУ

Тема 2.1 Организация собственной деятельности

Практическое занятие №8

Создание портфолио. Составление резюме

Цель: научиться формировать портфолио и составлять резюме.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание:

1 заполнить электронное портфолио обучающегося на образовательном портале ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г. И. Носова»;

2 составить резюме.

Порядок выполнения работы:

1. изучить теоретический материал (требование нормативных документов, в частности элементы локального нормативного документа Электронное портфолио обучающегося СМК-О-ПВД-149-18); изучить структуру портфолио обучающегося, представленного на рисунках (1-7); через электронный кабинет на Образовательном портале ФГБОУ «МГТУ им. Г.И. Носова» оформить портфолио;

2. изучить теоретический материал «Коротко о резюме»; составить резюме, используя «пустую (незаполненную) форму и сведения, представленные в хаотичном порядке (по вариантам).

Первое резюме составляется по представленным данным, второе – по образцу на себя, используя только имеющиеся данные.

Ход работы:

1 Составить портфолио обучающегося:

Зайти на образовательный портал в под своим личным логином и паролем в режим доступа:

<http://newlms.mgtu.ru>



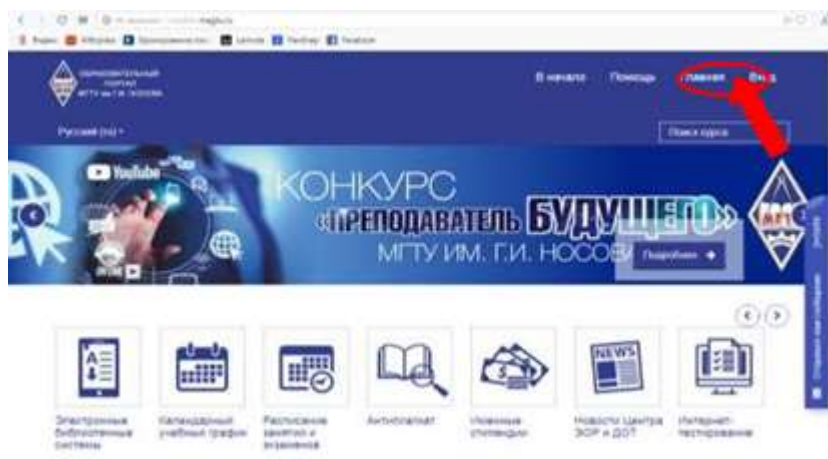


Рисунок 1 - Образовательный портал

Найти в разделе электронного кабинета «Портфолио»

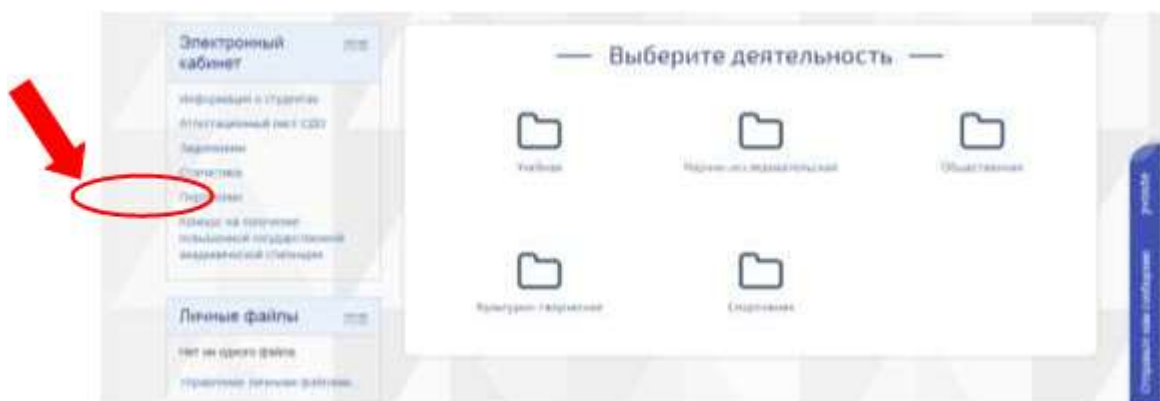


Рисунок 2 – Вкладка портфолио

Выбрать «Деятельность» в зависимости от ваших достижений

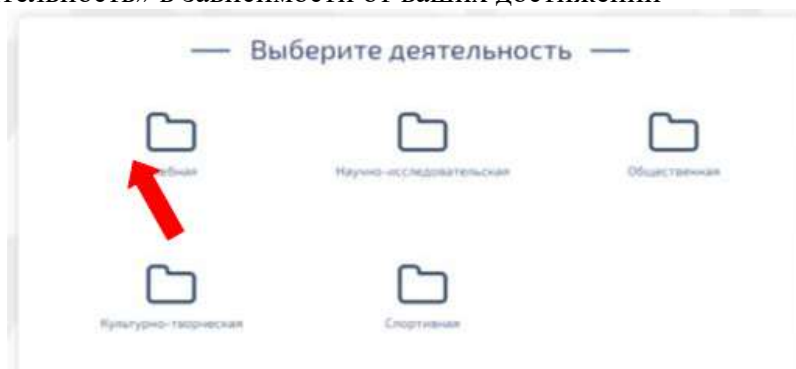


Рисунок 3 - Выбор деятельности

Например, выбираем «Учебная деятельность» и добавить работу

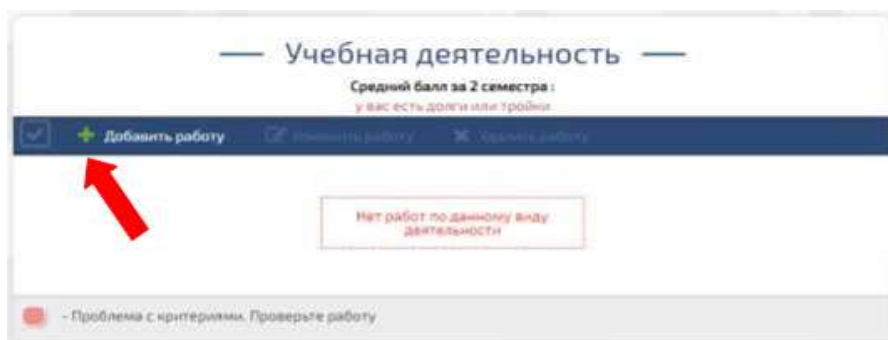


Рисунок 4 - Шаг 1

Шаг 1. В режиме редактирования выберите «Вид и уровень работы»

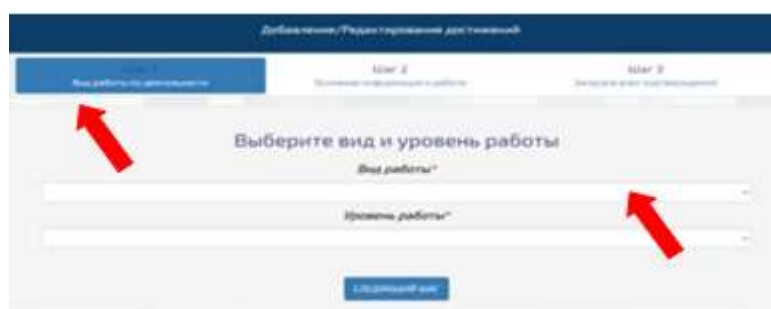


Рисунок 5 - Шаг 2

Шаг 2. Введите дополнительные сведения о работе в разделе «Дата» и «Комментарий»

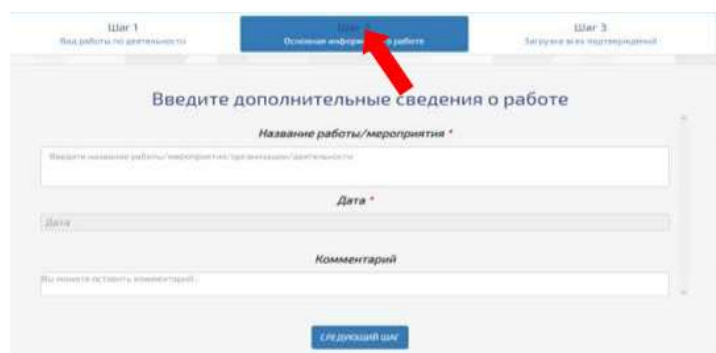


Рисунок 6 - Шаг 3

Шаг 3. Загрузите подтверждение существования данной работы и сохраните

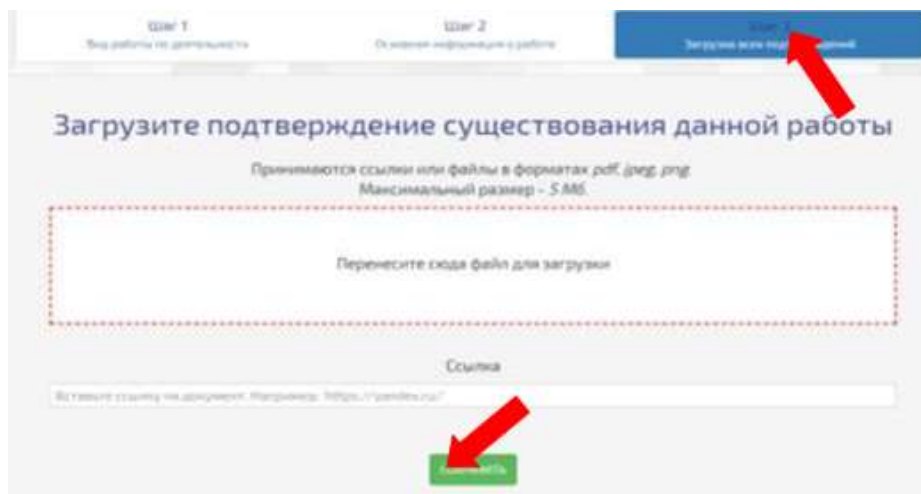


Рисунок 7 – Сохранить информацию

2 Профессиональное резюме – это краткая информация о себе как специалисте. Еще его называют CV («си-ви», curriculum vitae, лат. «жизнеописание»).

Резюме – это Ваша самохарактеристика, одно из эффективных средств саморекламы, самомаркетинга на рынке труда. *Примерное содержание резюме*

1. Заголовок (ФИО).
2. Основные личные данные (адрес, телефон, дата, место рождения, семейное положение).
3. Цель поиска работы (из формулировки цели должно быть ясно, какую работу Вы можете и хотите выполнять, а еще иногда – на каких условиях. То, на что Вы претендуете, косвенно показывает, каким специалистом Вы себя считаете. Последующие разделы резюме должны показывать обоснованность Ваших притязаний).
4. Опыт работы (дается в обратном хронологическом порядке с указанием дат, мест работы, должностей, основных функций и достижений).
5. Образование (чем больше прошло времени после окончания обучения, тем меньше места эта часть должна занимать в резюме. Для выпускников этот пункт следует помещать перед пунктом «опыт работы». Выпускнику можно добавить отметки, награды, подчеркнуть те учебные дисциплины, которые соответствуют Вашей цели, отметить участие в исследовательских и иных работах, связанных с учебой).
6. Дополнительная информация (сведения о степени владения иностранными языками, о навыках работы на персональном компьютере с указанием применяемых программ, о наличии водительских прав, о личных качествах).
7. Дата составления резюме (дата добавляет резюме четкость, конкретность, дата всегда должна быть свежей).
8. Резюме также может включать: более подробное описание квалификации и опыта работы, сведения об общественной деятельности, указание членства в профсоюзных объединениях, упоминание о хобби (если оно имеет отношение к работе или есть серьезные личные достижения), сообщения о военной службе, указание к готовности к командировкам и смене места жительства.

Рекомендации по составлению резюме:

- На просмотр резюме не должно затрачиваться больше 1-2 минут.
- Цель резюме - привлечь внимание к себе при заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить работодателя пригласить вас на личную встречу, а не получить работу.
- Резюме определит стиль и форму предстоящего собеседования с работодателем, поскольку он будет ориентироваться на предложенную вами информацию.

- Хорошо иметь наготове два резюме: краткое и полное. Подробное целесообразно отправлять при обращении в специализированные фирмы по подбору персонала.
 - Есть два стиля написания резюме: американское и европейской. Американское по своему стандарту предполагает обратный хронологический порядок в описании образования и работы. Европейское резюме содержит сведения о дате, месте рождения, семейном положении.
 - Хорошее резюме содержит не то, что вы хотите рассказать о себе, а то, что вы можете предложить конкретному работодателю, что полезно для дела. Оно объясняет, почему именно вы лучший кандидат на эту работу.
 - Резюме не просит «дай», оно предлагает «на».
 - Написание приводит в порядок ваши мысли о себе и ваши цели при поиске работы. Если вас пригласили на собеседование без использования резюме, то его нужно написать и взять с собой.
 - Если при встрече с работодателем вам предложат рассказать о себе, вы можете ответить примерно так: «Я готов рассказать. Но вот тут у меня есть основная информация (подаете резюме)». Ни в коем случае не заставляйте работодателя читать ваше резюме просто предложите и оставьте работодателю право решать слушать или читать. Обычно выбирают вариант: прочитать и задать вопросы. Выверенные, взвешенные и красиво расставленные слова хорошего резюме добавляют к вашему облику именно ту «одежку, по которой встречают»
- Составить резюме (таблица 6), используя данные, расположенные под таблицей (формой резюме).

Таблица 6 - РЕЗЮМЕ

ФОТО	
	Образование
Языки	
	Опыт работы
Навыки	
Интересны организации	
	Курсы
Интересны сферы	
Интересны профессии	
Интересы	
	О себе
	О себе в общем
	О себе в профессиональном
	Достижения

Форма представления результата:

1 Заполненное портфолио;

2 Составленное резюме (2 шт.).

Критерии оценки:

- 1 портфолио: обоснование, логичность, качество созданного портфолио.
- 2 резюме:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
объем работы соответствует заданному;
работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике;
обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
в оформлении работы допущены неточности;
объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
работа оформлена с ошибками в оформлении;
объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

не раскрыта основная тема работы;
оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие № 9-10

Экскурсия на предприятие по профилю специальности

Цель: ознакомление с должностной инструкцией специалиста по профилю специальности

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

Не требуется

Задание:

- 1 Ознакомиться с квалификационными требованиями специалиста по профилю специальности.
- 2 Ознакомиться с основными видами деятельности специалиста по профилю специальности.
3. Ознакомиться с должностной инструкцией специалиста по профилю специальности.
- 3 Запишите требования к специалистам и рабочим профессиям на данном предприятии, которые должны выполнять работники в тетрадь.

Порядок выполнения работы:

1. Студенты посещают экскурсию, слушают экскурсовода.
2. Студенты общаются с представителем предприятия, проводящим экскурсию, задают вопросы, уточняют сведения, полученные на экскурсии.
3. Студенты знакомятся с требованиями к специалистам и рабочим профессиям, которые должны выполнять работники.
4. Студенты наблюдают за специалистом по профилю специальности, определяют степень выполнения профессиональных обязанностей.
5. Студенты знакомятся с должностной инструкцией специалиста по профилю специальности.

Форма представления результата:

Конспект в тетради – должностная инструкция специалиста

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
- работа оформлена с ошибками в оформлении;
- объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №11**Тестирование на профессиональную пригодность**

Цель: оценка своих способностей и возможностей в профессиональной деятельности, формирование мотивации для профессионального роста и саморазвития

Практическая работа формирует: ПРб1_ДУП.02 ПРб2_ДУП.02 ПРб3_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание:

1. Пройти тестирование;
2. Составить результирующую таблицу по тестам.
3. Сделать ввод о правильности выбранной профессиональной деятельности и перспективах дальнейшего развития.

Порядок выполнения работы:

- 1 пройдите тестирование по ссылкам, представленным в таблице 7.
- 2 составьте результирующую таблицу по тестам.
- 3 сделайте вывод по работе.

Ход работы:

1. Студенты проходят тестирование по ссылкам в таблице 7.

Таблица 7 – Тестирование на профессиональную пригодность

Название теста	Результаты тестирования	Анализ результатов/Вывод
https://spo.mosmetod.ru/test/1		
https://www.profguide.io/test/klimov.html		
https://www.profguide.io/test/who-are-you-it-		

professions.html		
Итоговый вывод по всем результатам:		

2. Анализируют полученные результаты, делают вывод по работе.

Форма представления результата:

выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
- работа оформлена с ошибками в оформлении;
- объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №12

Food Art или Eat Art

Цель: • обеспечить знание обучающимися понятия Food Art - направление в современном искусстве, в рамках которого еда выступает в качестве выразительного средства при создании произведений искусства, является одним из направлений нового реализма.

- обеспечить формирование умений составления композиции.

создать условия для:

- развития кинестетического аппарата (ощущений, связанных с движением в пространстве);
- развития элементов творческой деятельности (интуиции, пространственного воображения);.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение: сырье - продукты; оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны; посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи; инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга», инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые; документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная;

Задание:

- Посмотреть видеоролик
- Выполнить подготовку продуктов

- Составить композиций
- Подготовить фото альбом

Порядок выполнения работы:

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

Форма представления результата: выполненная работа, и подготовленный фото альбом

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
- работа оформлена с ошибками в оформлении;
- объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №13 Изучение форм и видов нарезок

Цель: сформировать профессиональные умения и навыки при подготовке овощей и грибов

- научить обучающихся сложной и фигурной нарезки
- ознакомится со стандартами европейских нарезок,
- научить обучающихся составлять композиции из овощей и фруктов.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение: сырье - продукты; оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны; посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи; инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга», инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые; документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная

Задание:

- Заполнить таблицу по соответствию групп и видов овощей.
- Написать схему по первичной обработке клубнеплодов
- Подготовить инструкционно-технологических карт;

- Подготовить видеоролик «Карвинг-декоративная нарезка из овощей и фруктов»;
- Выполнить нарезку
- Составить композиций

Порядок выполнения работы:

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

Соломка

Картофель

Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см

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

Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук

Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см

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

Белокочанная капуста

Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см

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

Красно- кочанная капуста

То же

На гарнир к холодным и горячим блюдам и для салата

Брусочки

Картофель

Квадратное сечение от 0,7х0,7 до 1,0х1,0 см; длина 3,5—4 см

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

Морковь, петрушка, сельдерей

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

Кубики

Картофель

Величина ребра 1,0—2,5 см

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

Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук

Величина ребра 0,3—0,75 см

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

Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная 0,1—0,2х0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см

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

Кружочки

Картофель

Диаметр 2—3 см; толщина 0,2—0,3 см

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

Морковь, петрушка, сельдерей

Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см

Для супа крестьянского

Ломтики

Картофель

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

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

Морковь, свекла

Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см

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

Дольки

Картофель

Разные размеры, но не более 5,0 см

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

Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук

Разные размеры, но не более 3,5 см

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

Квадратики (шашки) Белокочанная капуста

Размеры 3,0—3,5 см

Для борща флотского, щей из свежей капусты, супа крестьянского

Кольца и полукольца Лук репчатый

Диаметр 3—6 см

На гарнир к бифштексу с луком, шашлыку

Лук порей

Диаметр 1—2,5 см

Для сельди с гарниром, в салаты и винегреты

Гребешки, звездочки, шестеренки Морковь, петрушка

2,0—3,0х1,25 см

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

Бочоночки, груши, орешки, шарики Картофель

Бочоночки 3,5—4,0хХ6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см

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

Морковь, петрушка

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

На гарнир к холодным и горячим блюдам

Стружка

Хрен

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

На гарнир к натуральному бифштексу и ростбифу

Картофель

Толщина 0,3 см; длина 15—25 см

На гарнир к филе

Рубка (мелкая)

Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста

Размеры 0,1—0,2х0,1—0,2 см

2.Разбор технологической последовательности сложной нарезки

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

Инструкционно технологическая карта №1

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

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

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

Луковые. Используемые в пищу частями этой подгруппы овощей являются розетки листьев у их основания, представляющие собой толстую сочную луковицу. К этой группе относят лук и чеснок, характерные содержанием больших количеств фитонцидов. Эти вещества эффективно уничтожают попадающие в организм бактерии и вирусы, но они же раздражают слизистые оболочки, включая поверхность глаз и эпителий кишечника.

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

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

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

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

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

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

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

Вопросы для закрепления теоретического материала.

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

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

3.Разбор европейских названий нарезки и их размеров.

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

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

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

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

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

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

Пейзан . Нарезка овощей и корнеплодов тонкими квадратными или круглыми ломтиками. Приблизительная величина 12х12х4 мм.

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

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

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

Форма представления результата: выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;

работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;

объем работы соответствует заданному;

работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике;
обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
в оформлении работы допущены неточности;
объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

работа оформлена с ошибками в оформлении;

объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

не раскрыта основная тема работы;

оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;

объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №14

Составление композиций из овощей и фруктов

Цель: • обеспечить знание обучающимися понятия карвинга - древнего тайского искусства резьбы по овощам и фруктам, истории его возникновения, особенностей подготовки овощей и фруктов к работе;

• обеспечить формирование умений вырезания отдельных элементов из овощей и фруктов, составления композиции.

создать условия для:

- развития кинестетического аппарата (ощущений, связанных с движением в пространстве);
- развития элементов творческой деятельности (интуиции, пространственного воображения);
- развития навыков и умений в работе с овощами и фруктами для создания художественных композиций.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение: сырье - продукты; оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны; посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи; инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга», инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые; документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная;

Задание:

-Выполнить нарезку

-Составить композиций

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

Порядок выполнения работы:

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

Форма представления результата: Выполненное задание и его презентация

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;

работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
объем работы соответствует заданному;
работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике;
обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
в оформлении работы допущены неточности;
объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

работа оформлена с ошибками в оформлении;
объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

не раскрыта основная тема работы;
оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
объем работы не соответствует заданному.

Практическое занятие №15

Разработка проектов «Профессиональный план личности»

Цель: составление программы саморазвития и профессионального роста.

Практическая работа формирует: ПР61_ДУП.02 ПР62_ДУП.02 ПР63_ДУП.02

Материальное обеспечение:

ПК с выходом в Интернет

Задание:

Составить план профессионального и личностного развития. Определить цели профессионального и личностного роста.

Определить условия достижения профессионального успеха.

В виде презентации составить программу личностного и профессионального роста.

Защитить выполненную работу перед аудиторией, ответить на вопросы.

Порядок выполнения работы:

Студенты составляют план, включающий разделы:

- Цели развития;
- Условия, способствующие успешному осуществлению профессионального роста и успеха человека;
- Препятствия на пути развития и роста;
- Возможности по саморазвитию, самообразованию и повышению квалификации.

Создают презентацию на основе разработанного плана. Защищают работу перед аудиторией.

Форма представления результата:

выполненная работа (студенты предоставляют программу достижения профессионального успеха.)

Критерии оценки:

качество выполнения задания (адекватность, завершенность, наглядность, дизайн, креативность); качество выступления, соблюдение регламента, культура речи; соответствие демонстрации продукта устному выступлению; ответы на вопросы; актуальность, глубина, научность теоретического материала; четкость выступления, уровень самостоятельности; полнота оформления; объем выполненного задания; наличие правильного вывода; оформление (аккуратность, последовательность).

