

# Курсовий проект

з дидактичних основ  
професійної освіти

Розробка дидактичного  
проекту підготовки кухаря 3-  
го розряду з теми  
«Приготування страв з круп  
макаронних виробів і  
бобових»

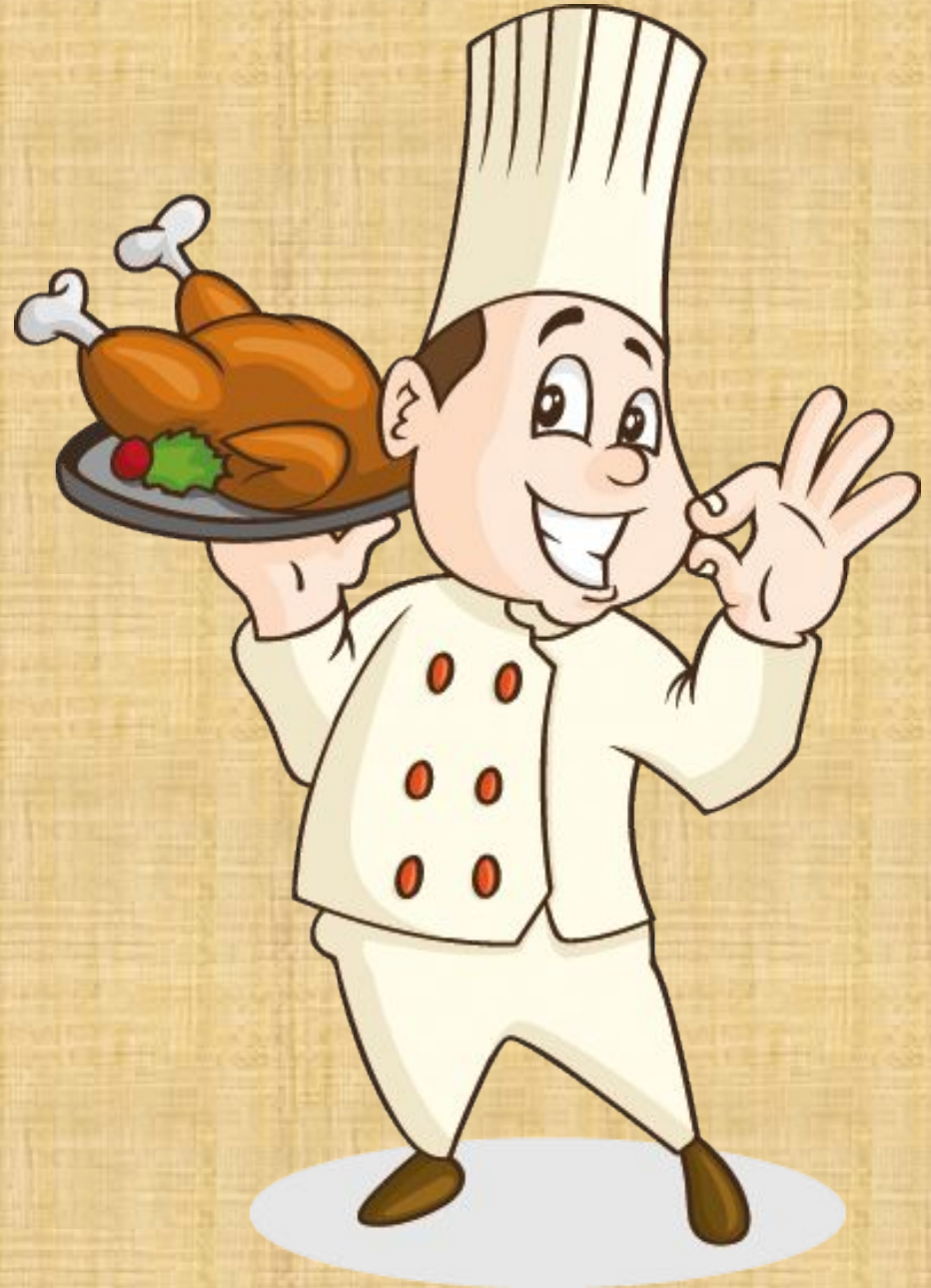
Студентка 3-го курсу  
Гр. ДТ-ПОХ13  
Котляр Тетяна

**Тема роботи: Розробка  
дидактичного проекту  
підготовки кухаря 3-го  
розряду з теми  
«Приготування страв з круп,  
макаронних виробів та  
бобових»**

***Мета дослідження:*** теоретично  
обґрунтувати та розробити форми,  
методи та засоби підготовки робітника  
професії кухар 3-го розряду з теми  
«Приготування страв з круп,  
макаронних виробів та бобових»

***Об'єкт дослідження:*** професійна  
підготовка робітника з професії кухар 3-  
го розряду дисципліни «Виробниче  
навчання»

***Предмет дослідження:*** форми, методи  
та засоби підготовки робітника з  
професії кухар 3-го розряду з теми  
«Приготування страв з круп,  
макаронних виробів та бобових»



• *Кухар*, вважається, найбільш поширена професія серед працівників сфери обслуговування, вона й найбільш давня.

*Кухар* – це людина, яка готує, оздоблює, відпускає страви, кулінарні вироби. Їх праця все більше механізується, їм активно допомагає техніка та електроніка. Кухарі готують холодні, перші, другі, треті страви, каші, бульйони, соуси, а отже мають певні професійно-важливі якості, як: швидка зорова моторна реакція, високий ступінь концентрації та розподілення уваги під час роботи, гарне просторове мислення та уяву, гарну пам'ять.

# 1. Характеристика галузі економіки, проблем та напрямків модернізації технічних систем





# 2. Вибір групи трудових процесів

*Кухар 3-го розряду належить до першої групи трудових процесів.*

Тому на уроках виробничого навчання рекомендовано ввести навчальні об'єкти (гарячі, холодні, м'ясні цехи) для деяких прийомів приготування страв. Необхідно ефективно організувати професійне навчання при виконанні типових виробничих робіт. Потрібно акцентувати увагу на органолептичні показники, технологію обробки, процеси та обладнання, які використовують під час роботи з крупами, макаронними виробами та бобовими. Важливо розібрати процес на стадії.

З огляду на обрану групу трудових процесів рекомендуємо операційно-комплексну систему виробничого навчання. Суть операційно-комплексної системи полягає в тому, що передбачає послідовне оволодіння учнями прийомами виконання простих і складних операцій, а потім виконання на їх основі комплексних робіт.



# 3. Аналіз та коригування навчального плану підготовки фахівця

*Навчальний термін* підготовки *кухаря 3-го розряду* складає – *3 роки*.

Під час навчання майбутній фахівець засвоює дисципліни із *загальноосвітньої підготовки, загально-професійної підготовки, професійно-теоретичної підготовки* (технологія приготування їжі з основами товарознавства; устаткування підприємств харчування; гігієна та санітарія виробництва; організація виробництва та обслуговування; облік, калькуляція і звітність; охорона праці), *професійно-практичної підготовки* (виробниче навчання, виробнича практика)

Було розроблено характеристику навчальних дисциплін для вивчення цілі кожної дисципліни, час на її вивчення.





## Обладнання:

- універсальна кухонна машина для з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, нарізання;
- універсальна дискова овочерез;
- електрична плита;
- жарова шафа;
- шафа холодильна;
- ножі кухарські;
- каструлі різної ємності та матеріалу;
- сковорідки...



# 4. Вибір системи виробничого навчання

• З огляду на обрану групу трудових процесів рекомендуємо операційно-комплексну систему виробничого навчання. Суть операційно-комплексної системи полягає в тому, що передбачає послідовне оволодіння учнями прийомами виконання простих і складних операцій, а потім виконання на їх основі комплексних робіт.

- Організація виробничого навчання за операційно-комплексною системою включає чотири періоди навчання:

- вступний період (ознайомлюючий)
- підготовчий
- оволодіння спеціальністю
- навчання на підприємстві.





# методичних цілей з теми “Приготування страв з круп, макаронних виробів та бобових” дисципліни “Виробниче навчання”

Для кваліфікованого робітника,  
*кухаря 3 розряду*, з урахуванням  
його кваліфікаційного рівня може  
бути враховано *4 рівня*:

- Підготовка робочого місця;
- Виконання трудових прийомів;
- Виконання трудових операцій;
- Виконання трудових процесів.










# 6. Складання інструкційно-технологічної (інструкційної) карти «Приготування страв з круп, крупиць та борошна»

Таблиця 6.1 Інструкційно-технологічна карта «Запіканки з манки і полуниці»

№ з/п	Послідовність виконання технологічних операцій, графічне зображення	Правила та технічні умови виконання технологічних операцій	Обладнання, інструменти, пристосування	Контроль та коригування			
				Операції контролю та самоконтролю	Можливі дефекти	Причини виникнення дефекті	Засоби усунення дефектів
1	2	3	4	5	6	7	8
		1. Наллємо молоко в каструлю 2. Додаємо манну крупу тоненькою цівкою + цукор і доведемо до кипіння.	Каструля, електрична (газова) плитка	Помішати ложкою для перевірки <u>консистенції каші</u>	Пригорання каші, утворення <u>грудків</u>	Швидко вбирає вологу (молоко)	Весь час помішувати ложкою
2		3. Поміємо полуницю 4. Поріжемо її 5. Відправимо полуницю в охолоджену манну кашу. 6. Все перемішаємо.	Миска, ніж, дошка розбірна з відповідним маркуванням	Перемішати ложкою для перевірки однорідної маси	Скупчення в окремому місці полуниці	Порізана полуниця зліпилась між собою	Ретельно ще раз перемішати ложкою масу

3		7. Яйце розділимо на жовток і білок. 8. У жовток покладемо цукор і зіб'ємо.	2 миски, міксер	Перемішати ложкою для перевірки однорідної маси	Присмак не розчиненого цукру	Цукор залишився на дні і не розчинився	Ретельно ще раз збити міксером 2-3 хв.
4		9. У білок покладемо дрібку солі і теж міксером збити до утворення щільної піни.	міксер	Перемішати ложкою для перевірки стійкості піни	Не стійка піна тривалий час	Мало хвилин збивалися білки	Ретельно ще раз збити міксером 3-5 хв.
5		10. У манну кашу повільно та обережно вмішати спочатку жовток, а потім білок.	Лопатка дерев'яна або ложка	Обережно перемішати ложкою для перевірки однорідної маси	Не рівномірний колір всієї маси, пошкодження форми полуниці	Швидко та не якісно перемішана маса	Ретельно і обережно ще раз перемішати ложкою масу
6		11. Викладемо кашу у форму, змащену вершковим маслом 12. Викладемо кубики масла розкладемо зверху каші.	Форма для запікання	Рівномірно розподіляємо масу по змащеній формі	Можливе прилипання до стінок і дна форми запіканки	Слабо змащена форма вершковим маслом	Форму необхідно змазати вершковим маслом та присипати манною крупою
7		13. Відправимо запіканку в духовку на 15 хв. при температурі 200 градусів. 14. Даємо трохи охолонути і подаємо до столу.	Шафа пекарна	Готовність запіканки перевіряємо дерев'яною паличкою (після витягання палички зі страви вона має бути сухою та без решток каші на ній)	Поверхня запіканки пригоріла, в середині не припеклася	Різкий перепад температури	Доводячи запіканку до готовності не забираємо з шафи відразу, 4-5 хв. повинна ще постояти при виключеній напіввідкритій пекарній шафі



## 7. Вибір форм, методів, засобів навчання темі «Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових»

Форми навчання:

- Урок;
- Фронтальний.

Методи навчання:

- ✓ Вправи;
- ✓ Ілюстрація;
- ✓ Самостійна робота.

Засоби навчання:

- Друковані;
- Навчальний відеоролик;
- Навчальні об'єкти;





# **8. Вибір форм, методів, засобів контролю з теми «Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових»**

Форми контролю:

- Групова.

Методи контролю:

- ❖ Усного контролю (опитування).

Засоби контролю:

- Питання.



# 9. Розробка сценарію уроку з теми «Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових»

Темою обраного уроку є «Приготування каш різної консистенції», тип визначається як урок формування первинних умінь. Даний урок включає в себе вступний інструктаж (ознайомлення учнів з темою, метою заняття, проведення опитування та формування нових знань), основну частину (відпрацювання засвоєних дій) та заключний інструктаж (підведення підсумків за проведений урок).

