**ЦИФРОВОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ РЕСУРС.**

**"Шеф - Кондитер"**

Шульгина Наталья Геннадьевна

*ОГБПОУ «Колпашевский социально-промышленный колледж», г. Колпашево, Россия*

Цифровой образовательный ресурс «Шеф-Кондитер» представляет собой самостоятельное электронное средство учебного назначения, по формату основной информации является мультимедийным.

Ресурс предназначен для студентов по профессии «Повар, кондитер» в рамках изучения профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», специальности «Поварское и кондитерское дело» - профессиональный модуль ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» очной формы обучения; для обучения по программам дополнительного образования детей и взрослых; для преподавателей и мастеров производственного обучения.

Цель: создание условия для формирования профессиональных и soft-компетенций с использованием информационных технологий.

Цифровой образовательный ресурс может быть использован на занятиях теоретического обучения/учебной практики и содержит рубрики:

* «Полезные советы», например: какой выбрать шоколад для конфет, способы его подготовки или как работать с какао-маслом;
* «Оборудование», информация на которой позволит определиться с выбором оснащения, необходимого для приготовления и оформления современных кондитерских изделий;
* «Тезариус» содержит профессиональную терминологию, которой должен владеть специалист;
* в закладке «Процессы в кондитерском деле» подробно описываются особенности этапов приготовления кондитерского изделия: темперирование, изготовление глазури, работа с марципаном.

На странице «Проверь себя» посетитель ресурса может проверить свои знания с помощью предложенных тестов.

На занятиях учебной практики студент и/или мастер производственного обучения могут воспользоваться вкладкой «Меню», где представлены технико-технологические карты приготовления тортов, пирожных и конфет, которые были разработаны для чемпионатов «Молодые профессионалы» и сдачи демонстрационного экзамена. Они могут использовать данный материал для подготовки к соответствующим мероприятиям, корректируя рецептуру.

Использование ресурса позволит сформировать практический опыт:

* разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
* подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
* приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

а также способствовать формированию общих компетенций:

* использование информационных технологий в профессиональной деятельности;
* выбор способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
* осуществление поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Для разработки цифрового образовательного ресурса «Шеф - Кондитер» используется программное обеспечение TurboSite/Дизайн Switchroyale – бесплатная программа для создания сайтов и электронных учебников.

Режим доступа: <http://uchebnik-z58.1gb.ru/index.html>