

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КОЛЛЕДЖЕ*

Аннотация. Статья содержит теоретическое обоснование успешного формирования профессиональных знаний и умений в колледже будущих специалистов по технологии продуктов общественного питания. Рассмотрены вопросы экспериментального обучения студентов сенсорной оценке продуктов питания. Определена методика формирования профессиональных знаний и умений. Приведены результаты экспериментальной работы.

Ключевые слова: профессиональная подготовка, профессиональные знания и умения, продовольственные товары, технология продуктов общественного питания, потребительские свойства, качественные продукты питания, сенсорные методы оценки продуктов.

O. Fedoseyeva

EXPERIMENTAL TRAINING OF THE FUTURE EXPERTS ON TECHNOLOGY OF PRODUCTS OF PUBLIC CATERING IN COLLEGE

Abstract. Article contains a theoretical substantiation successful to formation of a professional knowledge and skills in college of the future experts on technology of products of public catering. Questions of experimental training of students to a touch estimation of food stuffs are considered. The technique of formation of a professional knowledge and skills is determined. Results of experimental work are resulted.

Key words: vocational training, a professional knowledge and skills, articles of food, technology of products of public catering, consumer properties, qualitative food stuffs, touch methods of an estimation of products.

Главные задачи среднего профессионального образования на сегодняшний день состоят в том, чтобы подготовить специалиста, хорошо ориентирующегося в современном мире, знающего теорию и обладающего практическими навыками своей будущей профессии, чтобы в течение всей своей жизни пользоваться знаниями, полученными в учебном заведении и на основе этих знаний постоянно

совершенствоваться. Ориентироваться в современном постиндустриальном мире, знать теорию и обладать практическими навыками – задача современной молодёжи – это показатель качества современной жизни. Существующее положение в подготовке высококвалифицированных специалистов требует разработки новой методической системы формирования специальных знаний и умений, а также соответствующего экспериментального обучения, повышающего качество профессионального образования.

Методическая система формирования специальных знаний и умений по *профессии технология продуктов общественного питания* утверждена приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 июля 2001 г. №2572 и предусматривает *выпуск специалиста, готового к профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.*

В начале XXI в. происходит становление постиндустриальной цивилизации, основанной на приоритете информации и знаний; символом её стал компьютер, а целью – всестороннее развитие личности. Однако человечество не выработало пока такого механизма, который позволял бы более рационально соотносить производство с потреблением. С увеличением численности населения возрастает потребность человека в продуктах питания, чтобы наполнить ими рынок, приходится производить их в ещё большем количестве. Самая актуальная проблема – наполнить рынок достаточно качественными продуктами питания. Сам собой встаёт вопрос о качестве продуктов питания. Современное оборудование и приспособления дают возможность решить эту задачу. Поэтому подготовка молодых кадров для решения этой проблемы является необходимой.

Постиндустриальное общество имеет возможность по проверенным программам готовить молодые кадры для осуществления

* © Федосеева О.А.

этой деятельности и вместе с тем проводить эксперименты, которые повысят качество этого образования. Техническая оснащённость процесса изготовления и приготовления продуктов питания в наш век является прогрессом для человечества, но вопрос о качестве и о контроле качества остается актуальным.

Выпускник, получивший среднее профессиональное образование и овладевший профессией технологии продуктов общественного питания, должен знать действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности; организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания; процессы, формирующие качество продукции; классификацию, требования к качеству, особенности, формы, средства и методы оказания услуг; особенности сертификации услуг общественного питания; виды, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; технологические и потребительские свойства пищевых продуктов; целый ряд управленческих вопросов, программное обеспечение профессиональной деятельности.

Получив эти знания, выпускник должен обеспечить рациональную и эффективную организацию технологического процесса производства; уметь применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности. Особенно важно будущему специалисту владеть практическими навыками приготовления продукции; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы; контролировать соблюдение норм закладки сырья, последовательность операций технологического процесса; производить необходимые технологические расчёты. Специалист также должен уметь разрабатывать новые виды продукции, нормативную и технологическую документацию на неё; обеспечивать оказание услуг с учётом запросов разных категорий потребителей; внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания.

Не менее важными являются умения специалиста по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции осуществлять контроль качества сырья, готовой продукции, оказываемых услуг; выявлять дефектную продукцию, устанавливать и предотвращать

причины её возникновения; контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации продукции. Специалисту необходимо уметь обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; идентифицировать продовольственное сырьё, готовую продукцию, услуги; проводить анализ и оценку показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия и его структурных подразделений.

Роль образования состоит не только в подготовке квалифицированных кадров, способных эффективно управлять экономикой и правовыми институтами в современном динамично меняющемся мире, но и в создании благоприятной общественной атмосферы, в повышении культуры социальных и межличностных отношений. Поэтому будущему специалисту необходимо уметь составлять и оформлять документы по товарным, денежным, расчётным и другим операциям; проводить маркетинговые исследования, разрабатывать и применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта выпускаемой продукции. И, в дополнение к этому, необходимо также уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами; руководить трудовым коллективом, принимать рациональные управленческие решения; предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; разрабатывать и осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

Для подготовки специалистов в этой области мы провели экспериментальное обучение, которое заключается в следующем: теоретические занятия проводятся параллельно с практическими. После теоретических занятий группа делится на две подгруппы: задача первой подгруппы заключается в обработке пищевых продуктов и их приготовлении, а задача второй подгруппы – осуществление контроля за технологическими операциями этого процесса и контроль качества готовой продукции.

Для проведения этих операций студенты должны овладеть системой знаний конкретного теоретического материала, необходимого для проведения практической работы.

Практическая работа делится на два этапа. На *первом этапе* группы составляют план работы по приготовлению определённого блюда; на *втором* – первая подгруппа разрабатывает и выполняет технологическую карту, содержащую перечень всех последующих

операций, необходимых для приготовления блюда; вторая подгруппа составляет план мероприятий, с помощью которых необходимо проконтролировать качество изготовления этих же блюд.

В процессе этой работы недостатки выявлялись опытным путём и отмечались в контрольных листах – «актах», которые составлялись самими студентами. Недостатки, которые были выявлены в процессе этой работы, подлежали обсуждению на следующем занятии.

Такая практическая работа даёт возможность применить и закрепить знания сразу в нескольких областях знаний: подготовка проектной документации, расчёт количества продуктов, приготовление блюд, контроль качества готовых блюд, подсчёт стоимости используемых продуктов и, наконец, определение себестоимости блюд.

Потребительские свойства продовольственных товаров, а также пищевых ингредиентов и промежуточных форм продуктов определялись с помощью сенсорных анализаторов человека. Это наиболее оптимальный и доступный метод определения качества продовольственных товаров.

Широкое применение ароматизаторов, усилителей вкуса и аромата, красителей, антиоксидантов, консервантов, поверхностно-активных, технологически необходимых, и других пищевых добавок, активное применение нетрадиционных видов сырья, а также интенсификация аграрного сектора приводят к изменениям, как правило, негативным, вкусоароматических свойств, а также текстуры и других органолептических показателей качества продовольственных товаров.

Сенсорная оценка, проводимая с помощью органов чувств человека, – наиболее древний и широко распространённый способ испытания качества пищевых продуктов. Органолептические методы быстро и, при правильной постановке анализа, объективно и надёжно дают общее впечатление о качестве продуктов. Сенсорный контроль позволяет оперативно и целенаправленно воздействовать на все стадии пищевых производств. Научно организованный органолептический анализ по чувствительности превосходит многие приёмы лабораторного исследования, особенно в отношении таких показателей, как вкус, запах и консистенция. Ошибки возникают при непрофессиональном подходе к сенсорным методам оценки продуктов.

Студенты колледжа подробно и тщательно изучают сенсорные методы, опреде-

ляющие качества потребительских товаров. В развитии сенсорных методов, прежде всего, заинтересовано товароведение, основная функция которого заключается в изучении вопросов, связанных с качеством потребительских товаров. Технологические пищевые отрасли науки также испытывают острую необходимость в экспрессных методах анализа органолептических свойств пищевых ингредиентов и готовой продукции. Поэтому этому методу исследования мы на занятиях уделяем большое внимание.

Профессиональные знания в области товароведения и технологии обеспечивают высокий уровень аналитических методических разработок описательного характера, главным образом, в балловых системах и профильном анализе, эффективность которых очевидна при сенсорных испытаниях объектов со сложным составом и широкой гаммой потребительских свойств. Специальные товароведческие знания также очень важны при разработке тестов и программ для специалистов, определяющих качество пищевых продуктов. Целенаправленное тестирование и обучение должно выявлять и развивать у них повышенную чувствительность к специфическим признакам, особенно – порочащим качеству конкретных товаров.

В процессе экспериментального обучения студентов мы обращаем внимание на повышение качества продукции. Студенты узнают, что этому способствуют применение высококачественного сырья и вспомогательных материалов, опыт и мастерство изготовителей, высокая культура производства и выполнение санитарно-гигиенических требований. Новая техника и прогрессивная технология должны обеспечивать не только экономическую эффективность, но и гарантировать хорошее качество продукции. Сохранение качества сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров зависит от упаковки, соблюдения правил и режимов транспортирования, хранения и реализации.

Для приобретения навыков по определению качества пищевых продуктов студентам колледжа предлагается схема классификации органолептических показателей качества, соответственно воспринимающихся органами чувств для проведения практических занятий и определения сенсорных показателей качества пищевых продуктов (табл. 1, 2, 3).

1. Показатели качества, определяемые с помощью зрения

Показатель качества	Характеристика показателя качества
Внешний вид	Общее зрительное ощущение, производимое продуктом
Форма	Соединение геометрических свойств (пропорций) продуктов
Цвет	Впечатление, вызванное цветовым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью
Блеск	Способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на его поверхность в зависимости от гладкости поверхности продукта
Прозрачность	Свойство жидких продуктов, определяемое степенью пропускания света через слой жидкости определенной толщины

2. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима)

Показатель качества	Характеристика показателя качества
Консистенция	Характеристика текстуры, выражающая совокупность реологических свойств пищевых продуктов
Плотность	Свойство сопротивления продукта нажиму
Эластичность	Способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения местного нажима, не превышающего критической величины (предела эластичности)
Упругость	Характеристика текстуры как свойства пищевого продукта, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия
Липкость	Характеристика текстуры как свойства пищевого продукта, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, нёбом, зубами или руками
Пластичность	Характеристика текстуры, выражающая свойство пищевого продукта сохраняться без разрушения в процессе и после прекращения деформирующего воздействия
Хрупкость	Характеристика текстуры, выражающая свойство пищевого продукта разрушаться при малых резких деформациях

3. Показатели качества, определяемые с помощью обоняния

Показатель качества	Характеристика показателя качества
Запах	Ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, определяемое качественно и количественно
Аромат	Приятный гармонический запах, характерный для данного пищевого продукта (ординарного вина, чая, напитков, фруктов, специй и др.)
«Букет»	Приятный развивающийся запах, формирующийся под влиянием сложных процессов, происходящих во время созревания, брожения и ферментации (например, «букет» выдержанного вина)

4. Показатели качества, определяемые в полости рта

Показатель качества	Характеристика показателя качества
Сочность	Впечатление осзания, производимое соками продукта во время разжевывания (например, продукт сочный, малосочный, суховатый, сухой)
Однородность	Впечатление осзания, производимое размерами частиц продукта (однородность шоколадной массы, конфетных начинок)
Консистенция	Осзание, связанное с густотой, клейкостью продукта, силой нажима; она чувствуется при распределении продукта на языке (консистенция жидкая, сиропобразная, густая, плотная)
Волокнистость	Впечатление, вызываемое волокнами, оказывающими сопротивление при разжевывании продукта, которое можно ощущать качественно и количественно (например, мясо с тонкими волокнами)
Крошливость	Свойство твёрдого продукта крошиться при раскусывании и разжевывании, обусловленное слабой степенью сцепления между частицами
Нежность	Условный термин, оценивается как сопротивление, которое оказывает продукт при разжевывании (например, мягкое яблоко, нежное мясо)
Терпкость	Ощущение осзания, вызванное тем, что внутренняя поверхность полости рта стягивается и при этом появляется сухость во рту
Вкус	Ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов и определяемое как качественно (сладкий, солёный, кислый, горький), так и количественно (интенсивность вкуса); флевор (флейвор), или вкусовая, - комплексное ощущение вкуса, запаха и осзания при распределении продукта в полости рта, определяемое как качественно, так и количественно

5. Показатель качества, определяемый комплексом зрительных, слуховых и осязательных ощущений

Показатель качества	Характеристика показателя качества
Текстура	Характеризуется комплексом зрительных, слуховых и осязательных ощущений, возникающих при разжевывании продукта; она описывается терминами: твердая, упругая, волокнистая, пористая, слоистая, мягкая, жесткая, нежная, хрупкая, клейкая, липкая и другими

В русле данного вопроса особое внимание мы уделяем изучению документации. В нормативной и технической документации, регламентирующей качество продуктов питания, сенсорным показателям отводится ведущее место. Дифференцирование по качественным уровням продуктов проводится по результатам органолептического анализа. Показатели, определяемые инструментальными методами, при этом практически не влияют на определение сортности стандартной продукции. Потребительская предпочтительность и приемлемость продуктов оцениваются исключительно органолептическими приемами.

Основным результатом экспериментального обучения студентов колледжа явилось прочное соединение теории и практики в знаниях и умениях студентов, повышение качества их профессиональной подготовки. Предложенная методика обучения способствует более полному освоению основных видов профессиональной деятельности технолога: (производственно-технологической, органи-

зационно-управленческой, контрольно-технологической, опытно-экспериментальной), а следовательно, значительно повышает качество овладения будущими специалистами профессии «технология продуктов общественного питания».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Дидактика технологического образования. Часть 1. / Под ред. П.Р.Атутова. М.: ИОСО РАО, 1997. 230 с.
2. Зименкова Ф.Н. Технология. Справ. пособие. Трудовое обучение. М.: Педагогическое общество России, 2002. 192 с.
3. Крившенко Л.П., Вайндорф-Сысоева М.Е., Юркина Л.В. Методология и методы научного исследования. М.: МГОУ, ООО «Диона», 2007. 85 с.
4. Новожилов Э.Д. Научное исследование. Логика, методология, эксперимент. М.: «Изд-во физико-математической литературы», 2007. 363 с.
5. Чудинский Р.М. Натурный и модельный эксперимент в познавательной деятельности студентов направления «Технологическое образование». М.: «Школа будущего», 2005. 271 с.

УДК 337.1:5

Шабалкина С.Е.

ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ КАК СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ СОЦИАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПОДРОСТКОВ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ В ШКОЛЕ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА*

Аннотация. В статье рассматривается сущность понятия взаимодействия как средства формирования социальных компетенций подростков, которые формируются и проявляются в субъектной позиции подростков в процессе изучения в школе иностранного языка. Формирование социальных компетенций подростков в контексте развития коммуникативных умений взаимодействия в процессе изучения иностранного языка рассматривается как приобретение подростками позитивного опыта субъектной самореализации в познавательной и коммуникативной деятельности, а также как развитие рефлексивных умений подростков.

Ключевые слова: формирование, социальные компетенции, развитие, взаимодействие, самореализация.

S. Shabalkina

INTERACTION AS THE MEANS OF FORMING SOCIAL COMPETENCES OF TEENAGERS IN THE PROCESS OF STUDYING FOREIGN LANGUAGE AT SCHOOL

Abstract. The article gives information about the essence of the concept interaction as the means of the forming of social competences of teenagers which are formed and displayed in the context of development of subject position in the process of studying foreign language at school. The author underlines that forming social competences of teenagers in the context of the development of interaction communicative skills in the process of studying foreign language teenagers is considered as the acquiring of the positive subject self - realization experience in cognitive and communicative activities at school, the development of teenagers' reflex-

* © Шабалкина С.Е.