

RELIGIOUS PEDAGOGICS: HOW TO MEET THE INTER-CONFESSIONAL BALANCE

LATYPOVA Alena Vladimirovna

Tutor

IBRAGIMOV Elvira Eldarovna

Tutor

Kindergarten № 77

Sterlitamak, Republic of Bashkortostan, Russia

This article examines religious pedagogy in the context of inter-confessional education. The urgency of the article is substantiated by the following factors: introduction into the education system of the Russian Federation of compulsory lessons in religious studies and religious education; multinationality in the state; presence of the problem of observance of interethnic and inter-confessional balance at different levels: international, but state, at the regional level. In this article, we tried to outline the basic principles needed for a balanced inter-confessional education of schoolchildren.

Keywords: religion, religious pedagogy, tolerance, inter-confessional tolerance.

МЕТОДИКА ПРЕПОДАВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

РАТУШНАЯ Ирина Геннадиевна

мастер производственного обучения

преподаватель специальных дисциплин

ГБПОУ КО «Сосенский политехнический техникум»

г. Сосенский, Калужская область, Россия

В статье автор рассматривает методику преподавания профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в Сосенском политехническом колледже.

Ключевые слова: техникум, профессиональные компетенции, образовательная программа, профессиональный модуль, федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Внедрение образовательных стандартов нового поколения требует у обучающихся формирования профессиональных компетенций, а соответственно и уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами ТОП-50 и требо-

ваниями международных стандартов.

В связи с этим необходимо изменить содержание и качество образовательных программ, а также внести изменения в методику преподавания профессиональных дисциплин и профессиональных модулей, так как каждый модуль предусматривает формирование как профессиональных, так и общих компетенций, включающих в себя определенный

уровень готовности к принятию решений, использованию интерпретации информации.

Освоение совокупности профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций и составляющих модули обучения, становится целью образовательной программы.

При сохраняющейся структуре профессионального модуля *ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»* необходимо изменять содержание учебного материала с учетом совершенствования производственных процессов приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.

Методика преподавания профессионального модуля *ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»* на базе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Сосенский политехнический техникум» проводится по нескольким направлениям.

Теоретические занятия – первый этап изучения профессионального модуля. На этом этапе обучающиеся изучают две дисциплины: *МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов»* и *МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»*. Осваивая материал данных МДК, обучающиеся должны изучить основные виды сырья, их классификацию, полезные свойства, калорийность и пищевую ценность, а так же знать:

- поставщиков сырья и полуфабрикатов;
- сезонные изменения рыночных цен на разные виды сырья;
- общие условия оплаты и доставки сырья;
- основы и принципы системы НАССР;
- технологические свойства сырья;
- правила организации рабочих мест для обработки овощного, рыбного и мясного сырья и приготовления полуфабрикатов из него;
- современные виды оборудования и энергосберегающие методы при его эксплуатации;
- основы калькуляции и учета;
- правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним при

приготовлении полуфабрикатов из разных видов сырья;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и его обработке;

- правила проведения бракеража;
- способы вакуумирования полуфабрикатов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей, рыбы и мяса.

Изучив теоретическую часть, обучающиеся переходят к приобретению практического опыта, а именно:

- организации рабочего места, подготовки оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, инструкций и регламентов;
- первичной обработке, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Первый практический опыт обучающиеся получают на лабораторных и практических занятиях, которые являются связующим звеном между теорией и практикой, где закрепляются теоретические знания, полученные на уроках, а затем происходит глубокое погружение в материал через углубление и познание нового материала. На этих занятиях студенты получают первый опыт профессиональной мобильности, способности работать в коллективе, профессиональной самостоятельности.

При планировании работы такого типа мастерам производственного обучения необходимо формировать и развивать умения, навыки и практический опыт для выполнения различных видов профессиональной деятельности.

Непосредственно на лабораторно-практических занятиях мастера производственного обучения начинают применять проблемно-поисковые и исследовательские методы обучения, заменяя привычные репродуктивные. Именно такой подход к решению проблемной задачи позволяет анализировать конкретные производственные ситуации, определять практические задачи и методы их решения, оптимизировать достижения целей,

обсуждать различные варианты решения ситуационных задач.

Обеспечить достижения поставленных целей на ЛПЗ помогает использование документов письменного инструктирования, когда студентам выдаются инструкционные карты, в которых определена тема, поставлены цели и задачи, дано конкретное задание. Обучающиеся в свою очередь составляют технологические и технико-технологические карты, согласно задания, производят калькуляционные расчеты на сырье, специи, составляют план последовательности выполнения технологических операций, выполняют работу и составляют отчет [2].

Заключительным элементом лабораторных занятий является проведение бракеража приготовленных полуфабрикатов, установление их соответствия требованиям к качеству, определение допущенных ошибок, способов их устранения.

Объективная оценка работы обучающегося на данном этапе позволяет мастерам производственного обучения формировать у студентов ответственность за выполняемую работу, способность расставлять приоритеты, находить решения проблем и вырабатывать устойчивость к стрессовым ситуациям [4].

Второе направление практического обучения осуществляется на практических занятиях по дисциплине, которые могут проводиться и в форме семинара, и в форме комбинированного урока. На таких уроках много внимания уделяется изучению нормативных документов и сборника рецептур, с помощью которых обучающиеся знакомятся с нормами взаимозаменяемости разных видов сырья, выходом полуфабрикатов с учетом потерь при первичной и тепловой обработке, весом брутто и нетто.

Решение таких производственных ситуаций очень развивает логическое мышление, воспитывает внимательность, сосредоточенность [4].

Третье направление практического обучения - учебная практика, которая проходит в учебном кулинарном цехе. При прохождении учебной практики все обучающиеся должны быть обеспечены индивидуальными рабочими местами. Учебный цех при этом комплектуется необходимым оборудовани-

ем, инструментами, инвентарем и посудой. Организует и проводит учебную практику мастер производственного обучения, основной задачей которого является – ориентация обучающихся на профессиональную деятельность и компетентность, востребованную работодателем. Во время учебной практики студенты получают азы в работе по профессии: навыки первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; навыки работы с инструментами, фигурной резки и т. д. Все это формирует у студентов самостоятельность и творческую активность.

Становление профессиональной компетентности обучающихся по профессии происходит на производственной практике в организациях питания. Производственная практика предусмотрена на протяжении всего образовательного процесса и связана с вовлечением обучающихся в производственную деятельность. Работа на производстве или в условиях приближенных к нему формирует мобильность, способность принимать самостоятельные решения, контролировать выполненную работу. Кроме того обучающиеся получают недостающие знания и умения, овладевают новой техникой и технологией при обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.

В результате освоения программы профессионального модуля, согласно государственного образовательного стандарта, учащиеся овладевают различными видами профессиональной деятельности и получают квалификационный разряд:

- проверять органолептическим способом качество сырья и полуфабрикатов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из разных видов сырья;
- использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов;
- оценивать качество готовых полуфабрикатов [5].

Оценочной характеристикой методик и приемов преподавания по подготовке учащихся является востребованность выпускников на рынке труда в современных экономических условиях нашего региона.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. – М.: Академия, 2002. – 272 с.
2. Дубцов Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 2002. – 800 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2002. – 256 с.
4. Ловачева Г.М. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 2001. – 382 с.
5. Рошаль В.М. Блюда из рыбы. – М.: Эксмо, 2007. – 65 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2002. – 416 с.

THE METHOD OF TEACHING THE PROFESSIONAL MODULE PM 01 «PREPARATION AND PREPARATION FOR THE IMPLEMENTATION OF SEMISIBRICALS FOR MEAT, CULINARY PRODUCTS OF A VARIETY ASSORTMENT»

RATUSHNA Irina Gennadievna

Master of Production Training
Teacher of Special Disciplines
Sosensk Polytechnic College
Sosenskiy, Kaluga region, Russia

In the article the author considers the methodology of teaching the professional module PM 01 «Preparing and preparing for the realization of semi-finished products for dishes, culinary products of various assortments» in the Sosensk Polytechnic College.

Keywords: technical school, professional competence, educational program, professional module, federal state educational standard of secondary vocational education.

ФОРМИРОВАНИЕ ТОЛЕРАНТНОСТИ У МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ И ИХ РОДИТЕЛЕЙ В КЛАССАХ ИНТЕГРИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ

РУТКОВСКАЯ Инна Николаевна

учитель начальных классов
ГОНЧАРОВА Елена Ивановна
учитель начальных классов,
ГУО «Средняя школа № 96»
г. Минск, Республика Беларусь

В статье рассматривается проблема формирования толерантности применительно к интегрированному коллективу учащихся младшего школьного возраста. Повышение уровня сформированности толерантности у учащихся интегрированного класса и их родителей осуществляется в процессе специально организованной совместной внеурочной деятельности и обуславливает снижение уровня социальной изоляции учащихся с особенностями психофизического развития, способствует социальной адаптации учащихся интегрированного класса, установлению гуманных взаимоотношений между всеми участниками педагогического процесса.

Ключевые слова: школа, дети младшего школьного возраста, толерантность, семья.
