

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет
Кафедра теорії та методики професійної підготовки

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Методика професійного навчання»

на тему: «Особливості застосування методик навчання при вивченні предмету
«Технологія приготування виробів з основами товарознавства» відповідно до
ДСПТО 7412.С.10.70-2015,
кваліфікація кондитер 3-го розряду»

Виконала:

студентка напрямку підготовки 6.010104

«Харчові технології»

4 курсу, 42 ПО групи

Дусенко Євгенія Олександрівна

Науковий керівник:

к. пед. н, завідувач кафедри теорії та

методики професійної підготовки,

професор Титова Наталія Михайлівна

Київ-2019

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП	3
Розділ I ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МЕТОДИКИ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ.....	6
1.1 Новітні технології навчання при вивченні предмету «Технологія приготування виробів з основами товарознавства».....	6
1.2 Методи та форми організації навчальної та виховної роботи.....	9
1.3 Розвиток творчих здібностей учнів.....	14
1.4 Методичний аналіз теми.....	20
1.5 Календарно-тематичне планування занять з обраної теми.....	24
1.6 Міжпредметні зв'язки предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з іншими навчальними предметами.....	26
1.7 Навчально-методична документація.....	30
Розділ II ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА».....	35
2.1 План-конспект на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів».....	35
2.2 Контрольна робота на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів».....	37
2.3 Тестові завдання на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів».....	39
2.4 Розробка наочності для предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства».....	41
ВИСНОВКИ	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	46
ДОДАТКИ	49

Вступ

XXI століття – це прогресивна пора розвитку педагогіки. Професійна освіта у середніх профтехучилищах являє собою процес і результат цілеспрямованої спільної діяльності інженерно-педагогічних колективів закладів професійної (професійно-технічної) освіти й учнів з метою формування системи теоретичних знань, практичних і інтелектуальних умінь, а також професійних навичок майбутніх кваліфікованих робітників.

Інтеграція професійного навчання з виробництвом є складним динамічним процесом, який забезпечує тісний взаємозв'язок між цими компонентами та сприяє цілісності науки і виробництва. Підготовка компетентного робітника на основі такої інтеграції обумовлює застосування різноманітних методів професійного навчання, завдяки яким реалізуються цілі навчання, зміст професійної підготовки, а сам процес навчання наповнюється пізнавальною діяльністю учнів.

Сучасному суспільству потрібні висококваліфіковані, всебічно підготовлені спеціалісти. Стан освіти значним чином впливає на зміни у соціумі. Рівень підготовки майбутніх робітників залежить від декількох факторів, серед яких зокрема можна виділити доцільний вибір технологій навчання. Система професійно-технічної освіти потребує модернізації. Осучаснення можна досягти, проаналізувавши існуючі методи навчання і надалі використовуючи найбільш ефективні з них у закладах професійно-технічної освіти.

Актуальність теми курсової роботи продиктовано сучасним станом розвитку спеціальності 015 «Професійна освіта (Харчові технології)». Професійна підготовка майбутніх кондитерів має низку особливостей, які необхідно враховувати під час навчального процесу. Сфера харчування є однією з найперспективніших і одна з найбільш динамічніших галузей економіки. Наприклад, якщо до 90-х рр. XX ст. поширеним типом виробництва було масове, яке потребувало великої кількості робітників однієї професії, що готувались у профільному навчальному закладі

(кулінарному, радіотехнічному, машинобудівному і т. д.), то із закриттям великих підприємств ситуація змінилась. Відповідно, виникла гостра потреба у фахівцях, які можуть швидко адаптуватись до особливостей даних підприємств.

Отже, під час професійної підготовки необхідно залучати учнів до різноманітних форм організації навчання, особливо тих, які пов'язані з екстеріоризацією навчальних і творчих здобутків дітей. До таких організаційних форм можна віднести: професійні конкурси, фестивалі, тематичні вечори, ярмарки, майстер класи та інші масові святкові дійства, однією з функцій яких є демонстрація та огляд досягнень кулінарного профілю, реалізація творчих задумів учасників. Подібні заходи сприяють прискоренню професійного зростання, виховують творче ставлення до праці, підвищують рівень готовності до майбутньої професійної діяльності, сприяють соціалізації учнів.

Проблему вибору та застосування методів навчання розглядали багато вчених, серед них – С. Я. Батишев, Л. А. Коваленко, Н. Г. Ничкало, В. О. Радкевич, О. І. Щербак та інші; проблеми професійної підготовки фахівців кулінарного профілю – І. П. Підласий, Л. Є. Висоцька, Т. М. Стахмич, Л. В. Старовойт.

Наприклад, Ничкало Нелля Григорівна – дійсний член Академії педагогічних наук України, доктор педагогічних наук, професор, зробила величезний вклад у розвиток професійно-технічної освіти в Україні. Під науковим керівництвом Неллі Григорівни розроблено концепцію розвитку професійної освіти в Україні (1991)[1], концепцію Державного стандарту ПТО (1998)[2], Концепцію розвитку професійно-технічної (професійної) освіти (2004)[3], співавтор Державної національної програми „Освіта” („Україна ХХІ ст.”)[4], Національної доктрини розвитку освіти і Закону України „Про професійно-технічну освіту”[5], один з організаторів створення Центрально-Східно-європейського клубу професійної освіти, член міжгалузевої Ради при Кабінеті Міністрів України з проблем професійно-

технічної освіти, голова науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України [6].

Ольга Іванівна Щербак є відомим педагогом і науковцем в Україні, яка здійснила вагомий внесок у розробку новітніх технологій навчання у підготовці педагогічних кадрів для професійної школи. Під її керівництвом обґрунтовано концептуальні підходи до підготовки педагогічних кадрів у системі багатоступеневої освіти, упроваджено інноваційні технології навчання в практику закладів професійно-технічної освіти, розроблено й реалізовано концепцію професійно-педагогічного коледжу як вищого навчального закладу II рівня акредитації [7].

Цінним для нашого дослідження є і запропоновані Іваном Павловичем Підласим підходи до структури методу навчання і структури методу учіння. Вчений вважає, що у структуру методу навчання мають входити запроєктовані педагогом цілі навчально-виробничої діяльності; шляхи, які вибере педагог для їх досягнення; способи співробітництва, що відповідають поставленим задачам; зміст навчання в сукупності з конкретним навчальним матеріалом, логіка навчально-виховного процесу; джерела інформації; активність учасників навчально-виховного процесу; майстерність педагога та ін.[8].

Об'єкт дослідження курсової роботи : професійно-теоретична підготовка кондитера 3 розряду у закладах професійної (професійно-технічної) освіти.

Предмет дослідження курсової роботи: особливості методичного забезпечення предмету «Технологія приготування виробів з основами товарознавства».

Мета курсової роботи : проаналізувати та розробити теоретико-методичне забезпечення предмету «Технологія приготування виробів з основами товарознавства» відповідно згідно ДСПТО 7412.С.10.70-2015 за кваліфікацією кондитер 3-го розряду.

Завдання курсової роботи:

1. проаналізувати сучасний стан розвитку професійної освіти у середніх профтехучилищах;
2. розглянути новітні технології навчання, методи та форми організації навчальної та виховної роботи, навчально-методичну документацію педагога професійного навчання;
3. розробити план-конспект уроку теоретичного навчання, поточну контрольну роботу, тестові завдання та наочність на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»;
4. перевірити ефективність обґрунтованих методів та форм організації навчальної та виховної роботи у професійно-навчальному закладі.

Отже, педагогічна діяльність викладачів постійно розвивається, щоб задовольнити потреби суспільства. Як наслідок, виникають нові методи навчання, які можуть бути ефективнішими та давати кращі результати в навчальному процесі. Проблемі вибору та застосування доцільних методів навчання належить важлива роль в педагогічному процесі. Педагоги, які правильно обирають для кожного конкретного заняття відповідний метод навчання та вдало його використовують, є успішними в навчальній діяльності. Разом з тим, здобувачі освіти, яким цікаво вивчати предмет, роблять це якісно і без надмірних зусиль. Це забезпечується саме застосуванням ефективних методів навчання відповідно до ситуації.

РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МЕТОДИКИ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ

1.1 Новітні технології навчання при вивченні предмету «Технологія приготування виробів з основами товарознавства»

Розвиток системи освіти вимагає від педагогічної науки вивчення і впровадження нових методів і технологій навчання та виховання учнів. Головними недоліками є породжені невміння і небажання дітей учитися, несформованість цілісного ставлення до власного розвитку. Між системою освіти і новими умовами життя виник розрив, який американський учений Філіп Кумбс витлумачив як кризу освіти в сучасному світі [9].

Технологія навчання – за визначенням ЮНЕСКО, це у загальному розумінні системний метод створення, застосування й визначення всього процесу навчання і засвоєння знань, з урахуванням технічних і людських ресурсів та їх взаємодії, який ставить своїм завданням оптимізацію освіти; галузь застосування системи наукових принципів до програмування процесу навчання й використання їх у навчальній практиці з орієнтацією на детальні цілі навчання, які допускають їх оцінювання. Ця галузь орієнтована в більшій мірі на учня, а не на предмет вивчення, на перевірку виробленої практики (методів і техніки навчання) в ході емпіричного аналізу й широкого використання аудіовізуальних засобів у навчанні, визначає практику в тісному зв'язку з теорією навчання [10].

Мета професійної освіти в Україні – підготовка професійно-компетентних працівників, здатних швидко адаптуватись в умовах ринкової економіки, готових до творчої діяльності і відтворення загальнолюдських цінностей. Тому завданням педагогічних працівників професійно-технічних закладів є формування в учнів глибоких і міцних знань, умінь і навичок [11].

Інноваційне навчання зорієнтоване на динамічні зміни в навколишньому світі, це навчальна та освітня діяльність, яка ґрунтується

на розвитку різноманітних форм мислення, творчих здібностей, високих соціально-адаптаційних можливостей особистості.

Перехід до ринкової економіки вніс певні зміни у сферу харчових технологій. На зміну великим підприємствам громадського харчування з'явилося багато приватних, орендних, спільних з високим рівнем обслуговування, з використанням технологій на основі досягнень науки і техніки, із застосуванням новітнього обладнання. Сучасна модель підготовки кваліфікованого робітника включає соціально-особисті, професійно-виробничі, економічні, психофізичні і педагогічні характеристики. Тобто він повинен бути технічно грамотним, ініціативним, володіти кількома суміжними професіями. Освічений фахівець повинен сприймати, класифікувати, впорядковувати нову інформацію, швидко реагувати на зміни, спрямовані на формування національного виробничого потенціалу. Тому підготовка кваліфікованих кадрів є справою державної значущості.

З метою покращення вивчення матеріалу, необхідно застосовувати інноваційні технології у навчанні:

1. Особистісно-орієнтована технологія навчання, яка зосереджена на особистості дитини, розвитку її самобутності, самоцінності. Мета полягає в сприянні становленню індивідуальності, культурної ідентифікації учня, її соціалізації, життєвому самовизначенню.

2. Технологія групової навчальної діяльності, яка забезпечує можливості для співпраці, налагодження міжособистісних стосунків, спільного пізнання навколишнього світу. Реалізується вона в малих групах учнів, об'єднаних загальною навчальною метою, і ґрунтується на опосередкованому керівництві вчителем і співпраці його з учнями.

3. Технологія розвивального навчання:

- уроки, основою яких є виконання навчального завдання. Їх структура складається з таких компонентів: оцінювання можливостей учня; створення ситуації успіху через особистісну мотивацію; постановка практичного завдання, яке може виконати

кожен учень; аналіз способу дії, обговорення зробленого. На таких уроках навчальне завдання виникає лише наприкінці заняття;

- уроки моделювання. Сформульоване завдання на попередньому уроці є моделлю, що вимагає нових дій, які дитина повинна обрати;
- уроки контролю. Передбачають усвідомлення учнями ролі перевірки й оцінювання знань для піднесення якості їх навчально-пізнавальної роботи;
- уроки оцінювання дій. Урок спонукає учнів сумлінно виконувати свої навчальні завдання, сприяє виробленню в них уміння аналізувати свою роботу, критично оцінювати її результати, виховує почуття обов'язку і відповідальності.

4. Технологія формування творчої особистості. Творчою особистістю є індивід, який має високий рівень знань, потяг до нового, оригінального, вміє відкинути звичайне, шаблонне.

5. Технологія навчання як дослідження, яка передбачає використання у навчальній діяльності дослідницьких прийомів та методів сприяє глибокому засвоєнню учнями знань, суб'єктивному відкриттю для себе нових знань на основі вже наявних, формуванню умінь та навичок, інтересу до пізнавальної, творчої діяльності.

6. Модульно-рейтингова система навчання, яка полягає у послідовному засвоєнні навчального матеріалу певними цілісними, логічно впорядкованими і обґрунтованими частинами, результати якого є підставою для визначення рейтингу учня серед однокласників.

7. Нові інформаційні технології навчання – підготовка учнів до повноцінної діяльності в умовах інформаційного суспільства.

8. Комп'ютер як засіб навчання. Чільне місце серед сучасних засобів нових інформаційних технологій навчання належить комп'ютеру. Перелік

професії пов'язаних із використанням комп'ютера дедалі ширшає. Тому вміти працювати з ним повинен кожний.

Використання комп'ютерів у навчальному процесі забезпечує:

- унаочнення основних понять, зв'язків теоретичних тверджень із практикою і т. д.;
- автоматизацію навчання;
- розв'язування задач, контроль успішності учнів.

1.2 Методи та форми організації навчальної та виховної роботи

Різноманітність методів навчання, поступове удосконалення їх ставить перед нами складне питання: які методи використовувати на якомусь конкретному уроці?

Велике значення у виборі методів має глибоке розуміння мети і завдань. «Мета, - писав Р. Штайнер, - створює внутрішній зв'язок між предметами, між усіма методами» [11].

Проте мета не існує абстрактно, вона дістає своє втілення у змісті освіти. Він визначає великою мірою і методи вивчення навчального предмета. Одним способом треба викладати зміст дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», іншим – «Гігієну та санітарію виробництва». Але при проведенні кожного окремого уроку нам доводиться глибоко продумати – якими методами і формами краще вивчати ту чи іншу тему. Одним краще працювати в спокійній, добре організованій групі, де більшість учнів має чималий запас знань, кмітливість, зовсім інакше необхідно планувати роботу в групі з поганою дисципліною, де багато учнів швидко втрачають інтерес до навчального процесу.

Щоб викликати зацікавленість учнів до вивчення предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» необхідно подавати матеріал, в якому зроблено виділення основних понять, визначень, подано технологічні схеми приготування страв з обґрунтуванням основних процесів, що

відбуваються при кулінарній обробці продуктів, таким чином перетворюючи складний матеріал у простий, логічний.

Зацікавлюємо учнів національними особливостями приготування страв сучасної української кухні та світовим досвідом – технологіями приготування страв європейської кухні, фірмовими страв спільних підприємств ресторанного господарства і особливостями приготування страв європейської кухні. Цим самим ми урізноманітнюємо навчальний матеріал, даємо змогу порівняти особливості кулінарії різних країн світу. Учні повинні мати базові знання, щоб працювати у будь-якому закладі харчування. Не потрібно обмежуватися стандартними заняттями. Їх необхідно урізноманітнювати, проводити додаткові уроки, де б учні самі могли обирати теми для обговорення.

У залежності від змісту програмного матеріалу кожний урок має свої відмінності, але необхідно дотримуватись загальних вимог до уроку теоретичного навчання. Урок повинен проводитись у відповідності з основною метою і задачами: забезпечити залучення учнів у хід уроку з індивідуальним підходом, базуватися на знаннях, які були отримані на попередніх уроках [11].

Також необхідно активно користуватися традиційними способами навчання, тобто подавати учням готові матеріали і знання. Вони, безумовно, дають можливість готувати фахівців високого рівня, професіоналів своєї справи. Тому, широкого застосування у роботі знайшов комбінований (змішаний) тип уроку, бо він охоплює всі основні дидактичні завдання.

Навчально-виховний процес в училищі має цілісний характер, тому використовуються всі, передбачені дидактикою типи уроків:

- 1) урок засвоєння нових знань;
- 2) урок засвоєння нових умінь і навичок;
- 3) урок засвоєння умінь і навичок;
- 4) урок повторення та перевірки знань з теми;
- 5) урок контролю і корекції умінь, знань і навичок;

б) нестандартні уроки (урок-екскурсія, урок-мандрівка, урок-семінар).

Уроки дають змогу застосовувати різні методи навчання, поєднувати індивідуальну, групову та фронтальну роботу учнів. Вони оволодівають не лише системою знань, а й методами пізнавальної діяльності.

Основні форми організації навчальної та виховної роботи при вивченні предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» є: урок, екскурсія, семінар, практичне заняття, лабораторна робота, інструктаж.

Нетрадиційними формами навчання можуть виступати дискусії та її різновиди: «круглий стіл», «засідання експертної групи», «форум», «симпозіум», «дебати», «судове засідання», а також і ігрові форми ведення навчального заняття: конкурс, турнір, естафета, «дуель», КВК, ділова гра, рольова гра, кросворд, вікторина [11].

Розуміти дітей – означає володіти щонайвищою майстерністю їхнього виховання. Хто виховує хороших людей, той і перемагає. Вибір форм виховної роботи та технологія їх реалізації залежить від поставлених цілей, змісту роботи, віку учасників, ступеня їх вихованості, які проявляються інтересів, досвіду і майстерності педагога. У системі виховного процесу виділяються певні принципи виховання. Кожний з них є важливим взаємопов'язаним складником. Їх органічне поєднання виступає запорукою ефективного створення учнівського самоврядування [12].

Принцип національної спрямованості виховання: формує у дітей та учнівської молоді національну свідомість, любов до рідної землі, свого народу, шанобливе ставлення до його культури; здатність зберігати свою національну ідентичність, пишатися своєю приналежністю до українського народу, брати участь у розбудові та захисті своєї держави.

Принцип культурної відповідності: базуючись на набутому впродовж історії морально-етичному досвіді людства, стикається з проблемами, розв'язання яких вимагає творчого підходу. Вважає, що проб лематизація

моральної культури є джерелом особистісного розвитку дитини, умовою привласнення нею загальнокультурних надбань.

Принцип гуманізації виховного процесу: зосереджує свою увагу на дитині як вищій цінності, враховує її вікові та індивідуальні особливості і можливості, спонукає до самостійності, задовольняє базові потреби дитини (у розумінні, визнанні, прийнятті, справедливому ставленні до неї); виробляє індивідуальну програму її розвитку; стимулює свідоме ставлення до своєї поведінки, діяльності, життєвих виборів.

Принцип суб'єкт – суб'єктної взаємодії: уникає жорстоких приписів, не ставиться до вихованця як до пасивного об'єкта своїх впливів; рахується з його психічним станом, життєвим досвідом, системою звичок та цінностей; вдається до продуктивних виховних дій; виявляє професійну творчість та індивідуальність.

Принцип цілісності: виховання організовує як системний педагогічний процес, спрямований на гармонійний та різнобічний розвиток особистості, на формування в неї цілісної картини світу; передбачає забезпечення наступності напрямів та етапів виховної роботи на різних освітніх рівнях; охоплює всі сфери життєдіяльності дітей та учнівської молоді.

Акмеологічний принцип: орієнтує виховний процес на найвищі морально-духовні досягнення й потенційні можливості вихованця; створює умови для досягнення життєвого успіху особистості, розвитку її індивідуальних здібностей. Напрями виховної роботи втілюються у відповідних результатах міцно й органічно засвоєних загальнолюдських і національних цінностях, стратегії життя, яка передбачає постійний рух до здійснення все нових, соціально значущих задумів.

Принцип особистісної орієнтації: оскільки загальні закони психічного розвитку проявляються у кожній дитини своєрідно і неповторно, тому культивує у зростаючої особистості почуття самоцінності, впевненості у собі, визначаю її право на вільний розвиток своїх здібностей; надає їй право почуватися індивідуальністю; спрямовує зусилля на розвиток світогляду,

самосвідомості, культури потреб, емоційності сприйнятливості, відповідальної поведінки.

Принцип життєвої творчої самодіяльності: передбачає становлення особистості як творця і проектувальника свого життя, який уміє приймати самостійні рішення і нести за них відповідальність, повноцінно жити й активно діяти у динамічних життєвих умовах, постійно самовдосконалюватися, адекватно і гнучко реагувати на соціальні зміни.

Принцип полікультурності: даний принцип передбачає інтегрованість української культури у європейський та світовий простір, створення для цього необхідних передумов; формує у дітей та учнівської молоді відкритість, толерантне ставлення до відмінних від національних ідей, цінностей, культури, мистецтва, вірувань.

Принцип соціальної відповідності: обумовлює необхідність узгодженості змісту і методів виховання реальній соціальній ситуації, в якій організовується виховний процес; передбачає формування у дітей готовності до ефективного розв'язання життєвих проблем; забезпечує комплекс соціально-педагогічної допомоги і захисту дітей; орієнтує педагогічний процес на реальні можливості соціуму, враховуючи його найрізноманітніші чинники.

Форми виховної роботи, як і форми навчання, можуть доповнювати один одного, переходити одна в іншу. Включенням вихованців у все різноманіття перерахованих форм вирішуються такі завдання в позакласній виховній роботі:

- здійснювати всебічне виховання учнів;
- сприяти прояву їх суспільної і пізнавальної активності;
- пробуджувати і поглиблювати інтерес учнів до різних областей знань і видів діяльності;
- виявляти і розвивати здібності та нахили дітей;
- здійснювати професійну орієнтацію школярів;

- культурно організувати дозвілля.

Принципи організації позакласної виховної роботи:

- добровільність і свобода у виборі форм і напрямів;
- різноманітність форм роботи;
- демократичність і відкритість усіх форм виховної роботи;
- активність, ініціативність і самодіяльність вихованців;
- широке залучення всіх учнів;
- принцип романтики, ігри та інтересу.

1.3 Розвиток творчих здібностей учнів

На сучасному етапі розвитку суспільства, що відзначається процесами глобалізації, євроінтеграції та регенерації світової економіки, соціальним запитом є виховання творчої особистості, здатної самостійно мислити, генерувати оригінальні ідеї, приймати сміливі, нестандартні рішення. Майбутні робітники тієї чи іншої галузі повинні відповідати вимогам нинішнього ринку праці. Психологи наполягають на тому, що учень – це людина, яка має певну обдарованість в певній галузі. На відміну від трудового навчання в школі, що передбачає формування в учнів практичних навичок творчої діяльності, творчого та критичного мислення в процесі вивчення проектної технології [13], процес виробничого навчання в професійно-технічних закладах передбачає подальший розвиток творчих здібностей учнів під час виробничого навчання. На нашу думку, уроки виробничого навчання і є вдалим підґрунтям для розвитку творчих здібностей, так як учні професійно-технічних закладів мають ширші можливості в контексті програмного, часового та виробничого простору, що об'єктивуються синтезом опанування як теоретичного матеріалу, так і презентуванням унікального продукту власної уяви, творчості, які є корисними для суспільства.

Існує ряд протиріч щодо реалізації творчого потенціалу учнів професійно-технічних навчальних закладів в подальшій професійній діяльності. На даний момент гострою проблемою є відсутність здатності випускників професійно-технічних закладів до самостійного розв'язання проблем, перевага діалектичного мислення над творчим, брак уяви, ініціативи, винахідливості. Наведені факти є доказом недостатнього фокусування уваги на розвитку творчих здібностей учнів саме під час виробничого навчання, яке інтегрує в професійну діяльність в майбутньому.

Трактування різними авторами поняття «творчі здібності» визначається їх підходами до трактування природи та сутності зазначеного феномена. Всі підходи до визначення творчості та творчих здібностей можна умовно розбити на чотири групи:

- дослідження продуктів творчої діяльності (роботи Т. Амабайла, Ф. Баррона, Р. Вайсберга, Х. Грубера, Х. Гарднера, В.М. Дружиніна та ін.);
- дослідження впливу соціальних умов (роботи С.Д. Бірюкова, А.М. Вороніна, Е.Л. Григоренко, В.М. Дружиніна, В.І. Кочубея, Т.Н. Тихомирова та ін.);
- дослідження творчої діяльності (роботи Ф. Баррона, О.В. Губенко, К. Джорджтауна, Д. Дьюї, В. М. Козленко, П. Ленглі та Р. Джонса, В. О. Моляко, Я.О. Пономарьова та ін.);
- вивчення особистості суб'єкта творчої діяльності (творця) (роботи Г. Айзенка, Д. Векслера, Р. Стернберга, Л. Термена, У. Уайсберга).

Пояснюючи свою позицію з питань творчості, відомий психолог Л.С. Виготський зазначав, що "творчою ми називаємо таку діяльність, яка створює щось нове, однаково, чи буде це створене творчою діяльністю будь-якою річчю зовнішнього світу або побудовою розуму або почуття, яке живе та виявляється тільки в самій людині [14, с. 237]. Психолог Я. Пономарьов, який дуже широко трактує поняття "творчість", визначав це поняття як "механізм продуктивного розвитку" і не вважав "новизну" вирішальним критерієм творчості [15, с. 23]. Творчі здібності особистості –

це синтез її властивостей і рис характеру, які характеризують ступінь їх відповідності вимогам певного виду навчально-творчої діяльності і які обумовлюють рівень результативності цієї діяльності [16].

Ми визначаємо творчі здібності учня професійно-технічного закладу як сукупність психологічних особливостей особистості, що визначаються індивідуальним світосприйняттям, унікальним та неповторним підходом до вирішення проблем та задач, що виникають в процесі виробничої діяльності.

Ми виділяємо такі методи виробничого навчання для розвитку творчих здібностей учнів в процесі виробничого навчання в професійно-технічних навчальних закладах:

1. Пояснювально-ілюстративний (бесіда, екскурсія, лекція, робота з технічною літературою);
2. Репродуктивний (складання за зразком або за кресленням, виготовлення по пам'яті);
3. Алгоритмічний (алгоритми розв'язання винахідницьких задач);
4. Евристичний (раптовий пошук, організуючі поняття, контрольні питання);
5. Дослідницький (спостереження, аналіз-синтез, індукція-дедукція, абстрагування, конкретизування, узагальнення).

Кожен із цих методів може бути використаний у різних формах: масовій, груповій, індивідуальній. При цьому засобом впливу цих методів може виступати як слово, так і дія. Використання будь-якого з методів передусім підпорядковане єдиній меті: розвитку технічно-творчих здібностей, які включають у себе розвиток творчого мислення, вміння у кожному конкретному випадку ставити передумову, обирати серед них проблему, розв'язувати її, робити висновки.

Пояснювально-ілюстративні методи доцільно використовувати на заняттях з виробничого навчання з виховною метою. Це лекції, розповіді з демонстраціями слайдів, фотографій та інших ілюстративних матеріалів, захист учнями розроблених ними проектів, екскурсії на виробництво, тощо.

Використання цих методів не лише спрямоване на повідомлення учням нових відомостей, а й на створення певного емоційного мікроклімату, робить з учнів активних співучасників процесу пізнання. Досвід роботи майстрів виробничого навчання показує, що технічна творчість дає учням не тільки практичні знання, а й зацікавлює їх тайною пізнання, показує, що на сучасному рівні технологічних процесів є різні підходи до вирішення проектно-технологічних завдань. Успіх цих методів визначається наявністю чудових наочних посібників, систематизованих ілюстрацій, що показують шляхи формування та розвитку змісту тих чи інших понять та уявлень про технологічні процеси. У роботі майстра виробничого навчання ілюстрації мають розкривати найцікавіші та конкретні питання, які виникають в учнів. Застосовуючи пояснювально-ілюстративний метод у виробничому навчанні важливо широко використовувати ілюстративні матеріали, заохочувати учнів до роботи з технічною літературою, формувати вміння захищати власні судження та проекти, допомагати учням чітко й точно формулювати висновки, стежити за правильним використанням технічних термінів та понять [17].

У психології поняття репродукції включає в себе відтворення утриманого в пам'яті. Стосовно роботи на уроках виробничого навчання репродуктивні методи включають спільні дії майстра та учнів у відтворенні технологічного процесу, необхідного для отримання об'єкта праці [18]. Репродуктивні методи найчастіше використовуються на початку засвоєння певної теми.

Формулюючи завдання в загальному вигляді, учні часто пов'язують їх із необхідністю, наприклад, підвищувати продуктивність праці, тощо. Тому необхідно допомогти учням перейти від загального завдання до конкретного, тобто до елементарних складових, виконання яких не викликає особливих утруднень. Такий підхід до розв'язання різного роду завдань дозволяє чіткіше планувати послідовність виконання певних робіт в процесі виробничого навчання.

Загальновідомо, що людині властиве наслідування: сам розвиток і навчання дитини – це процес довгострокового наслідування дорослих. Наочно цей метод виявляється і в процесі виробничого навчання. Метод пошуку аналогів ґрунтується на тому, що в основу нової конструкції може бути покладена вже існуюча. Якщо проаналізувати метод аналогів, то він складається з таких етапів: спочатку пропонується повний, а потім частковий пошук аналогів форм або операцій. У процесі виробничого навчання потрібно якомога більше використовувати наочні засоби, тобто діючі моделі, механізми, навчальні фільми, плакати, тому що власний досвід учнів може бути ще не досить великим і їм ніде брати аналогії.

Метод реконструкції протилежний попередньому і базується на внесенні змін до існуючого об'єкту, у його структуру та функції. Використання цього метода пов'язане з пошуком нових оригінальних розв'язків. Учні пропонується відома конструкція, і вони повинні створити нову, протилежну за структурою чи функцією. При використанні цього методу головним є дати учням повну свободу. Зате на підсумковому етапі роботи кожен варіант необхідно проаналізувати й оцінити згідно з вимогами науки й техніки.

Метод комбінування – це створення моделей за допомогою поєднання деталей або окремих функцій з інших конструкцій. Цей метод тісно пов'язаний з двома попередніми і спрямований на пошук нових підходів. У техніці дуже багато об'єктів побудовано саме за допомогою комбінування елементів вузлів, блоків із різних конструкцій, а в результаті одержується зовсім нова конструкція.

У повсякденному житті часто бувають ситуації, коли застосовувати якийсь певний метод неможливо. Тоді використовують метод цільового експериментування. Психологи, які вивчають творчу особистість, установили, що у багатьох винахідників конструктивні ідеї часто виникають при «контакті» з думками інших. Поряд із цим існує евристичний метод розвитку процесу технічної творчості. Суть цього методу полягає у

використанні при пошуку розв'язання проблемних завдань завчасно підготовлених запитань. Винахідник відповідає на ці запитання і в зв'язку з ними аналізує своє завдання [19]. Аналіз винахідницької діяльності дозволяє прийти до висновку, що в методі контрольних запитань виникає потреба, коли інші методи при виконанні пошукових завдань не дають результатів.

Досліджуючи творчу діяльність учнів, що ґрунтується на базі виробничого навчання, ми маємо справу зі специфічною формою практичної діяльності. За характером – це експеримент, за спрямуванням – виробнича діяльність, за завданням – навчання і виховання. Експеримент такого роду є для учнів засобом впровадження у своїй діяльності їх власних практичних знань, що наочно обґрунтовують шляхи переходу від пізнання законів натуральної природи до пізнання особливостей їх дії в умовах техніки і матеріального виробництва. Навчально-виробничий технічний експеримент, виступаючи як результат засвоєння теоретичних знань і виробничих навичок, є потужною єдиною ланкою теорії та практики в професійній освіті. Він вочевидь демонструє взаємозв'язок науки і виробництва. Навчально-виробничий експеримент як процес технічно-творчої діяльності вимагає від учнів, крім знань основ природничих наук, трудових умінь і навичок, ще й ґрунтовного ознайомлення з характером і специфікою виробництва, стосовно якого здійснюється експеримент.

Застосування будь-якого із перерахованих методів у діяльності учнів з метою розвитку творчих здібностей в процесі виробничого навчання залежить від матеріально-технічної бази, тобто наявності демонстраційних стендів, технічних засобів навчання, різноманітних наочних посібників, установок, діючих моделей, технологічного устаткування.

Проблема розвитку творчих здібностей учнів в процесі виробничого навчання є на сучасному етапі актуальною. Для вирішення цієї проблеми ми пропонуємо застосовувати різноманітні шляхи і методи розвитку творчості та творчих здібностей учнів професійно-технічних навчальних закладів в процесі виробничого навчання.

1.4 Методичний аналіз обраної теми

Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» є складовим елементом циклу професійно-технічної підготовки учнів у професійному навчальному закладі для професії «кондитер». Метою курсу є ознайомлення учнів з основними видами кондитерської сировини, групами кондитерських виробів, характерними особливостями різного роду напівфабрикатів, технологією приготування, зберігання та відпускання кондитерських виробів, санітарно - гігієнічними вимогами до технологічних процесів у кондитерських цехах. Цей предмет учні професійних училищ опановують у процесі теоретичного і практичного навчання. Знання з предмету необхідні кондитеру для виконання:

- технологічних процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів, борошняних та кондитерських виробів;
- правил оформлення і відпуску виробів;
- проведення бракеражу виробів;
- завдань з нормативно-технічною літературою.

Загалом для вивчення цієї дисципліни відведено 156 годин, з яких 120 годин – передбачено для лекційних занять, а 36 годин – лабораторно-практичні заняття.

Об'єктом вивчення є кондитерські вироби, сировина, кондитерські напівфабрикати, умови зберігання, транспортування і реалізації кондитерських виробів.

Професія кондитера вимагає від працівника володіння якісними знаннями, уміннями, відповідними навичками, наполегливості та охайності, що забезпечує якість виконуваної роботи.

У курсовій роботі розглядаємо тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів». Для її вивчення відведено загалом 20 годин, з яких 14 годин – передбачено для лекційних занять, а 6 годин – на лабораторно-практичні заняття.

Дана тема посідає важливе місце у навчальній програмі для підготовки кондитерів 3-го розряду. Вона є «золотою серединою» в загальному циклі предмету. Зовнішній вигляд кондитерських виробів має велике значення. Красиві вироби викликають естетичну насолоду, апетит і прикрашають будь-який святковий стіл. Особливо це відноситься до тістечком і тортів. З оздоблювальних напівфабрикатів роблять різноманітні декоративні прикраси, користуючись для цього спеціальними прийомами і різними пристроями. Щоб добре прикрасити вироби, потрібна тривала практика, тому спочатку краще освоїти найпростіші види прикраси і тільки потім - складні.

Основні питання, які розглядаються під час вивчення теми «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»[20]:

1. Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.
2. Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного).
3. Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багат шарові, мозаїчні.
4. Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.
5. Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.
6. Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо.

7. Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін.
8. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо.
9. Лабораторно-практична робота. Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: глазур, крем, мастика, шоколад.

Отже, ця тема дає змогу оволодіти теоретичними і практичними навичками з приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Даний предмет є основоположним взагалі в типовому навчальному плані кваліфікованого кондитера 3-го розряду. Отже, його правильне вивчення є надзвичайно важливим. Тема має прямий зв'язок з попередніми «Характеристика сировини та підготовка її до виробництва», «Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів» та наступними «Замішування тіста та способи його розпушування», «Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього», «Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них», «Технологія приготування тістечок і тортів». Їх вивчення є логічно послідовними. Кожна наступна тема, ґрунтується на знаннях і навичках здобутих раніше. Не можна недооцінити важливість кожної. Вона є підґрунтям для здобуття основних знань і навичок майбутніх кондитерів.

Наприклад, якщо перед вивченням теми «Технологія напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів» не вивчити матеріал у якому подано основну характеристику сировини чи технологію приготування видів тіста, то здобуті навички будуть марними. Адже висококваліфікований спеціаліст повинен вміло вміти поєднувати інгредієнти, розумітися чи якісна сировини, чи можна її вміло поєднати з якимось іншим компонентом, щоб не зіпсувати смакових властивостей страви. І головне, для того щоб навчитися

практично оздоблювати, потрібно мати виріб над яким необхідно провести даний технологічний процес.

Тому, можна сказати, що навчальний процес з вивчення даного предмету правильно структурований і логічно послідовний. Він охоплює основні моменти, які необхідно знати кожному спеціалісту.

Труднощі, що виникають перед учнями:

- відсутність оновленої нормативно-законодавчої бази, яка регулює функціонування і співпрацю професійно-технічних навчальних закладів, бізнесу та держави на взаємовигідних умовах;
- застаріла матеріально-технічна база більшості навчальних закладів, яка знижує рівень професійної підготовки майбутніх фахівців;
- недостатнє фінансування, що тягне за собою відставання в економічному плані;
- неадаптована навчальна програма до вимог сучасного роботодавця;
- недостатній рівень навчально-методичного забезпечення процесу підготовки майбутніх кухарів-кондитерів, недостатньо використовується потенціал поза навчальних форм діяльності для розвитку творчих здібностей;
- відсутність налагодженої співпраці між навчальним закладом і, безпосередньо, роботодавцем, що призводить до проблем із зайнятістю населення та інші.

Оскільки система освіти є дуже інерційною, доцільно досліджувати тенденції галузі саме через позаурочну та позанавчальну діяльність. Особливістю участі у подібних заходах є те, що учні не відчувають тиску педагогів, щодо оцінювання рівня знань, спілкування відбувається у неформальній обстановці, що сприяє реалізації їх творчого потенціалу.

Рішенням цієї проблеми є застосування професійно-орієнтованої комплексної методики, спрямованої на розвиток творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів у межах професії, починаючи з першого курсу і аж до завершення навчання. Ця методика органічно поєднує методи, способи, форми і засоби розвитку творчих здібностей учнів в урочній, гуртковій і позанавчальній діяльності. Це передбачає наявність відповідного навчально-методичного забезпечення.

1.5 Календарно-тематичне планування занять

Календарно-тематичне планування розробляється педагогом на кожний предмет у відповідності до навчальної програми та вимог Державного освітнього стандарту.

Календарне планування – це розподіл у часі окремих тем з врахуванням кількості годин, що визначаються програмою на кожну тему, кількості тижневих годин (визначених навчальним планом) і розкладу занять.

Тематичне планування – визначення послідовності уроків, основних видів роботи на уроці. У ході тематичного планування педагог визначає послідовність вивчення окремих питань теми, відбирає зміст, продумує систему уроків навчання, повторення, закріплення і форми контролю.

Ступінь розробки календарно-тематичного планування є критерієм професіоналізму педагога.

Завдання календарно-тематичного планування:

- визначення місця кожної теми в річному курсі й місце кожного уроку в темі;
- визначення взаємозв'язку між окремими уроками, темами річного курсу;
- організація раціональної роботи й озброєння учнів системою знань, умінь, навичок із предмета.

Календарно-тематичний план включає наступні розділи:

- титульний лист;

- програмне і навчально-методичне забезпечення навчального плану;
- власне тематичне планування навчального предмета.

Нами розроблено календарно-тематичне планування для предмета «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів» для кваліфікації кондитер 3-го розряду (таблиця 1).

Опрацювавши і засвоївши дану тему, учні набудуть знань і умінь згідно вимог кваліфікаційної характеристики з професії "Кондитер".

Таблиця 1

**Календарно-тематичне планування
«Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення
борошняних кондитерських виробів»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Теоретичні заняття	Лаб.-практ. заняття
1	Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення	2	
2	Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного)	2	
3	Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні	2	
4	Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів	2	
5	Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів	2	

6	Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо	1	
7	Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін.	1	
8	Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо	2	
9	Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: глазур, крем, мастика, шоколад		6
Всього годин		14	6

1.6 Міжпредметні зв'язки предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з іншими навчальними предметами

Однією з важливих умов міцності знань, умінь і навиків, які формуються в учнів, є здійснення міжпредметних зв'язків в процесі викладання навчальних предметів. Вирішення проблеми міжпредметних зв'язків відіграє важливу роль при визначенні змісту, методів і організації процесу навчання. Особливо важливого значення набуває вона для середніх професійно-технічних училищ, в яких навчально-виховний процес повинен будуватися на основі органічного поєднання загальної і професійно-технічної освіти[21].

“Міжпредметні зв'язки” – це вираження фактичних зв'язків, що встановлюються в процесі навчання або в свідомості учня, між різними навчальними предметами.

Міжпредметні зв'язки мають дві сторони – об'єктивну і суб'єктивну.

Об'єктивна сторона міжпредметних зв'язків знаходить вираження в визначенні змісту навчання і враховується при розробці навчальних планів, програм, складанні підручників, навчальних і методичних посібників по відповідних навчальних предметах.

Суб'єктивна сторона міжпредметних зв'язків здійснюється викладачами в процесі навчання

Міжпредметні зв'язки класифікують:

- за змістом навчального матеріалу,
- за вміннями, що формуються,
- за методами та засобами навчання

Особливу увагу слід звернути на питання відбору навчального матеріалу, який вивчається в спеціальних дисциплінах і в процесі виробничого навчання. В практиці навчальної роботи досить часто буває так, коли на уроках зі спеціальних дисциплін викладачі багато уваги приділяють вивченню простих інструментів і пристосувань (зубила, молотки, паяльники, монтажний інструмент тощо), а також елементарних прийомів виконання робіт. Майстри виробничого навчання, в свою чергу, на вступних інструктажах детально вивчають обладнання, теоретичне обґрунтування прийомів, операцій і способів виконання робіт з професії. І ті, і інші розцінюють це як фактор встановлення міжпредметних зв'язків. Однак таке дублювання не приносить ніякої користі, більш того – відволікає кожного від своїх прямих обов'язків. Завдання майстра виробничого навчання – навчити учнів виконувати роботи, характерні для їх професії, завдання викладача спеціальної дисципліни – дати учням знання наукових основ сучасної техніки і технології, необхідні для свідомого, міцного і глибокого оволодіння професією. Виходячи з цих завдань, кожен з них повинен правильно визначити своє місце в справі підготовки кваліфікованих робітників і відповідно відібрати навчальний матеріал для вивчення [21].

Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» має міжпредметні зв'язки з такими дисциплінами, як : устаткування підприємств харчування; гігієна та санітарія виробництва; організація виробництва та обслуговування; облік, калькуляція та звітність; охорона праці.

Предмет «Устаткування підприємств харчування» пов'язаний тому, що для приготування різних борошняних кондитерських виробів і взагалі страв учні повинні бути ознайомлені і вміти працювати з сучасною технікою, в тому числі й комп'ютеризованою. Розширення мережі підприємств громадського харчування та збільшення їх технічної оснащеності вимагає від обслуговуючого персоналу підвищення технічної грамотності, спеціальних знань і підвищення кваліфікації. Знання отримані на уроці допоможуть в формуванні вмінь та навичок на виробничому навчанні.

«Гігієна та санітарія виробництва» — це розділ гігієнічної науки, який вивчає вплив аліментарного чинника на організм людини та науково обґрунтовує комплекс заходів щодо забезпечення повноцінності харчування, безпеки продовольчої сировини і продуктів харчування, профілактики аліментарних захворювань, найважливіших неінфекційних захворювань з аліментарним фактором ризику, харчових отруєнь, інфекційних та інвазійних захворювань з аліментарним фактором передачі. Основними завданнями гігієни харчування є: експертиза харчових продуктів; розробка гігієнічних нормативів; наукове обґрунтування раціонів харчування окремих груп населення; вивчення харчового статусу і розробка рекомендацій по його кількісній та якісній корекції; вивчення причин розвитку і поширення аліментарних захворювань і наукове обґрунтування заходів щодо їх профілактики; наукове обґрунтування, раціонів лікувального і лікувально-профілактичного харчування; встановлення харчової та біологічної цінності нових продуктів харчування; розробка і впровадження гігієнічних регламентів щодо забезпечення санітарної доброякісності та епідемічної безпеки продуктів харчування на всіх етапах їх виготовлення, зберігання і реалізацій. Тому взаємозв'язок з технологією приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства є прямим та важливим[22].

«Організація виробництва та обслуговування». Об'єктом вивчення дисципліни є виробнича діяльність промислового підприємства (фірми) з перетворення ресурсів в економічне благо. Усі ресурси мають обмежений

характер, тобто природні, трудові, виробничі, інформаційні ресурси та інші, що необхідні для ефективної діяльності підприємства. Ринкові умови господарювання потребують оволодіння сталими теоретичними знаннями не тільки про основні принципи та методи організації промислового виробництва, але й про управління інноваційними процесами, реформування і реструктуризацію виробничих систем, а також передбачають набуття необхідних практичних навичок обґрунтовувати та реалізовувати організаційно-управлінські рішення з метою забезпечення високих результатів у виробничо-господарській діяльності. Організація виробництва як дисципліна перебуває в центрі вузлових питань економіки у своїй галузі та ґрунтується на розумінні й використанні об'єктивних економічних законів і принципів[23].

«Облік, калькуляція та звітність» - вивчення предмету відіграє важливу роль в процесі професійної підготовки висококваліфікованих працівників з професії «Кондитер». Він передбачає розгляд ведення обліку на підприємствах ресторанного господарства, складання калькуляції, розрахунок вартості страв та виробів. Викладений матеріал дає уявлення про те, як зробити заміну однієї сировини іншою, правильно прийняти сировину і відвантажити готову продукцію, а також про багато іншого, що буде корисно не тільки тим, хто освоює ази професії, а й тим, хто працює на підприємствах ресторанного господарства. А саме:

- отримання уявлення про місце і роль господарського обліку в умовах сьогодення;
- оволодіння теоретичними і практичними основами організації облікового процесу на підприємствах ресторанного господарства незалежно від форм власності, організаційно-правових норм і видів діяльності[24].

«Охорона праці» - наукова дисципліна, яка включає сукупність правових, медико-біологічних, інженерно-технічних, соціально-економічних, лікувально-профілактичних заходів і засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини в процесі праці. Курс вивчає

виробничі обставини, технологічні процеси, умови праці з метою виявлення небезпечних і шкідливих виробничих чинників. Знання цих виробничих чинників дає можливість фахівцям розробляти методи усунення або зменшення рівня небезпечного і шкідливого їх впливу на працюючого. Завдання курсу “Охорони праці” полягає у тому, щоб студенти, майбутні організатори виробництва, вивчили основи охорони праці й були підготовленими до вирішення практичних питань збереження життя і здоров’я працівників[25].

Отже, предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» тісно пов'язаний з знаннями та вміннями з інших навчальних предметів.

1.7 Навчально-методична документація

Навчально-методичне забезпечення є найважливішою умовою ефективності навчального процесу. Методичне забезпечення навчального процесу охоплює навчально-методичну документацію за спеціальністю (напрямом підготовки), навчально-методичну документацію з дисциплін, підручники, навчальні посібники, дидактичні та наочні матеріали, комп’ютерні навчальні програми тощо[26].

Навчально-методична документація за спеціальністю містить:

- освітньо-професійну програми і засоби діагностики – складові стандарту ПТО за спеціальністю (за напрямом) відповідного освітньо-кваліфікаційного рівня;
- навчальні та робочі навчальні плани;
- навчальні та робочі навчальні програми дисциплін;
- програми практик;
- тематику дипломних проектів (робіт);
- програму державних іспитів (за наявністю в освітньо-професійних програмах);
- методичні вказівки до проведення практик та атестації учнів;

– положення про рейтингову систему оцінки успішності навчання.

Також до навчально-методичної документації стосовно конкретної спеціальності відносять структурно-логічну схему програми підготовки учнів, навчальний графік, що складають обов'язково щорічно, індивідуальний навчальний план учня (складають за потреби)[26].

У відповідності до «Положення про організацію навчально-виробничого процесу в ПТНЗ» затвердженого наказом Міністерства освіти України від 30 травня 2006р. № 419 основними навчально-методичними документами викладача з планування навчально-виробничого процесу в ПТНЗ є [27]:

1. Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника – це сукупність вимог, що визначають його професійні знання, уміння та навички, що розробляється центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти на основі освітньо-кваліфікаційних характеристик професій. Вона відображає основу галузевого компоненту сутності професій та конкретизована з урахуванням зауважень і пропозицій фахівців підприємства-замовника у відповідності із специфікою конкретного виробництва. Даний документ є обов'язковим для викладачів професійно-теоретичної підготовки.

2. Навчальна програма з навчального предмета (типова, робоча) – це документ, що визначає зміст тем професійних знань, умінь, навичок, способи і методи їх формування, вимоги до знань і умінь з кожної теми. Вимоги до знань і умінь повинні бути сформульовані таким чином, щоб після закінчення вивчення теми можна було перевірити ступінь засвоєння учнями знань та набутих умінь, навичок за 12-бальною системою.

Професійно-технічні навчальні заклади розробляють робочі навчальні програми на основі типових.

Робоча навчальна програма з предмета включає пояснювальну записку, тематичний план та зміст програми. Цей документ розглядається

відповідною методичною комісією, узгоджується із замовником робітничих кадрів і затверджується директором навчального закладу.

Пояснювальна записка з предмета містить:

1. призначення предмета, його місце в системі підготовки кваліфікованого робітника;
2. цілі навчального предмета:
 - освітня (вимоги до знань, умінь учнів з предмета);
 - виховна (формування громадянських якостей та професійної спрямованості особистості);
 - розвиваюча (розвиток пізнавальних інтересів та здібностей, творчого професійного мислення, формування умінь і навичок самостійної праці);
3. обґрунтування структури навчального предмета;
4. рекомендації до застосування різних форм організації навчання;
5. рекомендації щодо використання методів навчання з урахуванням специфіки змісту навчального матеріалу (навчальних дискусій, вирішення виробничих ситуаційних задач, ділових ігор тощо);
6. посилання на специфіку викладання предмета для різних спеціальностей, якщо програма призначена для кількох спеціальностей.

Тематичний план з предмета – складається у відповідності до робочої навчальної програми, містить найменування тем та відомості про обсяги навчального часу на вивчення тем, лабораторно-практичних робіт.

Зміст програми визначає зміст тем професійних знань, умінь та навичок, вимоги до знань та умінь.

3. Поурочно-тематичний план з предмета складається викладачем у відповідності до навчальної програми, розглядається на засіданні відповідної методичної комісії, затверджується заступником директора з навчально-виробничої роботи і є документом багаторазового використання.

4. План уроку складається викладачем у відповідності до навчальної програми та поурочно-тематичного плану. За умови проведення уроків у

паралельних групах, викладач може скласти один план уроку, але слід враховувати особливості проведення уроку в тій чи іншій групі.

План уроку є особистим документом викладача, складається в довільній формі і має на меті забезпечити викладачу найбільш ефективне проведення уроку.

5. План проведення лабораторно-практичних робіт (занять) має свої особливості. У цьому плані потрібно вказати короткий зміст проведення занять, порядок організації та виконання роботи. З метою забезпечення правильної організації лабораторно-практичних занять, для кожної ланки викладачем розробляються інструктивно-технологічні картки, де вказується мета, зміст та послідовність виконання учнями завдань, перелік інструментів, обладнання, матеріалів, технічні умови, правила безпеки праці під час виконання завдань. Інструктивно-технологічні картки розробляються в тій послідовності, в якій учням належить виконувати роботу.

6. Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів (типові, робочі) - відображають єдині вимоги до оцінювання навчальних досягнень учнів, виступають конкретними нормами, що регулюють виставлення балів з різних навчальних предметів та виробничого навчання (“Типові критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з професійної підготовки у системі професійно-технічної освіти” наказ № 459 від 14.06.01. Міністерства освіти і науки).

Робочі критерії оцінювання розробляються на основі “Типових” з кожного предмета та навчальної теми програми.

7. Паспорт комплексно-методичного забезпечення предмета документ, що забезпечує оптимальну систему навчально-методичної документації та формування набору засобів навчання і контролю.

Основними навчально-методичними документами з дисципліни в ПТНЗ є [28]:

- навчальна (типова) і робоча навчальна програма дисципліни;

- інструктивно-методичні матеріали до семінарських, практичних, лабораторних занять та самостійної роботи учнів;
- індивідуальні семестрові завдання для самостійної роботи учнів з навчальної дисципліни;
- тематика курсових проектів та робіт;
- контрольні завдання для перевірки рівня засвоєння учнями модулів навчального матеріалу;
- комплект контрольних тестових завдань або екзаменаційних білетів для семестрового контролю з дисципліни та критерії оцінки знань учнів;
- положення про порядок розрахунку рейтингу учнів з дисципліни;
- методичні вказівки для учнів по виконанню курсових проектів (робіт), розрахунково-графічних завдань та ін.;

Робоча навчальна програма затверджується директором навчального закладу. Вона повинна затверджуватися не пізніше, ніж за три місяці до початку навчального року або семестру, протягом якого вивчається відповідна дисципліна.

Отже, навчально-виробничий процес у професійно-технічному навчальному закладі - це система організаційно-педагогічних, методичних і технічних заходів, спрямованих на реалізацію змісту і завдань ступеневої професійно-технічної освіти відповідно до державних стандартів, який ґрунтується на принципах гуманістичної особистісно орієнтованої педагогіки, демократизму, незалежності від політичних, громадських, релігійних об'єднань, спільній діяльності педагогічних працівників, учнів, слухачів, батьків, колективів підприємств, установ та організацій.

Розділ II. ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА

2.1 План-конспект на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

Тема уроку: технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Підтема уроку: технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні.

На цьому уроці використано і поєднано традиційні та інноваційні методи навчання.

Словесні методи. Розповідь, пояснення використовується під час вивчення нового матеріалу. Ефективність зазначених методів – викладач дохідливо, зрозуміло та доступно шляхом розповіді подає інформацію про технологію приготування солодких страв, розповідає про організацію виробничого процесу під час приготування страв, вказує, з якої сировини готують страви і як її підготувати, пояснює правила та особливості приготування страв (подаючи матеріал у вигляді технологічних схем, таблиць), зазначає температурні режими приготування, охолодження та зберігання страв, правила оформлення та відпустку.

З метою урізноманітнення матеріалу, розширення світогляду на етапі закріплення знань викладач розповідає цікаву інформацію про желе.

Провідною функцією даного метода є мотиваційно-стимулююча. Бесіда – це діалог між учителем та учнем, який дає можливість за допомогою цілеспрямованих і вміло сформульованих питань спрямувати учнів на активізацію отриманих знань. Саме з допомогою їх учитель активізує діяльність учнів, ставлячи їм запитання для розмірковування, розв'язання необхідних задач.

Наочні методи. Демонстрація – характеризується рухомістю засобу демонстрування. На уроці викладач демонструє натуральні зразки желюючих речовин, спецій, посуду для відпуску страв, презентації, ребуси, кросворди, відеофільми про приготування желе.

Проблемні методи. Технологія інтерактивного навчання передбачає моделювання виробничих ситуацій, спільне розв'язання проблем.

Застосування проблемних методів навчання в процесі оволодіння професійними знаннями, уміннями і навичками сприяє розвитку таких якостей сучасного працівника, як професійна компетентність, уміння самостійно визначати проблеми, критично їх оцінювати та приймати рішення їх розв'язання.

Репродуктивний метод може набувати різноманітних форм і застосовуватися різними засобами. Це вправи над матеріалом підручника і навчального посібника, розумові вправи. Даний метод використовується під час розв'язання вправ по розрахунку кількості сировини для приготування страв.

На уроці «Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні» використано елементи наступних інноваційних технологій навчання:

- інформаційно-комунікативних технологій, які інтенсифікують процес навчання, підвищують його ефективність. Залучення таких технологій поліпшує якість презентації навчального матеріалу та ефективність його засвоєння збагачує зміст освітнього процесу, підвищує мотивацію до вивчення предмета. Так, на уроці застосовуються програмні засоби навчального призначення, презентації, відеоматеріали, ресурси Інтернету.

- проектних технологій, які дозволяють підвищити активність учнів, формують вміння самостійно обирати різні рішення, творчо мислити, робити висновки і виголошувати виступ перед аудиторією. На уроці учнями було

підготовлено і презентовано інформацію про такі желюючі речовини, як: желатин, агар-агар, пектин.

- технологій інтерактивного навчання, суть яких полягає в тому, що навчальний процес відбувається за умови постійної, активної взаємодії всіх учнів; викладач і учень є рівноправними суб'єктами навчання. Зокрема, на даному уроці використано наступні інтерактивні вправи:

1. «Мозковий штурм» - вправа використана на етапі уроку актуалізації опорних знань, дає можливість повторити вивчений матеріал попередніх уроків.

2. «Інтелектуальна розминка», «Чи був ти уважним» - дані вправи використано на етапі закріплення вивченого матеріалу, що сприяє кращому засвоєнню отриманих знань.

3. «Кошик знань» - вправа дає можливість визначити, наскільки зацікавив учнів навчальний матеріал.

4. Гра «Чорна скринька» - дозволяє активізувати навчальний процес, зробити його більш цікавим, та менш втомлюваним для учасників, перетворювати аудиторію пасивних спостерігачів на активних учасників заняття, що дуже важливо на уроках теоретичного навчання.

Розширений план конспект уроку теоретичного навчання на тему «Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні» подано в додатку А.

2.2 Контрольна робота на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

Поточна контрольна робота проводилася у 6 КК групі, в якій навчається 24 особи. Присутніх було 19 учнів, писали контрольну роботу 19 учнів. Клас був поділений на 2 варіанти. Кожному було надано друковане завдання-бланк, який безпосередньо заповнявся. В середньому контрольна

робота була написана задовільно. Учні вміло справлялися з отриманими завданнями, деякі відмінники завчасно їх здавали.

Рейтинг оцінок:

12 балів – 1 особа;

11 балів – 1 особа;

10 балів – 3 особи;

9 балів – 2 особи;

8 балів – 4 особи;

7 балів – 6 осіб;

6 балів – 2 особи.

Це свідчить, про достатню успішність учнів в групі, зацікавленість їх навчальним матеріалом і старанність у вивченні даної дисципліни. Засвоєння програмного матеріалу знаходиться в межах державного стандарту середньої освіти. На достатньому рівні знаходиться сформованість навичок і вмінь практичного використання набутих теоретичних знань.

Зміст контрольної роботи повністю відповідав вивченому програмному матеріалу. Були використані завдання з урахуванням індивідуальних особливостей учнів, творчого потенціалу. Всі самостійно виконували контрольну роботу, дисципліну не порушували, інколи зверталися за допомогою викладача, для пояснення тактики виконання завдання.

Організація проведення контрольної роботи була на достатньому рівні. Клас був не в повному складі, через відсутність окремих учнів за поважною причиною (хворобою).

Основні прогалини учнів у знаннях виявлено при складанні технологічних схем та встановленні співвідношень. Після проведення і перевірки контрольної роботи, був проведений аналіз помилок (таблиця 2).

Розробка поточної контрольної роботи подана у додатку Б.

Таблиця 2

Аналіз поточної контрольної роботи

Аналіз помилок	Кількість	Кількість
----------------	-----------	-----------

	учнів, які допустили помилку	учнів, які допустили помилку у відсотках, %
1 рівень		
1 питання	2	10,5
2 питання	3	15,7
3 питання	3	15,7
2 рівень		
1 співвідношення	6	31,5
2 співвідношення	5	26,3
3 співвідношення	6	31,5
4 співвідношення	8	42,1
5 співвідношення	3	15,7
6 співвідношення	8	42,1
3 рівень		
1 тест	4	21
2 тест	4	21
3 тест	5	26,3
4 тест	2	10,5
4 рівень		
1 завдання	3	15,7
2 завдання	9	47,3

2.3 Тестові завдання на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

Поточний тестовий контроль проводився у 6 КК групі, в якій навчається 24 особи. Присутніх було 22 учні, писали контрольну роботу 22 учні. Кожному було надано друковане завдання-бланк, який безпосередньо заповнявся. В середньому контрольна робота була написана добре.

Рейтинг оцінок:

11 балів – 2 особа;

10 балів – 4 особи;

9 балів – 2 особи;

8 балів – 6 особи;

7 балів – 4 особи;

5 балів – 4 особи.

Лише 6 учнів відмінно володіють матеріалом, добре – 8 осіб, а решта у кількості 8 осіб – поперхово. Засвоєння програмного матеріалу знаходиться в межах державного стандарту середньої освіти. Вони володіють теоретичним матеріалом, орієнтуються серед технологічних закономірностей, вміло пов'язують особливості приготування страв з практичною діяльністю людини.

Зміст тестової роботи повністю відповідав вивченому програмному матеріалу. Всі самостійно виконували тести, дисципліну не порушували.

Організація проведення поточної тестової роботи була на достатньому рівні. Клас був не в повному складі, через відсутність окремих учнів за поважною причиною (хворобою).

Основні прогалини учнів у знаннях виявлено при виконанні завдань, де необхідно було вказати точне числове значення. Причинами суттєвих недоліків в підготовці учнів є ще недостатній взаємозв'язок з викладачем, що є першочерговою причиною неміцності й безсистемності знань. Після проведення і перевірки контрольної роботи, був проведений аналіз помилок (таблиця 3).

Розробка поточного тестового контролю подана в додатку В.

Таблиця 3

Аналіз результатів поточної тестової роботи

Аналіз помилок	Кількість учнів, які допустили помилку	Відсоток учнів, які допустили помилку

1 питання	9	40,9
2 питання	8	36,3
3 питання	9	40,9
4 питання	7	31,8
5 питання	7	31,8
6 питання	8	36,3
7 питання	5	22,7
8 питання	3	13,6
9 питання	3	13,6
10 питання	9	40,9
11 питання	8	36,3
12 питання	4	18,1

2.4 Розробка наочності на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

Засоби наочності - важливий елемент системи засобів навчання. Наочність - універсальний засіб навчання і виховання, яке відображає різноманіття конкретних явищ, предметів навколишнього світу; організує сприйняття і спостереження учням реальної дійсності; значно впливає на сенсорну сферу учня, розвиває його спостережливість, мислення, уява; стимулює пізнавальну і творчу активність, допомагає розвитку інтересу до навчання; сприяє узагальнень; підвищує якість засвоєння і т.д. Однак, незважаючи на найцінніші гідності наочності, невміле її використання може підмінити навчальну мету яскравим засобом, стати перешкодою на шляху до глибокого оволодіння знаннями, пізнання істотних зв'язків і закономірностей. Принцип наочності сформулював і обґрунтував Я. А. Коменський: "... все, що тільки можна, представляти для сприйняття почуттями, а саме: видиме - до зором, чутне - слухом, запахи - нюхом, підлягає смаку - смаком, доступне дотику - шляхом дотику. Якщо будь-які

предмети відразу можна сприйняти декількома почуттями, нехай вони відразу схоплюються декількома почуттями "[29].

У навчальному процесі наочні засоби виконують інформаційну і пізнавальну функції: ознайомлення з явищами і процесами, які не можуть бути відтворені; із зовнішнім виглядом предмета в його сучасному вигляді і в історичному розвитку; наочне уявлення про порівняння або зміну характеристик явища або процесу; про пристрій предмета і принципу його дії, управлінні ним, техніці безпеки тощо. Групуючись навколо мови викладача і взаємодіючи, наочні засоби покликані забезпечити формування образного уявлення, повноцінне розкриття навчального матеріалу, проілюструвати ту чи іншу залежність.

До наочних засобів, що використовуються в процесі навчання, пред'являються певні вимоги [30]:

- 1) точна відповідність реальному об'єкту або явищу;
- 2) чітке усвідомлення викладачем мети, часу і місця введення наочності;
- 3) естетичне оформлення наочного засобу;
- 4) адекватність об'єкта або його зображення навчальному завданню;
- 5) облік рівня розвитку і навченості студентів;
- 6) міра у використанні наочності на одному занятті; при використанні декількох наочних засобів на одному занятті вони повинні пред'являтися в міру необхідності, будучи закритими для сприйняття до моменту використання;
- 7) наочний об'єкт не повинен містити нічого зайвого, щоб не створювати побічних асоціацій в учнів.

В якості наочності при вивченні теми використовую:

- 1) технологічну схему приготування желе (додаток Г)

ВИСНОВКИ

Зміни, що відбуваються в політичному та економічному житті України, курс на інтеграцію до Європейського Союзу гостро поставили питання не тільки якості та конкурентоспроможності продукції, а й кваліфікаційного рівня робочої сили. В якісному удосконаленні трудових ресурсів першочергову роль відіграє поліпшення професійно-кваліфікаційного складу кадрів. Воно має супроводжуватися формуванням матеріально-речового базису виробництва, зумовленим як змінами в економіці, так і впровадженням до її складової досягнень науково-технічного прогресу, та забезпечувати на кожному рівні соціально-економічного розвитку відповідність матеріального й особистісного елементів продуктивних сил. Випускник-кондитер ПТНЗ має адаптуватися до соціальних умов, освоїти культурні зразки, соціальний досвід, норми моралі та поведінки.

Проблеми професійно-технічної освіти та її вплив на молодь розглядаються значним колом практиків і науковців. Серед багатьох ми виділили С. Я. Батишев, Л. А. Коваленко, Н. Г. Ничкало, В. О. Радкевич, О. І. Щербак.

Ми визначили, що педагогічна діяльність викладачів постійно розвивається, для задоволення потреби суспільства. Як наслідок, виникають нові методи навчання, які можуть бути ефективнішими та давати кращі результати в навчальному процесі. Проблемі вибору та застосування доцільних методів навчання належить важлива роль в педагогічному процесі. Педагоги, які правильно обирають для кожного конкретного заняття відповідний метод навчання та вдало його використовують, є успішними в навчальній діяльності.

В першому розділі роботи було проаналізовано теоретичні питання дослідження: обраної теми, застосовуваних методів та форм організації навчальної та виховної роботи, дидактичний зв'язок знань та вмінь учнів з предмету з їх знаннями та вміннями з інших навчальних предметів. З метою покращення вивчення матеріалу, необхідно застосовувати інноваційні

технології у навчанні. Але також необхідно активно користуватися традиційними способами навчання, тобто подавати учням готові матеріали і знання. Вони, безумовно, дають можливість готувати фахівців високого рівня, професіоналів своєї справи.

Але при проведенні кожного окремого уроку нам доводиться глибоко продумати – якими методами і формами краще вивчати ту чи іншу тему. Ми з'ясували, що підготовка викладача до уроку передбачає вивчення змісту навчальної програми, її пояснювальної записки, усвідомлення мети і завдань навчальної дисципліни загалом та мети і завдань, які вирішує кожна тема. Не менш важливо для вчителя ознайомитися з підручником, навчальними посібниками, зі спеціальною педагогічною і методичною літературою, з досвідом роботи інших учителів, проаналізувати власний досвід. Він має знати, що учні вивчали з цього предмета в попередні роки і що вивчатимуть у наступних. Для здійснення міжпредметних зв'язків йому необхідно орієнтуватися в змісті суміжних навчальних дисциплін.

Перед початком навчального року вчитель розподіляє час на вивчення всіх тем програми, визначаючи відповідні календарні терміни з урахуванням кількості тижневих годин, відведених на цей предмет навчальним планом і розкладом занять. Розподілена таким чином навчальна програма є календарним планом роботи вчителя з предмета.

До початку вивчення розділу або великої теми він планує систему уроків (тематичне планування), що забезпечує логіку вивчення змісту матеріалу, формування вмінь і навичок в учнів. Плануючи роботу з конкретної теми, визначає її місце в системі курсу. Водночас продумує, які нові ідеї, поняття, вміння, навички треба сформувати в учнів у процесі вивчення цієї теми; які знання із вивчених раніше розділів програми слід використати, щоб учні добре зрозуміли новий матеріал і включили його до системи своїх знань; до яких питань, що вивчалися раніше, варто повернутися, щоб за допомогою нового матеріалу краще з'ясувати їх; які практичні роботи учнів включити у план і як пов'язати теорію з практикою,

які передбачити екскурсії; як встановити зв'язки з іншими навчальними предметами; які нові знання має повідомити вчитель, а які учні засвоять самостійно; які тренувальні вправи і творчі роботи запропонувати учням; як контролювати роботу й організувати самоконтроль учнів; де, з якою метою і як застосовувати варіанти завдань; у яких частинах роботи з теми і якими засобами вплинути на емоційні переживання школярів; як завершити роботу з теми і домогтися, щоб усі учні повноцінно засвоїли передбачені програмою знання, а також набули відповідних умінь та навичок.

У другому розділі курсової роботи представлено розробки діагностичного інструментарію навчальних досягнень учнів, а саме:

1) план-конспект уроку теоретичного навчання на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»;

2) розробка поточної контрольної роботи на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»;

3) розробка поточного тестового контролю на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»;

4) розробка та обґрунтування наочності.

Після проведення перерахованих робіт, ми мали змогу оцінити навчальні досягнення кондитерів 6 КК групи Прилуцького професійного ліцею Чернігівської області. І визначили, що успішність учнів знаходиться на нормальному рівні, в групі є відмінники навчання, не має байдужих учнів, всі проявляють зацікавленість до навчального процесу.

Отже, практично провівши контролі знань, ми визначили, що в наш час модно і необхідно застосовувати інноваційні технології, але не потрібно забувати, про традиційні, які є основою. Вони завжди є ефективними на уроках і учні гарно з їх допомогою опановують новий матеріал.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Концепція професійної освіти України // Інформ. зб. М-ва освіти України. - 1991.
2. Концепція Державного стандарту професійно-технічної освіти України // Інформ. зб. М-ва освіти України. – 1998.
3. Концепція розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні // Освіта. – 2004.
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про Державну національну програму «Освіта (Україна ХХІ століття)» від 3 листопада 1993 року № 896 (Із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 576 (576-96 - п від 29.05.96) – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/896-93-п> (дата звернення 27.11.2018).
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про Національну доктрину розвитку освіти» від 17 квітня 2002 року № 347 – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/347/2002> (дата звернення 27.11.2018).
6. Нелля Григорівна Ничкало: Біобібліогр. покажч. / АПН України. ДНПБ України ім. В. О. Сухомлинського/ За ред. Г.М. Лисиці. – 2004.
7. Інформація про роботодавців гуманітарно-педагогічного факультету «Щербак Ольга Іванівна» - Режим доступу: <https://nubip.edu.ua/en/node/13825> (дата звернення 27.11.2018).
8. Зміст і класифікації методів навчання – Режим доступу: https://pidruchniki.com/15060913/pedagogika/zmist_klasifikatsiyi_metodiv_navchannya (дата звернення 27.11.2018).
9. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології. 3-тє видання, виправлене/ К.: Академвидав, 2015.
10. Використання інноваційних технологій як шлях покращення якості професійної підготовки магістрів – Режим доступу: <http://ua.textreferat.com/referat-13291-1.html> (дата звернення: 30.11.2018).
11. Ефективність використання інноваційних технологій під час викладання технології приготування їжі з основами товарознавства – Режим

доступу: <https://vseosvita.ua/library/efektivnist-vikoristanna-innovacijnih-tehnologij-pid-cas-vikladanna-tehnologii-prigotuvanna-izi-z-osnovami-tovaroznavstva-6614.html> (дата звернення: 30.11.2018).

12. Форми організації виховної роботи – Режим доступу: https://stud.com.ua/46479/pedagogika/formi_organizatsiyi_vihovnoyi_roboti (дата звернення: 02.01.2019).

13. Трудове навчання. 5-9 класи. Навчальна програма (нова редакція) / За ред. В.М. Мадзигона: (Навчальні програми для 5-9 класів загальноосвітніх навчальних закладів).

14. Выготский Л.С. Воображение и творчество в детском возрасте // Выготский Л.С. Психология развития ребенка. – М.: Смысл-Эксмо, 2003. – 237 с.

15. Пономарев Я.А. Психология творчества и педагогика. – М., 1976. – 23 с.

16. Рагозіна В. Підготовка вчителя до розвитку творчих здібностей молодших школярів // Шляхи вдосконалення навчально-виховного процесу в початкових класах та дошкільних закладах: Збірник статей за матеріалами міжвузівської науково-практичної конференції. Редкол.: О.С. Чернова (відп. Ред.) та ін. – Полтава. – 1996. – 12-19 с.

17. Трудове навчання: 5-9 класи: Програми для загальноосвітніх навчальних закладів. – К.: Шкільний світ, 2001. – 312 с.

18. Коберник О.М., Ящук С.М. Методика організації проектно-технологічної діяльності на уроках трудового навчання: Навчально-методичний посібник. – Умань, 2001. – 82 с.

19. Рапацевич Е.С. Формирование технических способностей у школьников. – Минск: Народна освіта, 1987. – 95 с.

20. Державний стандарт професійно-технічної освіти 7412.С.10.70-2015.

21. Міжпредметні зв'язки у професійному навчанні – Режим доступу: https://lubbook.org/book_303_glava_15_Tema_13.M%D1%96zhpredmetn%D1%96_zv%EF%BF%BD%EF%BF%BD.html (дата звернення: 10.01.2019).

22. Методи гігієнічних досліджень і зв'язок гігієни з іншими науками – Режим доступу: http://profmed.at.ua/blog/metodi_gigienichnikh_doslidzhen_i_zvjazok_gigieni_z_inshimi_naukami/2012-03-03-3 (дата звернення 02.01.2019).

23. Сутність поняття "організація виробництва" – Режим доступу: https://pidruchniki.com/13761025/ekonomika/sutnist_ponyattya_organizatsiya_virobnitstva (дата звернення 02.01.2019)

24. Предмет "Облік, калькуляція і звітність" – Режим доступу: http://metod-portfolio.blogspot.com/p/blog-page_21.html (дата звернення: 02.01.2019).

25. Запорожець О. І., Протоєрейський О. С., Франчук Г. М., Боровик І. М. О-75 Основи охорони праці. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 264с.

26. Методичне забезпечення навчального процесу – Режим доступу: http://moodle.ipr.kpi.ua/moodle/file.php/903/10_lecture.pdf (дата звернення: 10.01.2019).

27. Наказ «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах» - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0711-06> (дата звернення: 04.01.2019).

28. Навчально-методична документація з дисципліни – Режим доступу: http://semestr.com.ua/book_148_glava_5_1.2_Navchalno-metodichna%C2%A0%C2%A0_d.html (дата звернення 04.01.2019).

29. Коменський, Я. А. «Велика дидактика. Вибрані педагогічні твори». - М., 1982. - С. 302-303.

30. Коджаспирова, Г. М. Педагогіка: підручник. - М., 2004. - С. 311.

ДОДАТКИ

Додаток А

План-конспект на тему «Технологія приготування

напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

Тема: технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів

Підтема: технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні

Мета уроку:

навчальна: поглибити та розширити знання про різні види желе утворюючих речовин, вивчити технологію приготування страв з желе, правила їх подачі та вимоги до якості, набути практичні навички з виготовлення прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних.

розвиваюча: розвивати логічне мислення, уважність, уяву та самостійність, навички аналізувати інформацію, застосовувати отримані знання на практиці, вдосконалити вміння працювати з додатковою літературою та виокремлювати головне

виховна: виховувати культуру спілкування, інтерес до предмета, свідоме ставлення до майбутньої професії, здійснювати гігієнічне виховання.

Тип уроку: комбінований

Форма уроку: лекція з використанням елементів бесіди та інноваційних технологій

Матеріально-технічне забезпечення:

технічні засоби навчання: мультимедійний проектор, комп'ютер;

дидактичні засоби навчання: натуральні зразки ароматичних та желуючих речовин, зразки посуду; збірники рецептури страв і кулінарних виробів; демонстраційні слайди, відеоматеріал.

Методи навчання: словесний, репродуктивний, демонстраційний, проблемно-пошуковий, творчий.

Міжпредметні зв'язки: організація виробництва, охорона праці, санітарія та гігієна харчування.

Методична мета: засвоєння нового матеріалу з теми за допомогою електронних засобів навчання та інноваційних технологій.

Використана література:

1. Л.Я. Старовойт «Кулінарія»;
2. В.С.Доцяк «Українська кухня»;
3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів;
4. Інтернет ресурси

Структура уроку

I. Організаційна частина (2-3 хв.)

1. Взаємне вітання. Перевірка наявності учнів
2. Перевірка готовності учнів до уроку

II. Актуалізація опорних знань (5-7 хв.)

1. Інтерактивна вправа «Мозковий штурм»

III. Повідомлення теми і завдань уроку. Мотивація навчальної діяльності (2-3 хв.)

IV. Сприйняття та засвоєння нового матеріалу (20 хв.)

1. Розповідь викладача «Характеристика желуючих речовин»
2. Повідомлення учнів. Перегляд відео презентацій
3. Розповідь викладача. Демонстрація зразків
4. Вправа «Чи був ти уважним?»
5. Вправа «Чорна скринька»

V. Узагальнення та систематизація нових знань (5-7 хв.)

1. Вправа «Інтелектуальна розминка»
2. Вправа «Кошик знань»

VI. Підбиття підсумків уроку. Видача домашнього завдання(5 хв.)

1. Аналіз Діяльності учнів під час уроку
2. Пояснення домашнього завдання

Хід уроку

I. Організаційна частина

1. Взаємне вітання. Перевірка наявності учнів
2. Перевірка готовності учнів до уроку

II. Актуалізація опорних знань

1. Інтерактивна вправа «Мозковий штурм»

Пригадаємо вивчений матеріал на попередньому уроці тема якого «Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного)». Залучати всіх учнів, особливо пасивних. За кожну правильну відповідь є можливість заробити 1 бал.

1. *В залежності від складу на які види поділяють сиропи?* (Сиропи залежно від складу поділяють на смакові та лікарські).

2. *Яким чином виготовляють смакові сиропи?* (Смакові сиропи виготовляють розчиненням цукру у воді, ягідних соках, що перебродили, або змішуванням харчових екстрактів вищої якості з цукровим сиропом).

3. *Для чого необхідні сиропи в харчовій промисловості?* (Сиропи необхідні в харчовій промисловості для виробництва мармеладу, желе, пастили, просочування, глазурування виробів).

4. *Що є основою для сиропу?* (Цукор і рідина – основа будь-якого просочення).

5. *Як просочують торти, які складаються з трьох коржів?* (В тортах, що складаються з трьох коржів, рясно поливають просоченням верхній корж, середній і нижній просочують не так щедро. Просочення бажано витримати протягом доби).

6. *Як і для чого виготовляють сироп для глазурування?* (Цей сироп (тираж) застосовують для глазурування пряникових виробів, а також фруктів, використовуваних для прикраси тортів і тістечок. Цукор з'єднують з водою, доводять до кипіння, знімають піну й уварюють до 110°C. Охолоджують до 80 °C, додають есенцію і використовують сироп у гарячому виді. Вимоги до якості: сироп густий, прозорий).

7. *Як виготовляють інвертний сироп?* (Цукор з'єднують з водою, доводять до кипіння, знімають піну, додають кислоту й уварюють до 107°C. За цей час під дією температури і кислоти відбувається інверсія, у результаті якої сироп здобуває нові властивості. Інвертний сироп на 10% солодший звичайного цукрового сиропу. Він дуже гігроскопічний, тому вироби, приготовлені на інвертному сиропі, довго не черствіють.

8. *Як визначити температуру кипіння цукрового сиропу без термометра?* (При відсутності вимірювальних приладів кількість цукру в сиропі визначають органолептично: по смаку, клейкості, зовнішньому вигляду).

9. *Назвіть технологічні особливості у приготуванні кавового сиропу для просочування* (Спочатку готують витяжку з кави. Для цього частину води по рецептурі доводять до кипіння і поділяють на три частини. У першу додають натуральну мелену каву, воду кип'ятять кілька хвилин, проціджують. У гущавину наливають другу частину води, кип'ятять кілька хвилин і ще раз повторюють цю операцію з третьою частиною води. Потім гущавину викидають, а витяжку з'єднують разом. Воду, що залишилася, і цукор доводять до кипіння, знімають піну, кип'ятять 1-2 хв., охолоджують до 20°C. Додають охолоджену витяжку з кави, коньяк, ромову есенцію).

10. *Які цукристі напівфабрикати Ви знаєте?* (Цукристі напівфабрикати відносяться до оздоблюючих напівфабрикатів разом із кремами, фруктово-ягідними напівфабрикатами, марципанами, шоколадними напівфабрикатами, посилками. До цукристих напівфабрикатів відносяться: ванільна пудра, помада, сиропи для просочування виробів, цукровий тираж).

III. Повідомлення теми і завдань уроку. Мотивація навчальної діяльності

Смачна і красива їжа, тиха бесіда – що ще так невимушено і просто може об'єднати людей, які сидять за столом? А ще вдало підібрані солодкі

страви викликають почуття задоволення після їжі. Адже десерт – це не просто солодка страва, це чудовий завершальний акорд святкового столу.

Десерт – завершальний штрих прекрасної картини свята, обожнюваний всіма дітьми і очікуваний багатьма дорослими. Десерт – слово, запозичене з французької мови. Буквально, *dessert* означає – «прибраний зі столу». За правилами етикету його подають в кінці трапези, повністю прибравши зі столу іншу їжу і посуд. Саме французька кухня збагатила світ величезною кількістю рецептів прекрасних десертів, які органічно увійшли в кулінарні традиції інших країн світу. Продовжили і розвинули традицію французів жителі Австрії, а Віденська кухня стала відома завдяки своїм солодким стравам. У знаменитих Віденських кафе подавали різноманітні десерти, створені за особливими рецептами, які воліли зберігати в секреті.

(Перегляд відео фрагментів)

Запитання: Які страви ви побачили на екрані? На вашу думку, що об'єднує між собою страви, які ви щойно переглянули?

На сьогоднішньому уроці ми подовжуємо вивчати технологію приготування солодких страв, а саме желе. Розглянемо технологію приготування нарізних желе, виїмних, багатошарових, мозаїчних. Отже тема нашого уроку «Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні».

Метою нашого уроку є поглибити та розширити знання про різні види желюючих речовин, вивчити технологію приготування страв з желе, правила їх оформлення та відпуску, вимоги до якості.

Після вивчення цієї теми ви самі зможете приготувати будь-яку з цих страв та правильно подати, навчитеся виготовляти прикраси з желе.

Під час уроку ми складемо опорний конспект, де зазначимо основні визначення, правила використання сировини та приготування страв, правила оформлення, відпуску та реалізації.

Вченими доведено, що з тієї інформації, що людина слухає, запам'ятовується 20%, бачить – 40%, а з одночасно побаченої і почутої – 60%. А якщо все це разом опрацювати і записати – то відсоток сприйняття інформації сягне 90%. Отже, наочне пізнання генетично випереджає словесне, а опрацьоване – вдвічі підвищує шанси на запам'ятовування. Саме таким методом ми користуємося, щоб запам'ятати важливу інформацію. І сьогоднішній наш урок – не виняток.

IV. Сприйняття та засвоєння нового матеріалу

1. Розповідь викладача «Характеристика желюючих речовин»

Харчова цінність страв з желе залежить від харчової цінності продуктів, що входять до їх складу. В сучасній українській кухні для приготування таких страв використовують свіжі, сушені, консервовані й заморожені плоди та ягоди, фруктові-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. Страви мають солодкий смак завдяки вмісту різних цукрів: цукрози, фруктози, глюкози. Фруктоза, глюкоза і мальтоза мають меншу здатність накопичувати в організмі жири. Тому найціннішими є солодкі страви, які готують із свіжих фруктів, соків та молока. Приготовані зі свіжих плодів та ягід, вони підсилюють виділення травних соків і сприяють кращому травленню. Для ароматизації страв використовують різні прянощі та приправи.

Запитання: Які ароматичні речовини використовуються під час приготування солодких страв?

Відповідь учня: кориця, ваніль, шафран, бадьян, гвоздика.

Солодкі страви готують у холодному цеху підприємства, а первинну і теплову кулінарну обробку продуктів для них здійснюють у холодному і гарячому цехах.

Продукти для солодких страв дуже швидко набираються інших запахів (гігроскопічні), тому для їх приготування організують окреме робоче місце, обладнане необхідним інвентарем та посудом, а також забезпечене

достатньою кількістю холодильного обладнання. Для приготування страв не слід використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від цього змінюється колір страв, та з'являється присмак металу.

Запитання: Як здійснюють первинну обробку свіжих плодів та ягід перед використанням?

Відповідь учня: У холодному цеху свіжі плоди та ягоди перебирають, видаляють залишки плодоніжки, закладають у ванну, заливають холодною водою в залишають на 2-3 хвилини, щоб відмокли забруднення. Перемішують, воду заливають, а плоди ополіскують проточною водою, виймають з ванни і дають стекти воді. Для миття ягід застосовують спеціальні сітки-вставки у ванни, в які укладають ягоди і занурюють 2-3 рази у велику кількість холодної води, ополіскують проточною водою, виймають з ванни, дають стекти воді.

Желеподібної консистенції ці страви набувають, завдяки додаванню речовин, здатних утворювати желе, а саме:

- желатину;
- агар-агару;
- пектину.

Ці речовини зв'язують воду і утворюють при охолодженні драглеподібну масу. Міцність желе залежить від кількості цих речовин, від їх виду, режиму варіння, а також від дотримання правил зберігання.

Розглянемо більш детально желюючі речовини.

Желатин (рис.1) – продукт у вигляді прозорих пластинок, крупинок або порошок безбарвного або світло-жовтого кольору, який одержують з кісток і шкіри травин. З сировини отримують екстракт, який освітлюють і висушують. Набухає у холодній воді 1-1,5 години, маса збільшується у 6-8 разів. У гарячій воді (до 60°C) легко розчиняється. При охолодженні утворює желе, при збиванні піну. При нагріванні желатину понад 60°C і при додаванні харчових кислот знижується желе утворююча здатність. Кип'ятити не можна.



Рис.1. Желатин у різному агрегатному стані

Агар, агароїд (рис.2) – желейні речовини, які дістають шляхом виварювання червоних водоростей. Желейна здатність у 5-8 разів вища, ніж у желатину. Розчиняються при кип'ятінні. При охолодженні утворюють желе. Стійкі до впливу харчових кислот. Про властивості відвару цих водоростей жителі прибережних районів Південно-Східної Азії знали давно і вживали отримане желе не тільки в їжу, але і в якості лікувального засобу. У європейських країнах цей загусник з'явився лише у ХІХ столітті, та й то використовувався, переважно, біологами, як живильне середовище для розмноження бактерій. А популярність в якості харчового продукту, який він придбав порівняно недавно.



Рис.2.Агар(агароїд) 1 і 2 сорту відповідно

Пектин (рис.3) – сірувато-білий порошок ледь кислуватого смаку, який одержують з яблучного вижиму і бурякового жому. Добре набрякає і розчиняється у холодній і гарячій воді. Желеутворююча здатність така сама, як і в агару, виводить з організму людини важкі метали, радіонукліди.



Рис.3. Яблучний пектин

2. Повідомлення учнів. Перегляд відео презентацій

Під час вивчення попередньої теми ви отримали завдання до сьогоднішнього уроку, а саме підготувати коротку доповідь з презентацією про желюючі речовини. Тому прошу всіх, хто виконав це завдання, продемонструвати. Виступ обмежений у часі. На кожного учня – 3-5 хвилин. Відповідь оцінюється по 12 бальній шкалі.

Теми для доповідей:

- 1. Желатин: користь і шкода. Застосування в харчовій промисловості.*
- 2. Агар-агар та агароза. Будова, застосування в харчовій промисловості.*
- 3. Пектин: користь і шкода. Застосування в харчовій промисловості.*

3. Розповідь викладача. Демонстрація зразків

Ми щойно розглянули три основних види желюючих речовин, які можна використовувати для приготування солодких страв.

Желе — це напівфабрикат, який готують на основі цукрово-патокового сиропу з додаванням желюючих речовин, ароматизаторів і барвників; продукт харчування з драглистою консистенцією, яку забезпечують

гелеутворюючі властивості добавки — желатину, пектину, агару чи альгінату натрію. Желатиновий десерт завжди подається в холодному вигляді, бо спека розріджує желе.

Після застигання желе має вигляд блискучої, напівпрозорої, драглистої маси, що легко ріжеться ножом і добре зберігає надану форму. Різноманітні вирізані фігурки і шматочки з охолодженого желе використовують для оздоблення тортів і тістечок. Використовують також не застигле желе. Ним заливають (глазують) поверхню тістечок і тортів. Після застигання желе надає виробам красивий блиск і приємний смак.

Желе, яким глазують поверхню виробів і фруктів, повинно мати ледь тягучу консистенцію і температуру $+60+65^{\circ}\text{C}$ (желе на агарі) або $+20+25^{\circ}\text{C}$ (желе на желатині).

Рідке желе можна заливати у металеві форми.

Щоб отримати об'ємні фігурки, желе, розлите у дві половинки відповідної формочки, охолоджують, доки воно не набуде в'язкої консистенції. Потім половинки формочок складають і желе склеюється.

Не можна охолоджувати желе у формах до появи крапельок води на його поверхні, оскільки вода перешкоджає склеюванню половинок.

Об'ємні фігурки зазвичай розміщують на виробах у стоячому положенні, а барельєфи (половинки фігурок) - у лежачому чи похилому положенні.

Для приготування нарізних оздоблень (рис.4) тепле желе наливають у лоток шаром 10—35 мм. Після застигання його нарізають гарячим ножом або штампують гарячими фасонними виїмками (рис.5) у вигляді кубиків, ромбиків, стрічок, кружалець, зірочок, фігурок тварин, пташок тощо. Мозаїчне желе (рис.6) готують із застиглою багатшарового желе. Його нарізають довільної форми, змішують, викладають у форми, заливають безбарвним або слабкозабарвленим желе й охолоджують. Також желе можуть бути багатшаровими (рис.7).



Рис.4. Нарізне желе



Рис.5. Виїмні желе



Рис.6. Мозаїчне желе



Рис.7. Багатошарове желе

4. Вправа «Чи був ти уважним?»

1. Яким шаром для приготування нарізних оздоблень наливають тепле желе у лоток? (шаром 10—35 мм).

2. Яку температуру повинно мати желе, яким глазурують поверхню? (температуру +60+65°C (желе на агарі) або +20+25°C (желе на желатині)).

3. У скільки разів вища желейна здатність агару від желатину? (у 5-8 разів).

4. При нагріванні желатину до якої температури знижується желеутворююча здатність (при нагріванні понад 70°C).

5. Скільки желатин набухає у холодній воді? (1-1,5 години).

6. При якій температурі легко розчиняється желатин? (при температурі 60°C і вище).

5. Гра «Чорна скринька». Суть гри - відгадати за підказками вчителя страву. За правильну відповідь – учень отримує 4 бали.

Запитання: На вашу думку, що в чорній скриньці?

Підказка 1. Досить популярна на сьогодні желеподібна страва європейської кухні.

Підказка 2. Колір страви: біла, з кремовим відтінком.

Підказка 3. Італійський десерт з вершків, молока, цукру і желатину.

Підказка 4. Цей десерт походить із П'ємонту, хоча його їдять по всій Італії, подаючи з ягідними, карамельними, шоколадними сиропами.

Відповідь: Панна-кота (рис.8)



Рис.8. Панна кота з полуничним сиропом

V. Узагальнення та систематизація нових знань

1. Вправа «Інтелектуальна розминка»

В процесі подання нової інформації викладач формулює для учнів проблемні питання, які вирішує разом з учнями. Правильний варіант фіксується учнями в опорних конспектах.

1. В охолодженому желе попадаються грудочки желатину. Яка причина? (Замочений желатин необхідно прогрівати на водяній бані до повного зникнення грудочок).

2. У багат шаровому желе шари відокремлюються один від одного. Чому так сталося? (Кожний наступний шар желе заливають при злегка охолодженому попередньому. Переохолодження приводить до розшарування).

3. В нижній частині мусу під час охолодження утворився шар желе. Чому? (Мус недостатньо збили).

4. Які вимоги до якості желе на агарі? (Однорідна прозора, драглиста, пружна маса, з блискучою поверхнею)

2. Вправа «Кошик знань»

Учні по черзі розповідають про те, що вони поклали сьогодні в свій «кошик знань».

VI. Підбиття підсумків уроку. Видача домашнього завдання

1. Аналіз діяльності учнів під час уроку.

Виставлення оцінок за активність. Підбиття підсумків. Заохочення учнів додатковими балами за конспекти.

2. Пояснення домашнього завдання

- вивчити технологію приготування страв з утворенням желе за підручником В.С. Доцяк «Українська кухня», с.443-447, законспектувати матеріал в зошити.

- скласти технологічні картки даних страв

- підготуватися до самостійної роботи.

Додаток Б

Контрольна робота

З предмету : технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

На тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

Варіант 1

1 рівень

Кожна правильна відповідь оцінюється в 1 бал (максимальна кількість 3 бали).

Дайте визначення:

1. Желе – це _____
2. Агар-агар – це _____
3. Пектин яблучний – це _____

2 рівень

Кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 бали (максимальна кількість 3 бали). Встановіть правильні співвідношення:

1. Температура при нагріванні желатину до якої знижується желеутворююча здатність, °С	А. 8-10
2. У скільки разів вища желейна здатність агару від желатину, рази	Б. 60°С
3. Температура при якій легко розчиняється желатин, °С	В. 70°С
4. Час набухання желатину у холодній воді, год	Г. 60-65 °С
5. Температура желе для глазурування на агарі, °С	Д. 20-25 °С
6. Температура желе для глазурування на желатині, °С	Е. 1-1,5

3 рівень

Кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 бали (максимальна кількість 2 бали). Оберіть одну правильну відповідь:

1. Які ароматичні речовини використовують під час приготування желе?

- А) кориця, ваніль, шафран
- Б) кориця, базилік, бадьян
- В) гвоздика, ваніль, кардамон
- Г) шафран, базилік, кардамон

2. Який посуд не слід використовувати при виготовленні желе?

- А) мідний
- Б) емальований
- В) алюмінієвий
- Г) пластиковий

3. Яка желейна речовина стійка до впливу харчових кислот?

- А) желатин
- Б) агар-агар
- В) пектин
- Г) крохмаль

4. Чим відрізняється мус від желе?

- А) желе після розливу по формах відразу ставлять для застигання, а муси попередньо збивають міксером
- Б) муси після розливу по формах відразу ставлять для застигання, а желе попередньо збивають міксером
- В) консистенція мусу щільна, а у желе вона пухка
- Г) до желе окремо подаються холодне молоко, вершки, фруктові соки, на відміну від мусу

4 рівень

Кожна правильна відповідь оцінюється в 2 бали (максимальна кількість 4 бали).

Дайте розгорнуту :

1. Желатин: користь і шкода. Застосування в харчовій промисловості.
2. Складіть технологічну схему приготування багат шарового желе.

Контрольна робота

З предмету : технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

На тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

Варіант 2

1 рівень

Кожна правильна відповідь оцінюється в 1 бал (максимальна кількість 3 бали).

Дайте визначення:

1. Мус – це _____
2. Желатин – це _____
3. Пектин цитрусовий – це _____

2 рівень

Кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 бали (максимальна кількість 3 бали). Встановіть правильні співвідношення:

1. З якою концентрацією вводять агар для утворення желе, %	А. 1-1,5
2. Час для застигання ягідного желе, год	Б. 4-5
3. Температура охолодження желе, год	В. 0,7-1
4. Товщина заливки мусу, см	Г. 6-8
5. При набуханні желатин збільшується в об'ємі у, рази	Д. 1,5-2
6. Час набухання желатину у холодній воді, год	Е. 0-8

3 рівень

Кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 бали (максимальна кількість 2 бали).

Оберіть одну правильну відповідь:

1. Що роблять перед відпусткою з формочкою з желе?

А) занурюють у холодну воду

Б) ставлять у морозилку

В) занурюють у гарячу воду

Г) ставлять у тепле місце

2. Для збивання великих кількостей мусу використовують

А) збивальні машини

Б) віничок для збивання

В) виделку

Г) міксер

3. Температура охолодження желе

А) від -2 до -5, °С

Б) від 8 до 12, °С

В) від 0 до 8, °С

Г) від -8 до 8, °С

4. Який посуд не слід використовувати при виготовленні желе?

А) мідний

Б) емальований

В) алюмінієвий

Г) пластиковий

4 рівень

Кожна правильна відповідь оцінюється в 2 бали (максимальна кількість 4 бали).

Дайте розгорнуту :

1. Агар-агар: користь і шкода. Застосування в харчовій промисловості.

2. Складіть технологічну схему приготування мозаїчного желе.

Ключ до варіанту 1

1 рівень

Желе— продукт харчування з драглистою консистенцією, яку забезпечують гелеутворюючі властивості добавки — желатину, пектину, агару чи альгінату натрію.

Агар-агар – це продукт, що отримується з червоних і бурих водоростей і створюючий у водних розчинах щільний холодець. Пектин яблучний – це розчинна у воді речовина, яка міститься у клітинному соку яблук.

2 рівень

1.в, 2.а, 3.б, 4.е, 5.г, 6.д

3 рівень

1.а, 2.в, 3.б, 4.а.

4 рівень

Розгорнуті відповіді учнів

Ключ до варіанту 2

1 рівень

Мус — десертна страва, яку готують з протертих фруктів та ягід, збитих у піноподібну масу. Білки для мусів вважаються достатньо збитими, коли вони перестають сповзати з віничка.

Желтин – це білковий продукт тваринного походження, який являє собою суміш лінійних поліпептидів з різною молекулярною масою; продукт денатурації колагену, гідролізований колаген.

Пектин цитрусовий - це розчинна у воді речовина, яка міститься у клітинному соку цитрусових.

2 рівень

1.в, 2.д, 3.е, 4.г, 5.б, 6.а

3 рівень

1.г, 2.а, 3.в, 4.в.

4 рівень

Розгорнуті відповіді учнів

Додаток В**Тестові завдання на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»****Тестові завдання**

на тему «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

1. Желе – це

А) проціджений, випаруваний фруктовий сік з цукром

Б) продукт харчування з драглистою консистенцією, яку забезпечують гелеутворюючі властивості добавки — желатину, пектину, агару чи альгінату натрію

В) цукровий кондитерський виріб драглистої структури, отриманий уварюванням фруктово-ягідного пюре або водного розчину агару, карагінану, пектину чи желатину з цукром, глазуrowаний або неглазуrowаний

2. В якому вигляді використовують желе?

А) у застиглому та незастиглому вигляді

Б) лише у незастиглому вигляді

В) лише у застиглому вигляді

3. Які бувають желе?

А) багатошарові, формові, мозаїчні

Б) виїмні, мозаїчні, хаотичні

В) багатошарові, мозаїчні, виїмні

4. Як визначити готовність желе?

А) якщо крапля охолодженого желе в стакані з холодною водою перетворюється в кульку на дні стакану, воно готове

Б) якщо крапля охолодженого желе в стакані з холодною водою розчиняється, воно готове.

В) якщо крапля охолодженого желе в стакані з теплою водою перетворюється в кульку на дні стакану, воно готове.

5. Що таке желатин?

А) білковий продукт тваринного походження, який являє собою суміш лінійних поліпептидів з різною молекулярною масою; продукт денатурації колагену, гідролізований колаген.

Б) білковий продукт рослинного походження

В) білковий продукт тваринного походження, фібрилярний вуглевод сполучної тканини тварин

6. В якій концентрації приблизно варять агар агар?

А) 0,7-1%

Б) 0,3-0,5%

В) 2-4%

7. При варінні з цукром і кислотами пектин утворює

А) гель

Б) колоїдний розчин

В) драглі

8. Яким шаром для приготування нарізних оздоблень наливають тепле желе у лоток?

А) 5-10 мм

Б) 10-35 мм

В) 35-50 мм

9. У скільки разів вища желейна здатність агару від желатину?

А) желейна здатність цих речовин однакова

Б) у 2-3 рази

В) у 8-10 разів

10. При нагріванні желатину до якої температури знижується желеутворююча здатність

А) понад 20 °С

Б) понад 40 °С

В) понад 70 °С

11. Як правильно робити багат шарове желе?

А) кожний наступний шар желе заливають при злегка охолодженому попередньому

Б) кожний наступний шар желе заливають при дуже охолодженому попередньому

В) Кожний наступний шар желе заливають після замерзання попереднього

12. В нижній частині мусу під час охолодження утворився шар желе. Чому?

А) мус недостатньо збили

Б) мус перезбили

В) мус охолоджували при неправильній температурі

Ключ до тесту:

1.б, 2.а, 3.в, 4.а, 5.а, 6.а, 7.а, 8.в, 9.б, 10.в, 11.а, 12.а.

Додаток Г