



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУВО «ЮУрГГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**Применение нетрадиционных форм учебных занятий как средства
формирования профессиональной направленности личности в
профессиональной образовательной организации**

Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная

Проверка на объем заимствований:
87,87 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
«__» _____ 2023 г.
Зав. кафедрой ПППО и ПМ
Н.Ю. Корнеева Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):
Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1
Стерехова Надежда Александровна 

Научный руководитель:
к.т.н., ст. преподаватель
каф. ПППО и ПМ
Третьякова И.Н. 

Челябинск
2023

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	3
Глава 1. Теоретические основы проблемы формирования профессиональной направленности личности в профессиональной образовательной организации.....	7
1.1 Понятие и сущность развития профессиональной направленности личности в профессиональной образовательной организации.....	7
1.2 Особенности применения нетрадиционных форм обучения как средства формирования профессиональной направленности личности.....	11
Выводы по Главе 1.....	17
Глава 2. Разработка и реализация комплекса деловых игр в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли».....	19
2.1. Цели и задачи опытно-экспериментальной работы в условиях «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли».....	19
2.2 Разработка содержания и методического обеспечения деловых игр, как средства развития профессиональной направленности личности.....	24
2.3 Экспериментальная апробация деловой игры в учебном процессе «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли».....	53
Выводы по Главе 2.....	56
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	57
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	61
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ВВЕДЕНИЕ

В условиях ускорения научно-технического и информационного прогресса, а также важнейших экономико-социальных преобразований, осуществляемых в стране, на первый план в области профессионального образования выходит проблема подготовки специалистов, соответствующих требованиям времени, обладающих, помимо качественной профессиональной подготовки, также развитым творческим мышлением, неординарным воображением.

На современном этапе развития образования существуют различные методики и технологии, применяемые в образовательном процессе. Знание этих технологий и методик, умение пользоваться обучением в своей трудовой деятельности – это показатель более современной, прогрессивной квалификации преподавателя, как представителя наук.

Современный педагог, чтобы качественно и в полном объёме донести знания до своих студентов, должен идти в ногу со временем, использовать современные технологии, самообучаться, давать студенту на занятии больше свободы и самостоятельности, тем самым развивая в нём личность, подготавливая будущего специалиста к самостоятельной жизни в огромном мире различных технологий. Правильность выбора и применение педагогической технологии очень важна в образовательном процессе.

Главными чертами выпускника-специалиста любого профессионального образовательного учреждения являются его компетентность и мобильность. В этой связи акценты при изучении специальных дисциплин и профессиональных модулей переносятся на процесс познания, эффективность которого полностью зависит от профессиональной направленности самого студента. Успешность достижения этой цели зависит не только от того, что усваивается, но и от того, как усваивается: индивидуально или коллективно, с помощью репродуктивных или нетрадиционных форм учебных занятий.

Одно из главных направлений совершенствования методов подготовки студентов среднего профессионального образования является использование в образовательном процессе нетрадиционных форм учебных занятий, которые опираются на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизируют их познавательную деятельность, делают их соавторами новых идей, приучают самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В настоящее время ведется поиск современных педагогических методов, приемов и средств, стимулирования и развития учебной мотивации.

Для достижения образовательных результатов, отвечающих новым запросам общества, в учреждениях СПО необходимо использовать современные нетрадиционные формы учебных занятий как средства формирования профессиональной направленности личности.

К современным средствам обучения относятся:

- традиционные средства обучения (на печатной и непечатной основах, а также оборудование, приборы и инструменты для проведения натуральных экспериментов и практических действий);
- инновационные средства обучения (функционирующие на базе цифровых технологий).
- нетрадиционные формы обучения (сотрудничество педагога и учащегося, результатом которого является передача знаний, умений и навыков, предусмотренных содержанием программы, через использование необычных приемов и форм).

К таким нетрадиционным формам учебных занятий относятся ролевые и деловые игры, «мозговой штурм», моделирование, дискуссия, «круглый стол» и многие другие.

Одной из наиболее эффективных форм подготовки специалистов становятся деловые игры и уроки с конкретными деловыми ситуациями. Игра известна еще с древнейших времен как способ проверки знаний и

умений применять их на практике.

В разработке нетрадиционных форм учебных занятий активное участие принимали: Т.В. Кудрявцев, В.Т. Кудрявцев, И.Я. Лернер, А.М. Матюшкин, М.И. Махмутов, В. Оконь, М.Н. Скаткин и другие.

В работах Б.И. Адаскина, О.С. Гребенюка, М.Я. Любина, А.П. Сейтешева, А.Г. Соколова, В.Е. Чахоянц, М.А. Чокля и др. исследуются проблемы воспитания интереса к профессии, формирования профессиональной направленности, готовности к труду, положительных мотивов учения и труда.

Современные нетрадиционные педагогические формы обучения - это новообразования XXI века, способные сформировать устойчивые учебные мотивы и профессиональную направленность у обучающихся и активно использующиеся в учебном процессе в наши дни. Следовательно, выбранная тема исследования является актуальной.

Объект исследования: образовательный процесс в организациях среднего профессионального образования.

Предмет исследования: педагогические условия формирования профессиональной направленности личности.

Исходя из выбранной нами темы, была сформирована **цель квалификационной работы:** теоретически обосновать формирование профессиональной направленности личности обучающихся с помощью применения нетрадиционных форм учебных занятий в профессиональной образовательной организации и разработать деловую игру, как средство формирования профессиональной направленности личности.

Для достижения поставленной цели потребуется решить следующие

задачи:

1) Проанализировать психолого-педагогическую литературу по проблеме исследования;

2) Изучить психолого-педагогические аспекты повышения учебной мотивации студентов через нетрадиционные формы обучения;

3) Изучить особенности использования нетрадиционных педагогических форм в системе СПО в процессе преподавания специальных дисциплин;

4) Проверить экспериментально влияние нетрадиционных педагогических форм на развитие мотивации студентов СПО в процессе изучения специальных дисциплин.

Для достижения цели, решения задач исследования использовались следующие методы исследования: общетеоретические методы, познания (анализ, синтез, аналогия, сравнение, сопоставление, обобщение, классификация, систематизация, типизация, моделирование и др.); эмпирические методы (анкетирование, беседа, тестирование, опрос, педагогический эксперимент и др.); диагностические: методы (тестирование, обобщение независимых характеристик, экспертных оценок); праксиметрические методы (анализ документов и литературных источников, анализ результатов деятельности); экспериментальные методы; методы статистической обработки данных.

База исследования: Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли.

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, основной части (двух глав), заключения, библиографического списка и приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ ЛИЧНОСТИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1 Понятие и сущность развития профессиональной направленности личности в профессиональной образовательной организации

Согласно концепции модернизации российского образования цель профессионального образования – подготовка квалифицированного специалиста, обладающего как теоретическими, так и практическими компетенциями; конкурентоспособного на рынке труда; готового к личностному и профессиональному развитию в течение всей жизни; способного выстраивать свою профессиональную карьеру; имеющего ценностно-смысловое отношение к будущей трудовой деятельности; позитивно осознающего и принимающего себя в выбранной профессии. На этапе подготовки к профессиональной деятельности студенту необходимо научиться не только осознавать свои профессиональные ценности и мотивы, но и быть способным оценить себя как профессионала, в процессе формулирования и достижения своих профессиональных целей. Следовательно, профессиональное образование должно быть направлено на развитие профессиональной направленности, которая изучается как в педагогике, так и психологии.

Профессиональная направленность рассматривается исследователями как результат профессионального самоопределения (М.Р. Гинзбург, Е.А. Климов, А.К. Маркова, Н.С. Пряжников и др.) обеспечивающий свободный и ответственный выбор личности.

Как правило, исследователи при изучении профессиональной направленности личности опираются на изученные особенности, свойства,

структуру и функции самосознания личности и ищут особую специфику его содержания и проявления у представителей тех или иных профессий (К. В. Бакланов, Е. М. Борисова, М. И. Жукова, Г. П. Логинова, Т. Д. Миронова, Л. М. Митина, М. В. Молоканов, С. Р. Пантिलеев, В. М. Савеленко, В. А. Слостенин, А. И. Шутенко и др.) [1, 2, 3, 4]. В отечественной психологии исследования по проблеме самосознания сконцентрированы в основном вокруг трех групп вопросов: философско-методологические историко-культурные аспекты самосознания, связанные с личностной ответственностью, моральным выбором, моральным самосознанием (И.С. Кон, А.Г. Спиркин, А.И. Титаренко) и др.; общепсихологические аспекты становления самосознания в контексте проблемы развития личности (Л.И. Божович, И.И. Чеснокова, С. Л. Рубинштейн) и др.; социально-перцептивные аспекты становления самосознания в контексте проблемы развития личности (Л.И. Божович, И.И. Чеснокова, С.Л. Рубенштейн), а также социально-перцептивные аспекты самосознания, связанные с особенностями самооценок, их взаимосвязью с оценками окружающих, с самосознанием и познанием других людей (А.В. Захарова, А.И. Липкина, В.В. Столин) и др. Вопросы профессиональной направленности личности рассматриваются в контексте общей проблемы направленности личности [5]. Формирование профессиональной направленности связано с формированием системы профессионально важных качеств, особенностей мотивации, самооценки, активизации индивидуально-творческого самопознания и саморазвития личности учащегося.

В отечественной литературе изучению проблем профессионального становления личности посвящены труды таких ученых, как Ю.А. Афонькина, Н.В. Кузьмина, А.А. Реан, В.А. Слостенин, Л.Ф. Спирин. Э. Зеер определяет профессиональную направленность как одну из важнейших характеристик личности, которая позволяет прогнозировать ее будущее и представляет собой совокупность важнейших целевых

программ, обуславливающих смысловое единство активного и целенаправленного развития личности. Профессиональная направленность, по мнению Э. Зеера, представляет собой систему эмоционально ценностных отношений, задающих соответственно их содержанию иерархическую структуру доминирующих мотивов личности и побуждающих личность к их утверждению в профессиональной деятельности.

Фактически профессиональная направленность является одним из психологических механизмов развития личности и ее профессионального самосознания, представляя собой осознанное отношение к себе как субъекту будущей профессиональной деятельности. Условием формирования профессиональной направленности является наличие у человека наиболее важных для него мотивов, которые и обеспечивают устойчивость профессиональной направленности личности и развитие ее профессионального самосознания. Таким образом, мотив, помимо других компонентов профессиональной направленности личности (цели, склонности, способности и пр.), является ее системообразующей частью.

Профессиональная направленность - ведущее свойство личности профессионала, особенности системы его побуждений на применение своих сил и способностей в избранной профессии.

Основными факторами, влияющими на выбор профессии являются: позиция старших членов семьи, позиция друзей, школьных педагогов; личные профессиональные планы; способности; уровень притязаний на общественное признание; информированность; склонности.

Таким образом, профессиональная направленность не дана личности от рождения, а развивается в процессе ее жизнедеятельности под влиянием различных факторов объективного и субъективного плана.

Большое влияние на профессиональную направленность оказывает образовательная организация, в которой учатся студенты.

М.И. Дьяченко считает, что формировать профессиональную направленность - это значит укреплять у студентов положительное отношение к будущей профессии, интерес, склонности и способности к ней, стремление совершенствовать свою квалификацию после окончания учебного заведения, удовлетворять свои основные материальные и духовные потребности, постоянно занимаясь избранным видом профессионального труда, развивать идеалы, взгляды, убеждения, престиж профессии в собственных глазах будущего специалиста [5].

Можно выделить два пути формирования профессиональной направленности. Первый путь основан на убеждении студентов в возможностях овладения профессией, внушении им уверенности в перспективности будущей работы, пропагандировании трудовых традиций, показе производственных и эстетических сторон профессии, ее творческого характера. Каждое учебное заведение располагает убедительными примерами трудовых достижений, заслуг и социального продвижения своих выпускников [5].

Другой путь - организация деятельности, учебы, общественной работы студентов с учетом требований их будущей профессиональной деятельности. Профессиональная направленность приобретает нужные черты в деятельности, которая по содержанию и условиям своего осуществления психологически и фактически приближена к деятельности специалиста после окончания учебного заведения. М.И. Дьяченко считает, что необходимо моделировать профессиональный труд (его задачи, стиль, способы, мотивы и т. д.), создавать условия, при которых студенты на основе полученных знаний, опыта, качеств упражняются в успешном выполнении функций специалистов по профилю своего учебного заведения [8].

С.С.Мартынова так же рассматривает формирование профессиональной направленности в рамках деятельностного подхода. Развитие профессиональной направленности, по мнению С.С.

Мартыновой, происходит в процессе жизнедеятельности личности под влиянием различных факторов объективного и субъективного плана. И.А. Левицкая определяет ведущими объективные условия. Являясь первичными, они создают базу, основу для возможного воздействия субъективного фактора. Само же действие объективных условий проявляется только через действие субъективного фактора [26].

При создании условий моделирования профессиональных ситуаций, выполнения профессиональной или адекватной ей социальной деятельности происходит понимание сущности профессии, формируется образ профессии, складывается профессиональное самосознание и профессионально важные качества личности, профессиональная пригодность. При этом Л.Н. Зыбина отводит важную роль эмоциональной увлечённости профессией как основному механизму профессионализации на начальном этапе специализации [10].

Таким образом, анализ литературных источников показал, что формирование профессиональной направленности происходит под влиянием внешних и внутренних условий при активном включении студента в учебно-профессиональную или профессионально-трудовую деятельность. Важным условием именно активной позиции студента является видение перспективы своей деятельности. Эмоциональный компонент является ведущим на начальной стадии формирования профессиональной направленности. Профессиональная направленность порождает перспективную активность, которая выступает в виде жизненных профессиональных планов и определяет «сегодняшнюю» деятельность.

1.2 Особенности применения нетрадиционных форм обучения как средства формирования профессиональной направленности личности

В современной методической литературе понятие «нетрадиционная форма учебного занятия» до сих пор не имеет четкого определения и остается крайне расплывчатым. Весьма распространенное определение нетрадиционного учебного занятия – импровизированное учебное занятие, имеющее нетрадиционную (неустановленную) структуру [4]. Нетрадиционным занятием также считается необычным по замыслу, организации и методике проведения.

Нетрадиционные учебные занятия преследуют свою собственную цель: поднять интерес обучающихся к учебе и, тем самым, повысить эффективность обучения. Многие такие занятия по объему и содержанию рассматриваемого материала выходят за рамки программы и предполагают творческий подход со стороны педагога и студента.

Для студента нетрадиционное учебное занятие – переход в иное психологическое состояние, это другой стиль общения, положительные эмоции, ощущения себя в новом качестве. Все это – возможность развивать свои творческие способности, оценивать роль знаний и увидеть их применение на практике, ощутить взаимосвязь разных наук, это самостоятельность и совсем другое отношение к своему труду.

Для педагога нетрадиционное учебное занятие, с одной стороны, – возможность лучше узнать обучающихся, оценить их индивидуальные способности. С другой стороны, это возможность для самореализации, творческого подхода к работе, осуществления собственных идей.

Проблема профессиональной направленности личности в нетрадиционных формах обучения как ведущий фактор достижения целей обучения. Профессиональная подготовка требует принципиального осмысления, важнейших элементов обучения: (содержания, форм, методов).

Профессиональная подготовка утверждает, что стратегическим направлением активизации обучения является не увеличение объема передаваемой информации, не усиление и увеличение числа контрольных мероприятий, а создание дидактических и психологических условий осмысленности учения, включения в него учащегося на уровне не только интеллектуальной, но личностной и социальной активности. [4]

Уровень проявления профессиональной направленности личности в нетрадиционных формах обучения обуславливается основной логикой, а также уровнем развития учебной мотивации, определяющей во многом не только уровень познавательной активности человека, но и своеобразие его личности.

В нетрадиционном обучении позиция педагога кардинально меняется по сравнению с традиционным обучением. Основной задачей педагога становится не стремление донести содержание программы до учащихся и научить их определенным навыкам, а совместно с ними найти решение поставленной задачи. [6]

Кроме того, нетрадиционные методы обучения дают возможность учащимся проявить индивидуальные качества:

- сообразительность
- творческие способности
- логическое мышление

Характерными признаками нетрадиционных занятий являются:

- наличие компонентов новизны, изменение места и рамок проведения,
- комбинирование коллективной и индивидуальной деятельности, применение материала, не предусмотренного программой,
- привлечение к подготовке занятий представителей разных сфер деятельности,
- приподнятый эмоциональный настрой учащихся (достигается зачастую при активной предварительной подготовке занятия),

- формирование группы активистов на предварительном этапе,
- претворение творческих заданий,
- постоянный самоанализ на всех стадиях занятия,
- заинтересованность учащихся занятием, их увлеченность,
- включенность всех или большинства учеников в работу, наличие активного взаимодействия,
- альтернативность решений указанных задач, учет мнений всех участников,
- положительное мотивирование учащихся к занятиям.

Нетрадиционные методы зачастую применяют на итоговых занятиях, после изучения блока тем. Необычная увлекательная игровая обстановка занятия позволяет создать праздничность при подведении итогов, снизить стрессовый фактор при контроле знаний учащихся. Дети с повышенным уровнем тревожности на таких занятиях полностью могут продемонстрировать полученные знания и умения. [6]

Теоретический анализ указанной проблемы, передовой педагогический опыт убеждают, что наиболее конструктивным решением является создание таких психолого-педагогических условий в нетрадиционном обучении, в которых обучаемый может занять активную личностную позицию, в наиболее полной мере выразить себя как субъект учебной деятельности, свое индивидуальное «Я».

Нетрадиционные методы обучения — это методы, которые побуждают студентов к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения учебным материалом. Нетрадиционное обучение предполагает использование такой системы методов, которая направлена главным образом не на изложение преподавателем готовых знаний, их запоминание и воспроизведение, а на самостоятельное овладение учащимися знаниями и умениями в процессе активной мыслительной и практической деятельности.

Особенности нетрадиционных методов обучения состоят в том, что в их основе заложено побуждение к практической и мыслительной деятельности, без которой нет движения вперед в овладении знаниями. [6]

Появление и развитие нетрадиционных методов обусловлено тем, что перед обучением встали новые задачи: не только дать учащимся знания, но и обеспечить формирование и развитие профессиональной направленности, творческого мышления, умений и навыков самостоятельного умственного труда. Возникновение новых задач обусловлено бурным развитием информации.

Познавательная активность означает интеллектуально-эмоциональный отклик на процесс познания, стремление учащегося к учению, к выполнению индивидуальных и общих заданий, интерес к деятельности преподавателя и других учащихся. [10]

Характерной чертой нетрадиционных занятий является отсутствие модели изучаемого процесса или деятельности. Активизация обучения осуществляется через установление прямых и обратных связей между преподавателем и студентами.

Отличительной чертой нетрадиционных форм обучения является наличие модели изучаемого процесса. Особенность нетрадиционных методов это разделение их на игровые и неигровые. Методы, при реализации которых обучаемые должны играть определенные роли, относятся к игровым.

М. Новик указывает на их высокий эффект при усвоении материала, поскольку достигается существенное приближение учебного материала к конкретной практической или профессиональной деятельности. При этом значительно усиливаются мотивация и активность обучения.

Кульневич С.В. и Лакоценина Т.П. классифицируют занятия на основании не совсем обычных и совсем необычных методов и форм их

проведения. В соответствии с этим они выделяют следующие основные группы нетрадиционных учебных занятий.[19]

1. Учебная конференция. Занятие-экскурсия, экспедиция, путешествие. Занятие-исследование.

2. Занятие-диалог, игра (ролевая, деловая).

3. Занятие-диспут, инсценировка (суд, концерт), конкурс, соревнование, игра (КВН, «Поле чудес»).

4. Занятие-викторина. Защита творческих и проектных работ.

Нетрадиционные, необычно организованные занятия в большей степени нравятся детям, чем обычные строго структурированные занятия. Однако педагогу не нужно часто практиковать такого рода занятия, поскольку они могут пресытить детей и стать будничными, снизив тем самым эффективность их использования. [20]

5. Интернет-занятие, основано на использовании современных технологий связи. Возможности Интернета использовались и ранее при подготовке традиционных занятий. Он становился источником дополнительной информации, как для педагога, так и для учащегося. Но с течением времени Интернет развивался все сильнее. И сейчас помимо использования его внушительных информационных возможностей, можно пользоваться разнообразным множеством его впечатлительных услуг. Так можно организовывать интересные виртуальные занятия по любому изучаемому предмету. Можно использовать услуги интернета при проведении онлайн-занятий, например, между группами учащихся из разных образовательных учреждений (возможно иногородних), при проведении олимпиад, конкурсов, проводимых одновременно хоть по всему миру, с подведением итогов и даже награждением в виде доступа к определенным ресурсам и услугам, а также поощрительными призами в виде программного обеспечения (утилиты, редакторы, пользовательские программы любого плана).

б. Занятие – игра. Очень распространенный в настоящее время метод обучения, использующий игровую деятельность. Через игру учащиеся могут понять суть даже самого сложного физического или химического процесса, представив себя молекулами и частицами. Можно дать учащимся возможность понять, как происходит перемещение сигнала внутри компьютера, как его блоки взаимодействуют друг с другом. Для этого они «переселяются» внутрь и представляют себя важными элементами. [13]

Специфика обучающих возможностей деловой игры как метода активного обучения в сравнении с традиционными играми состоит в следующем: «В игре воссоздаются основные закономерности движения профессиональной деятельности и профессионального мышления на материале динамически порождаемых и разрешаемых совместными усилиями участников учебных ситуаций».[14]

Игры бывают учебные, сюжетные, имитационные, ролевые, деловые. Суть их состоит в имитационном моделировании ситуаций различного плана. Достоинством игр является, то, что учащийся на чувственном уровне пропускает через себя учебный материал, тем самым лучше его усваивая. Поскольку в ходе игры учащиеся тесно взаимодействуют друг с другом, у них развивается чувство ответственности, строгого самоконтроля.

Игра четко структурирована, она имеет свои цели и планируемые результаты. Основными компонентами игры являются замысел, игровые действия, дидактические задачи, оборудование, результаты. Все элементы взаимосвязаны и взаимообусловлены.

В последнее время интерес к нетрадиционным методам обучения значительно возрос. Это обусловлено социальными преобразованиями в обществе. Данные методы позволяют учащимся овладеть приемами умственной деятельности, стать более самостоятельными в выборе решений.

Конечно же, эффективность учебного процесса в первую очередь зависит от педагога, его умения грамотно и интересно организовать учебный процесс.

Выводы по первой главе

Профессиональная направленность - ведущее свойство личности профессионала, особенности системы его побуждений на применение своих сил и способностей в избранной профессии.

Основными факторами, влияющими на выбор профессии являются: позиция старших членов семьи, позиция друзей, школьных педагогов; личные профессиональные планы; способности; уровень притязаний на общественное признание; информированность; склонности.

Таким образом, профессиональная направленность не дана личности от рождения, а развивается в процессе ее жизнедеятельности под влиянием различных факторов объективного и субъективного плана.

Большое влияние на профессиональную направленность оказывает образовательная организация, в которой учатся студенты.

Нетрадиционные методы обучения — это методы, которые побуждают студентов к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения учебным материалом. Нетрадиционное обучение предполагает использование такой системы методов, которая направлена главным образом не на изложение преподавателем готовых знаний, их запоминание и воспроизведение, а на самостоятельное овладение учащимися знаниями и умениями в процессе активной мыслительной и практической деятельности.

Особенности нетрадиционных методов обучения состоят в том, что в их основе заложено побуждение к практической и мыслительной деятельности, без которой не возможно формирование профессиональной направленности личности студента.

Метод деловых игр представляет собой не что иное, как специально

организованную деятельность по операционализации теоретических знаний, переводу их в деятельностный контекст. То, что в традиционных методах обучения «отдается на откуп» каждому учащемуся без учета его готовности и способности осуществить требуемое преобразование, в деловой игре приобретает статус метода. Происходит не механическое накопление информации, а деятельностное распрямление какой-то сферы человеческой реальности.

Игры бывают учебные, сюжетные, имитационные, ролевые, деловые. Суть их состоит в имитационном моделировании ситуаций различного плана. Достоинством игр является, то, что учащийся на чувственном уровне пропускает через себя учебный материал, тем самым лучше его усваивая. Поскольку в ходе игры учащиеся тесно взаимодействуют друг с другом, у них развивается чувство ответственности, строгого самоконтроля.

Игра четко структурирована, она имеет свои цели и планируемые результаты. Основными компонентами игры являются замысел, игровые действия, дидактические задачи, оборудование, результаты. Все элементы взаимосвязаны и взаимообусловлены.

Указанные выше и многие иные особенности деловых игр обуславливают их преимущества по сравнению с традиционными методами обучения. Образовательный ресурс деловых игр уникален тем, что в них моделируется более адекватный для формирования профессиональной направленности личности предметный и социальный контекст.

**ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА И РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЛЕКСА ДЕЛОВЫХ
ИГР В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЧЕЛЯБИНСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО КОЛЛЕДЖА
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

**2.1. Цели и задачи опытно-экспериментальной работы в
условиях «Челябинского государственного колледжа индустрии
питания и торговли»**

Филиал Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли расположен в городе Копейске по улице Борьбы 59. Уже более 55 лет этот колледж успешно реализует программы подготовки специалистов в рамках среднего профессионального образования. Руководство Копейским филиалом осуществляет заместитель директора по учебной работе Петрова Виктория Сергеевна.

Полное наименование образовательной организации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Сокращенное наименование образовательной организации: ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Дата создания образовательной организации:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» организовано Постановлением Правительства Челябинской области №183-П от 19.06.2008 г. «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования»

Таблица 1 Образовательные стандарты

43.01.09	Повар, кондитер	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565
38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Приказ Минобрнауки России от 28.07.2014 N 835
43.02.13	Технология парикмахерского искусства	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1558
19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов	Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 379
19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 373
38.02.01	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	Приказ Минобрнауки России от 28.07.2014 N 832, Приказ Минобрнауки России от 05.02.2018 N 69
15.02.12	Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1580

Питание обучающихся осуществляется в столовых учебных корпусов.

Число посадочных мест в столовых:

- учебный корпус Шоссе металлургов, 47 – 100 посадочных мест
- учебный корпус Ворошилова 16 – 100 посадочных мест
- Копейский филиал – 150 посадочных мест.
- Коркинский филиал – 50 посадочных мест.

Питание студентов организовано посменно. Также во всех корпусах имеются буфеты, где предлагается буфетная продукция, напитки.

Условия охраны здоровья обучающихся. Медицинское обслуживание студентов осуществляется в каждом учебном корпусе по договору со специализированными детскими лечебными учреждениями.

Проводятся консультации для обучающихся, педагогического коллектива по мере поступления запросов; диагностика, мониторинг и

профилактика состояния здоровья; ведение медицинских карт учащихся; контроль и инструктивные беседы с обслуживающим персоналом. Ежегодно проводится медицинский осмотр обучающихся. По графику проводится вакцинация.

Ежедневно осуществляется контроль пищеблока, а также контроль за уроками физкультуры и санитарным состоянием общежития.

При организации учебного процесса соблюдаются санитарные нормы, предъявляемые к его организации: объем нагрузки в часах, время на самостоятельную работу, время отдыха, удовлетворение потребностей в двигательной активности. Преподаватели колледжа в своей работе используя технические средства обучения, соблюдают здоровьесберегающий режим, учитывают требования санитарных правил. Все помещения колледжа оснащены естественным и искусственным освещением, воздушно-тепловой режим обеспечивается централизованным водяным отоплением и общеобменной приточно-вытяжной системой вентиляции, а так же необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических правил при освоении основных и дополнительных образовательных программ.

Для обеспечения безопасности обучающихся во время пребывания в колледже проводятся: инструктажи по ОТ и пожарной безопасности, мероприятия по гражданской обороне, действиям в ЧС и антитеррористической безопасности.

В колледже обеспечена комплексная безопасность. Осуществляется круглосуточная охрана штатными работниками колледжа. Установлены камеры видеонаблюдения, приемно -контрольные устройства «Стрелец-Мониторинг» для дублирования сигнала о срабатывании автоматической пожарной сигнализации на пульт подразделения пожарной охраны без участия работников объекта, имеется кнопка экстренного вызова.

Цель практического аспекта нашей работы состояла в разработке деловых игр для развития профессиональных важных качеств будущих технологов.

Для внедрения деловых игр, разработанных нами, мы взяли модуль ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

В ходе изучения данного модуля студент должен:

1. Иметь практический опыт:
 - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
 - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - декорирования блюд сложными холодными соусами;
 - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;
2. Уметь:
 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

3. Знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и закусок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.

2.2 Разработка содержания и методического обеспечения деловых игр, как средства развития профессиональной направленности личности

В деловых играх на основе игрового замысла моделируются жизненные ситуации: игра предоставляет участнику возможность побывать в роли экскурсовода, преподавателя, судьи, директора и т.п.

Использование деловых игр значительно укрепляет связь (студент – преподаватель), раскрывает творческий потенциал каждого обучаемого. Опыт проведения деловой игры показал, что в ее процессе происходит

более интенсивный обмен идеями, информацией, она побуждает участников к творческому процессу.

План- конспект урока теоретического обучения с применением деловой игры «Слабое звено»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место проведения: «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Цели игры:

- обучающая: сформировать профессиональные компетенции; достичь усвоения учащимися ключевых понятий, обобщить и систематизировать знания;
- воспитательная: воспитать интерес к профессии, бережное отношение к материалам, инструментам; привить эстетический вкус, чувство ответственности;
- развивающая: развить внимание, наблюдательность, кругозор учащихся, логическое мышление, способность преодолевать трудности, умение правильно воспринимать замечания, адекватно реагировать на замечания.

Тема деловой игры: «Слабое звено».

Форма проведения урока: урок теоретического обучения с применением деловой игры.

Межпредметные связи: ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.02. Физиология питания.

Материально - техническое оснащение: Рабочие столы.

Таблица 2 Ход урока

Элементы внешней структуры урока	Элементы внутренней структуры урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
1.Вводная часть	1.1. Организационный момент	Преподаватель приветствует учащихся. Осуществляет проверку наличия учащихся по журналу.	Учащиеся приветствуют преподавателя.

			Сообщают о присутствии .
	1.2. Целевая установка	Преподаватель сообщает тему и цели урока. Сообщает о форме проведения урока. Рассказывает о закусках. Преподаватель вводит учащихся в игру. Делит учащихся на команды. Дает задание выбрать капитана и придумать название команды.	Слушают правила игры, задают появившиеся вопросы. Делятся на команды. Выбирают капитана. Придумывают название команды и озвучивают его
2. Основная часть	2.1.1 раунд игры «Слабое звено»	Задаёт вопросы 1 раунда.	Отвечают на поставленные вопросы
	2.2. Подведение итогов 1 раунда	Подводит итоги 1 раунда.	Та, команда, которая набрала меньшее количество правильно ответов выбирает «слабое звено»
	2.3. 2 раунд игры «Слабое звено»	Задаёт вопросы 2 раунда.	Отвечают на вопросы 2 раунда.
	2.4. Подведение итогов 2 раунда	Преподаватель подводит итоги 2 раунда	Та, команда, которая набрала меньшее количество правильно ответов выбирает «слабое звено»
	2.5. 3 раунд игры «Слабое звено»	Задаёт вопросы 3 раунда.	Отвечают на вопросы 3 раунда.
	2.6. Подведение итогов 3 раунда.	Подводит итоги 3 раунда.	Та, команда, которая набрала меньшее количество правильно

			ответов выбирает «слабое звено»
	2.7. 4 раунд игры «Слабое звено».	Задаёт вопросы 4 раунда.	Отвечают на вопросы 4 раунда.
	2.8. Подведение итогов 4 раунда.	Подводит и тоги 4 раунда.	Та, команда, которая набрала меньшее количество правильно ответов выбирает «слабое звено»
	2.9. 5 раунд игры «Слабое звено»	Преподаватель объясняет правила последнего раунда. Задаёт вопросы.	Слушают преподавате ля. Отвечают на вопросы 5 раунда.
3. Заключитель ная часть	3.1. Подведение итогов 5 раунда.	Награждение победителя.	Учащиеся выслушивают оценочные результаты.
	3.2. Рефлексия	Преподаватель проводит рефлессию.	Учащиеся отвечают на вопросы преподавате ля.

Сценарий игры

Уважаемые студенты! Предлагаю вам принять участие в деловой игре «Слабое звено».

Для начала немного вспомним нашу тему.

Закуски - одна из особенностей русской кухни, отличающейся таким образом холодных и горячих закусовых блюд, особенно рыбных, какого нет ни в одной зарубежной кулинарии. Закусками могут быть салаты, винегреты, паштеты, заливные блюда, студни, отварное и жареное мясо, рыба, домашняя птица, дичь с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады, и прочие кулинарные изделия.

До XVII в. в русском языке слово «закуска» употреблялось в ином значении, с предлогом «для» (например – хлеб для закуски мяса, сахар для закуски горького лекарства). С XVIII в. употребляется с предлогами «к» и «на» («закуска к пиву», «дать рыбки, огурчика на закуску»). До первой трети XVIII в. «закуска» часто была синонимом «завтрака», а поскольку на завтрак подавали холодные блюда или не разогретые, оставшееся с ужина жаркое, то под закуской с середины XVIII в. стали подразумевать се холодные блюда русского стола: квашения, рыбные соленья, мясные копчения. В XIX в. в состав закуски были включены блюда немецкого, шведского и французского стола – крутые яйца, гусиный и печёночный паштеты, колбасы, сливочное масло, белый хлеб, а из русского стола добавлены пироги, ранее подававшиеся исключительно в обед к шам или отдельным блюдам.

В закубочный стол были включены и такие блюда русской кухни, которые готовили заранее и употребляли холодными: студень, заливное, из французской кухни в него вошли в основном паштеты и холодные соусы, консервированные фрукты и маринованные овощи, пикули, из немецкой – бутерброды и солёная сельдь с луком.

В XX в. закубочный стол пополнился консервами, которые постепенно заняли в нём доминирующее место.

В XVIII в. закуску (одно – два – три блюда) было принято подавать за два – три часа до обеда в передней.

Холодные блюда отличаются от закусок тем, что обычно их подают с гарниром, они более сытные. Холодные закуски имеют меньший выход, подают их либо без гарнира (икра, семга, сыр, колбаса), либо с очень малым количеством гарнира (килька, сельдь с луком). Холодные закуски обычно подают в начале приема пищи, они играют роль возбуждителя аппетита и дополняют состав основных блюд. Рецептуры и способы приготовления холодных закусок разнообразны. Многие из них обладают острым вкусом (закуски из сельди, кильки), нежный вкус (заливная рыба,

мясо), в этом случае к ним подают острые приправы и соусы – горчицу, хрен, соус майонез.

В группу холодных блюд и закусок входят: бутерброды, закуски из гастрономических продуктов, салаты и винегреты, закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса, яиц, грибов. Очень большое внимание уделяется оформлению холодных закусок.

Для отпуска холодных закусок используют специальную посуду: керамические и металлические блюда; селедочницы; стеклянные вазы для фруктов и сырых помидоров, огурцов; керамические вазы для салатов; икорницы; салатники одно или многопорционные; розетки для лимона и зелени.

Особенно большую роль играют холодные закуски в меню банкетов, где число их достигает 5-10 наименований. Такие закуски, как салаты из зеленого лука, листового салата и свежих огурцов, малокалорийны и являются главным средством возбуждения аппетита и источником витаминов и минеральных солей. В рецептуру многих закусок входит растительное масло или соусы и заправки к ним. Такие закуски являются источником непредельных жирных кислот. При этом особое значение имеет то, что растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность. Некоторые закуски готовят из сырых овощей, фруктов, и витамины, а также другие термостабильные вещества в них хорошо сохраняются.

Расскажу вам правила игры: Игра состоит из 4 раундов. Ваша задача: дать как можно больше правильных ответов на вопросы, а также следить за ходом игры и суметь проанализировать свою деятельность, и деятельность других участников. Победит тот, кто без ошибок пройдет все 4 раунда и покажет свои знания по нашей теме на более высоком уровне. Вы делитесь на 2 команды. В каждой команде выберете командира и придумайте название.

Итак, начнем. Раунд 1.

Вопросы:

1. Назовите основной ингредиент салата «Столичного». (Куриное мясо)
2. К какой группе бутербродов можно отнести чизбургеры, гамбургеры, сэндвичи? (Закрытые)
3. Что такое галантин? (Заливное блюдо из мяса)
4. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок. (8-10 градусов)
5. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом? (Для сохранения цвета других ингредиентов)

Пришло время подведения итогов. Давайте решим кто не силен в данной области и на данный момент «слабое звено».

Раунд 2. Вопросы:

1. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного». (Ломтики)
2. Жюльен из птицы относится к каким закускам? (Мелкие холодные закуски)
3. Назовите способ тепловой обработки курицы при приготовлении блюда «Курица фаршированная(галантин)». (Варка в бульоне при слабом кипении)
4. Назовите способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром». (Жарка)
5. Как нарезается язык для холодного блюда «Язык отварной». (Поперек волокон на тонкие широкие куски)

Второй раунд закончен, ответьте себе на вопрос: кто так и не адаптировался в игре из вас? Пора выбрать самое «слабое звено».

Раунд 3. Вопросы:

1. Назовите способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной». (Варка)

2. Назовите форму готового филе, используемое при приготовлении блюда «Филе из кур или дичи фаршированное. (В виде котлеты с заостренными концами)

3. Как подают одну порцию ассорти рыбного? (На селедочнице)

4. Мороженое мясо или рыба, нарезанные ломтиками. Как называется? (Строганина)

5. Назовите горячие бутерброды на свежем хлебе, запеченные вместе с начинкой в духовке. (Тартинки)

Вот и 3 раунд подошел к концу. Кто является слабым звеном на этот раз?

Раунд 4. Вопросы:

1. Как называется мясо в виде хлебцев? (Террин)

2. Холодное блюдо, приготовляемое из смеси различных овощей, с приправой, уксусом, растительным маслом. (Салат)

3. Укажите способ нарезки овощей для винегрета. (Кубиками)

4. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели. (Бланшировать яблоки)

5. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят. (Ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность)

4 раунд подошел к концу. Давайте решим кто «Слабое звено».

Вас осталось 4. Я объясню правила 5-го раунда; я задам вам по два вопроса, тому из вас кто не ответит на вопрос, будет поставлен пробел в ответе, а у кого будет наибольшее количество правильных ответов – станет победителем нашей сегодняшней игры.

Вопросы:

1. Чем заправляют Салат картофельный с кальмарами? (Сметана)

2. Тепловой обработке подвергают фаршированные овощи и подают как холодную закуску. Название закуски. (Кабачки)

3. Для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром» используют? (Лопатку говядины)

4. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят. (Увеличивается потеря массы и витаминов)

5. Канапе относятся к какому виду бутербродов? (Закусочные)

6. В словаре иностранных слов это слово означает - "небольшой диван с приподнятым изголовьем". А в современной кухне - это маленький бутерброд на обжаренном хлебе, красиво оформленный. Что это за слово? (Канапе)

7. Назовите основной продукт для приготовления холодного блюда «Студень из говядины». (Голяшка говяжья с костью)

8. Назовите время варки студня из говядины. (6-8 часов)

Игра окончена. Победитель будет награжден грамотой и сладким подарком.

План – конспект урока производственного обучения с применением деловой игры «Приготовление закусок, холодных блюд»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место проведения: «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Цели игры:

– обучающая: сформировать профессиональные компетенции; достичь усвоения учащимися ключевых понятий, обобщить и систематизировать знания;

– воспитательная: воспитать интерес к профессии, бережное отношение к материалам, инструментам; привить эстетический вкус, чувство ответственности.

– развивающая: развить внимание, наблюдательность, кругозор учащихся, логическое мышление, способность преодолевать трудности, умение правильно воспринимать замечания, адекватно реагировать на замечания.

Тема деловой игры: «Приготовление закусок, холодных блюд».

Форма проведения урока: урок производственного обучения с применением деловой игры.

Межпредметные связи: ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.02. Физиология питания

Материально-техническое оснащение: рабочие столы, инвентарь, разделочные доски, посуда, продукты питания.

Таблица 3 Ход урока

Элементы внешней структуры урока	Элементы внутренней структуры урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
1. Вводная часть	1.1 Организационный момент	Преподаватель приветствует учащихся. Осуществляет проверку наличия учащихся по журналу.	Учащиеся приветствуют преподавателя. Сообщают о присутствии.
	1.2 Целевая установка	Преподаватель сообщает тему и цели урока. Сообщает о форме проведения урока. Преподаватель вводит учащихся в игру. Рассказывает о формирует бригады.	Учащиеся слушают преподавателя о теме урока, форме проведения. Распределяются на бригады. Слушают о закусках.
	1.3 Вводный инструктаж	Преподаватель осуществляет проверку техники безопасности, опрашивая учащихся. Преподаватель выдает технологические карты. Выдает перечень работ. Распределяет объём работы внутри бригады. Рассказывает про бракеражную проверку.	Учащиеся отвечают на вопросы о технике безопасности. Учащиеся знакомятся с картами и задают интересующие вопросы. Распределяют объём работы внутри бригады. Занимают свои рабочие места.
2. Основная часть	2.1 Текущий инструктаж	Преподаватель совершает обходы с целью проверки правильности организации рабочего места. Наблюдает за	Учащиеся поддерживают организацию рабочего места, проводят самоконтроль при помощи

		действиями обучающихся, за правильностью выбора ими сырья и определение качества сырья. Контролирует соблюдения технологической последовательности. Контролирует соблюдение правил техники безопасности. При необходимости проводит индивидуальный или дополнительный для всех инструктаж.	технологических карт. Учащиеся соблюдают технику безопасности и делают выводы из замечаний преподавателя.
3. Заключительная часть	3.1 Заключительный инструктаж	Бракераж готовых блюд. Проведение выставки – дегустации холодных блюд.	Бракеражная комиссия проверяет качество блюд. Учащиеся проводят выставку-дегустацию блюд.
	3.2 Подведение итогов	Подведение итогов. Награждение победителей. Выставление оценок	Учащиеся выслушивают оценочные результаты. Проводят уборку рабочего места.
	3.3 Рефлексия	Преподаватель проводит рефлексию.	Учащиеся отвечают на вопросы преподавателя.

Сценарий деловой игры

Ребята, сегодня у нас проводится занятие по теме: «Приготовление сложных холодных закусок». Урок будет проводиться в нетрадиционной форме. Цель нашего урока: систематизировать и углубить знания и умения по приготовлению сложных холодных закусок.

В игре будут задействованы:

- санитарный пост,
- бракеражная комиссия,
- две бригады.

Функциональные обязанности:

Бригадир – руководит работой звена, контролирует отдельные операции, выполненные членами звена, оказывает практическую помощь.

Бракеражная комиссия – проверяет блюда на соответствие требованиям качества блюд.

По условиям игры мы будем готовить блюда на выставку – дегустацию. Оценка качества знаний и умений будет проводиться по пятибалльной системе. Оценки будут выставляться в оценочном листе.

На уроке дегустацию блюд будут производить посетители (присутствующие на уроке гости), которые попробуют блюда, оценят их и свои оценки выставят в анкете с замечаниями и предложениями (анкеты будут розданы).

Приступаем к работе.

Проверка блюд:

Внешний вид изделия (общее зрительное восприятие) имеет в кулинарной практике решающее физиологическое и психологическое значение. Выбирая то или иное блюдо, потребитель руководствуется главным образом зрительной оценкой. Так, нарушенная форма свидетельствует о небрежном оформлении или ненадлежащем хранении изделий, появление несвойственного цвета может свидетельствовать о порче продукта и т.д.

Часто для ответа на вопрос о пригодности изделия в пищу достаточно определить его запах.

Запах - ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. В применении к пищевым продуктам и кулинарным изделиям различают такие понятия, что объединяющихся общим термином «запах», как аромат - естественный привлекательный запах, присущий первичной сырью (фрукты, молоко, специи), и букет - запах, формируется в процессе технологической переработки продукта под влиянием сложных химических превращений. Запахи, свойственные продуктам, являются

следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении.

Одним из важных показателей качества изделий является их консистенция. Это понятие включает в себя характеристику агрегатного состояния (жидкая, твердая), степень однородности, механические свойства (Эластичная, упругая, пластическая и др.), которые определяют обзорно или с помощью органов осязания. Например, кончиками пальцев определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразной сырья. В полости рта возникают такие касательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, однородность, волокнистость, терпкость и др.

Консистенция различных групп изделий характеризуется несколькими определениями. Например, консистенция жареного мяса мягкая, сочная; картофельного пюре - однородная, пышная, рыхлая и т.п.

Важнейшим показателем качества кулинарной продукции есть вкус. Вкус - это чувство, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов, определяется качественно (сладкий, соленый, кислый, горький) и количественно. Вкусовые ощущения, которые вызывают пищевые продукты, являются, как правило, результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы.

Помещение, где проводится органолептическая оценка изделий, должно быть хорошо и равномерно освещенным. Освещение должно быть естественным, потому что искусственный свет может изменить натурально продукта очень важно при определении различий в оттенках цвета, которые появляются в мясных и рыбных полуфабрикатах в процессе хранения и упаковки. В помещение не должны проникать посторонние запахи, которые могут повлиять па оценку качества изделий.

Рассмотрим порядок проведения органолептической оценки (бракераж). Перед тем как начать работу, члены бракеражной комиссии (или сотрудник лаборатории) имеют ознакомиться рецептурой блюд и изделий, технологии приготовления блюд (изделий), качество которых

проверяется, а также с показателями их качества, установленными нормативно-техническими документами.

В распоряжении комиссии для проведения бракеражу должны быть весы, ножи, поварская игла, черпаки, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов. Кроме того, у каждого члена бракеражной комиссии должны быть две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с холодным чаем (водой), блокнот и ручка.

Члены бракеражной комиссии перед началом работы должны надеть санитарную одежду, тщательно вымыть руки в теплой воде с мылом, несколько раз ополоснуть их и вытереть насухо.

Бракераж начинается с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков. Изделия взвешивают одновременно по 10 штук и определяют среднюю массу одной штуки, затем взвешивают поштучно не менее 10 изделий. Готовые блюда выбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их отдельно в трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда. Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыба, птица, котлеты, блинчики, сырники и т.д.), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах $\pm 3\%$, общая масса 10 порций должна соответствовать норме. Аналогично устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы или птицы, с которыми подают первые блюда.

На раздаче проверяют температуру блюд перед подачей, пользуются при этом лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой от 0 до 100 °С.

Показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, которые оцениваются визуально (внешний вид, цвет), запах, консистенция, потом свойства, которые оцениваются в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции - однородность, сочность и т.д.).

Жидкие блюда для органолептической оценки тщательно перемешивают, наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии берут пробу в свои тарелки одной ложкой, а другой дегустируют. Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида на общей тарелке нарезают кусками, которые переводят в свои тарелки для дегустации. Характеризуя внешний вид, обращают внимание на конкретные признаки этого показателя, такие как форма и ее содержание в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), усердие оформление блюда и др.

Определяя запах, выделяют его характер и интенсивность. Поскольку во длительным воздействием организм перестает воспринимать запахи, партий принимать во внимание только первое впечатление (ощущения). Очень важно «Уловить» появление посторонних запахов, свойственных изделиям практически всегда свидетельствует об их дефектность.

Определяя вкус, следует помнить, что органы чувств, которые возбуждены сильными раздражителями, теряют уязвимость, и на влияние слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала пробуют блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус (например, крупяные супы), а потом такие, вкус и запах которых выражены четко. Сладкие блюда дегустируют последними.

Для квалифицированного проведения бракеражу и повышения его объективности разработаны унифицированные характеристики органолептических показателей качества блюд по группах, а также таблицы снижения балльной оценки качества за обнаруженные дефекты. По помощью таблиц переводят суммы баллов в оценку.

Во время бракеража все выявленные нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с работниками цехов, а лицо, изготовившей бракованную продукцию, привлечены к материальной ответственности. Результаты проверки качества кулинарной продукции

записываются в бракеражный журнал и оформляют подписями всех членов комиссии.

Бракеражный журнал имеет каждое предприятие ресторанного хозяйства. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. В бракеражном журнале записывают дату проведения бракеражу, наименование приготовленной кулинарной продукции, которую оценивает комиссия, фамилия повара (кондитера), ответственного за ее приготовления, время проведения бракеражу каждой выпущенной партии блюд (изделий), оценку ее качества по пятибалльной системе в соответствии с органолептических показателей блюда массового спроса и с учетом размеров снижения оценки за обнаруженные дефекты, замечания к качеству. В конце рабочего дня (или изменения) заведующий производством или его заместитель выводит среднеарифметическую оценку качества блюд (изделий), выпущенных за день каждым работником. Запись бракеражном журнале удостоверяется подписью членов службы контроля качества (бракеражной комиссии), которые проводили бракераж.

По данным бракеражного журнала легко подсчитать среднедневной оценку качества выпускаемой каждым работником и предприятием в целом.

Таблица 4. Оценка качества продукции

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
Внешний вид оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1.0
	Несоблюдение соотношения	

	основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре	0,5
	Соусов, заправок	0,5
	Чая-заварки	1,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	2,0
Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к	1,0	

	<p>вытеканию фарша</p> <p>Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша</p> <p>Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок</p> <p>Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок.</p>	<p>0,5</p> <p>3,0</p> <p>1,0</p> <p>2,0</p>
Однородность	<p>Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема</p> <p>Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов</p> <p>Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей</p> <p>Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема</p> <p>Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей</p> <p>Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков</p> <p>Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов</p> <p>Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста</p>	<p>1,0</p> <p>2,0</p> <p>1,5</p> <p>1,5</p> <p>3,0</p> <p>3,0</p>

	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	2,0
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	0,5
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	3,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	2,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	
		3,0
		1,0
		2,0
		3,0

		3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов.	3,0
Текстура	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	3,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодном.	2,0

		2,0
Запах	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний.	3,0
Вкус	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний.	3,0

Целевые обходы рабочих мест:

- Проверка организации рабочих мест;
- Проверка правильности и качественного выполнения практической работы;
- Проверка соблюдения учащимися правил техники безопасности и санитарии.

Для бракеража готовых блюд создана бракеражная комиссия, которая оценивает их по следующим показателям:

- Внешний вид, оформление;
- Цвет, запах;
- Консистенция, форма нарезки;
- Вкус.

Выставка – дегустация блюд:

На нашей выставке представлены разнообразные блюда, приготовленные из сравнительно недорогих и доступных продуктов.

Приглашаю всех присутствующих попробовать и оценить сложные холодные блюда и заполнить анкеты.

Отзыв посетителей: Заполнение анкеты посетителями.

Заключительный инструктаж:

- Бракеражная комиссия даёт оценку работы каждому звену по качеству приготовленных блюд и выполненной работы.
- Подводится итог всей работы.
- Выставление оценок.
- Награждение лучших.

Бригадиры распределяют блюда между членами звена. Лучшие блюда по оформлению и вкусовым качествам будут отмечены, а те, кто их готовил, будут награждены грамотой и ценным подарком.

Бригада 1		
Название блюда	Оценка	Примечание
Канapé с сыром и окороком		
Закуска овощная с чесноком (марийское национальное блюдо)		

Ваши отзывы и предложения:

Бригада 2		
Название блюда	Оценка	Примечание
Помидоры, фаршированные яйцом и луком		
Икра овощная		

Ваши отзывы и предложения:

Канapé с сыром окороком

Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто
Хлеб пшеничный	45	30

Масло сливочное	10	10
Окорок копчено-вареный и вареный	20	15
Сыр	16,5	15
Яйца	¼ шт	10
Выход	3-5	80

Канapé с сыром и окороком. Длинные полоски сыра и окорока укладывают по краям кусочков намазанного маслом хлеба, между ними располагают мелко нарубленные яйца и зелень. Оформляют маслом.

Закуска овощная с чесноком (марийское национальное блюдо)

Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто
Морковь	563	450
Лук репчатый	500	420
Помидоры свежие	598	508
Масло растительное	95	95
Вода	95	95
Мука пшеничная	10	10
Сахар	25	25
Чеснок	38	30
Выход		1000

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, лук репчатый — полукольцами и пассеруют на растительном масле. Помидоры свежие, нарезанные дольками, обжаривают. Овощи кладут в посуду, добавляют пассерованную муку, разведенную водой, соль, специи и тушат. В конце тушения добавляют сахар и мелко рубленный чеснок. Отпускают закуску в холодном виде по 75—100 г на порцию. Можно оформить веточками зелени.

Помидоры, фаршированные яйцом и луком

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	147	125
Яйца	3/4	30
Лук зеленый	36	30
Сметана	15	15
Соус «Южный»	3	3
Выход		200

Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для

фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью и перцем и наполняют фаршем, при отпуске поливают майонезом или сметной с добавлением соуса “Южный” или “Восточный” и посыпают зеленью. Для приготовления фарша охлажденные, сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и шинкованный лук.

Икра овощная

Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто
Баклажаны	397	290
Кабачки	558	446
Морковь	200	160
Капуста свежая	288	230
Лук репчатый	131	110
Томатное пюре	100	100
Масло растительное	50	50
Томатное пюре	30	30
Выход		1000

Обработанные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают кожицу, охлаждают и измельчают. Нарезанные кружочками кабачки с предварительно удаленной кожицей запекают в жарочном шкафу и мелко нарезают. Нарезанные репчатый лук и морковь пассеруют с томатным пюре, соединяют с шинкованной белокочанной капустой и тушат до готовности капусты, после чего добавляют кабачки и баклажаны, тушат вместе 15—20 мин. Заправляют икру уксусом, перцем, солью. Отпускают по 75—100 г на порцию.

Тест на проверку остаточных знаний

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а) бутерброды, салаты, заливные блюда
- б) салаты, напитки, заливные блюда
- в) бутерброды, супы, салаты
- г) соусы, салаты, напитки

2. Основой канапе служит:

- а) хлеб, багет, лаваш

б) мясо, капуста, хлеб

в) хлеб, багет, гренки

г) гренки, картофель, мясо

3. Срок реализации канапе:

а) 6 часов

б) 12 часов

в) 18 часов

г) 30 минут

4. К сложным холодным закускам относятся:

а) закуски из моллюсков, ассорти мясное или рыбное

б) мини запеканки, винегреты, террины

в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины

г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

5. Срок реализации холодных закусок:

а) 30 минут

б) 48 часов

в) 36 часов

г) 2 часа

6. Холодные блюда подают выходом:

а) 25-80 г

б) 100-120 г

в) 150-250 г

г) 250-400 г

7. Температура подачи холодных сложных блюд:

а) 5-6 °С

б) 10-12 °С

в) 8-10 °С

г) 15-20 °С

8. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:

а) паштет из курицы, чахохбили, рагу

- б) цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы
- в) котлеты Пожарские, паштет из курицы, птица по столичному
- г) паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки

9. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

- а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
- б) запаху, внешнему виду, температуре
- в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции
- г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

10. Сроки реализации сложных холодных блюд:

- а) 24 часа
- б) 48 часов
- в) 6 часов
- г) 36 часов

11. Этим закускам придается форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:

- а) рулеты (террины)
- б) карпаччо
- в) паштеты
- г) муссы

12. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:

- а) соли и перца
- б) сливок и уксуса
- в) вкусовых добавок
- г) яиц и молока

13. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придает сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:

- а) вино
- б) сахар
- в) соль

г) уксус

14. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:

а) салат

б) студень

в) заливное

г) паштет

15. Срок реализации холодных закусок:

а) 30 минут

б) 48 часов

в) 36 часов

г) 2 часа

16. К сложным холодным соусам относятся:

а) майонез, винегрет, татарский

б) голландский, маринад овощной, соевый соус

в) мадера, польский, соус хрен

г) майонез, сметанный, молочный

17. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу

б) запаху, внешнему виду, температуре

в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции

г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

18. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:

а) маринованные

б) заливные

в) паштеты

г) фаршированные

19. К методам приготовления сложных закусок относятся:

- а) варка, жарка, запекание
- б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание
- в) маринование, тушение, бланширование
- г) пассерование, взбивание, варка

20. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б) паприка, соусы, икра
- в) икра, сахарная пудра, соусы
- г) соусы, карвинг из овощей, зелень

21. Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а также предшествует тепловой обработке:

- а) обёртывание
- б) запекание
- в) маринование
- г) фарширование

22. Назовите редкие овощи для приготовления сложных холодных блюд:

- а) бамя, кабачки, картофель
- б) бамя, артишоки, физалис
- в) лук-парей, цуккини, тыква
- г) савойская капуста, картофель, морковь

2.3 Экспериментальная апробация деловой игры в учебном процессе «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли»

Колледж осуществляет образовательную деятельность в соответствии с лицензией и Федеральными государственными образовательными стандартами. Главная задача колледжа – качественная

подготовка высококвалифицированных специалистов среднего звена, востребованных на рынке труда.

В государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» обучение по профессиональному модулю «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» проводится на 2 курсе (IV семестр), 3 курсе (V семестр). Включает 167 часов.

Цель опытно-практической части данной работы состоит в разработке деловых игр и апробации их в процессе профессиональной подготовки будущих технологов по ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Задачи практического аспекта работы включают:

- Разработать содержание деловых игр как средства развития профессиональной направленности личности студентов;
- Разработать методические рекомендации педагогам профессиональной образовательной организации по разработке и использованию деловых игр для формирования профессиональной направленности личности студентов;
- Применить данные деловые игры на базе колледжа

Для разработки деловых игр принципиальными моментами являются определение темы и целей. Нами были спланированы и разработаны деловые игры, направленные на развитие профессионально важных качеств студентов.

Для проверки гипотезы исследования в группах студентов 2-3 курсов техникума был проведен обучающий эксперимент, в котором приняли участие группы № 20 (23 чел.) и группа № 31 (16 чел.).

Для выявления уровня профессионально - важных качеств нами был разработан тест, состоящий из пройденного материала. Тест представлен в приложении 3.

В ходе тестирования двух групп были получены данные, анализ которых позволяет сделать вывод, что группы подготовлены по-разному.

Обучающий эксперимент состоял из деловых игр «Приготовление закусок, холодных блюд», «Слабое звено». Мы провели эксперимент в группе № 31. В ходе нашего исследования выдвигалась гипотеза, согласно которой применение деловых игр в процессе обучения будущих технологов, будет положительно влиять на развитие их профессионально-важных качеств будущих технологов.

Следующий этап подготовки включал в себя работу над проектом. Контроль усвоения осуществлялся в виде проигрывания реальных производственных ситуаций.

В группе № 20 вместо деловых игр использовались традиционные формы урока.

После проведения эксперимента, учащиеся двух групп вновь прошли тест на знания пройденного материала по теме. Затем мы провели анализ, как повлияли деловые игры на уровень усвоения знаний, умений и навыков. Анализы результатов обоих тестов представим в диаграмме.

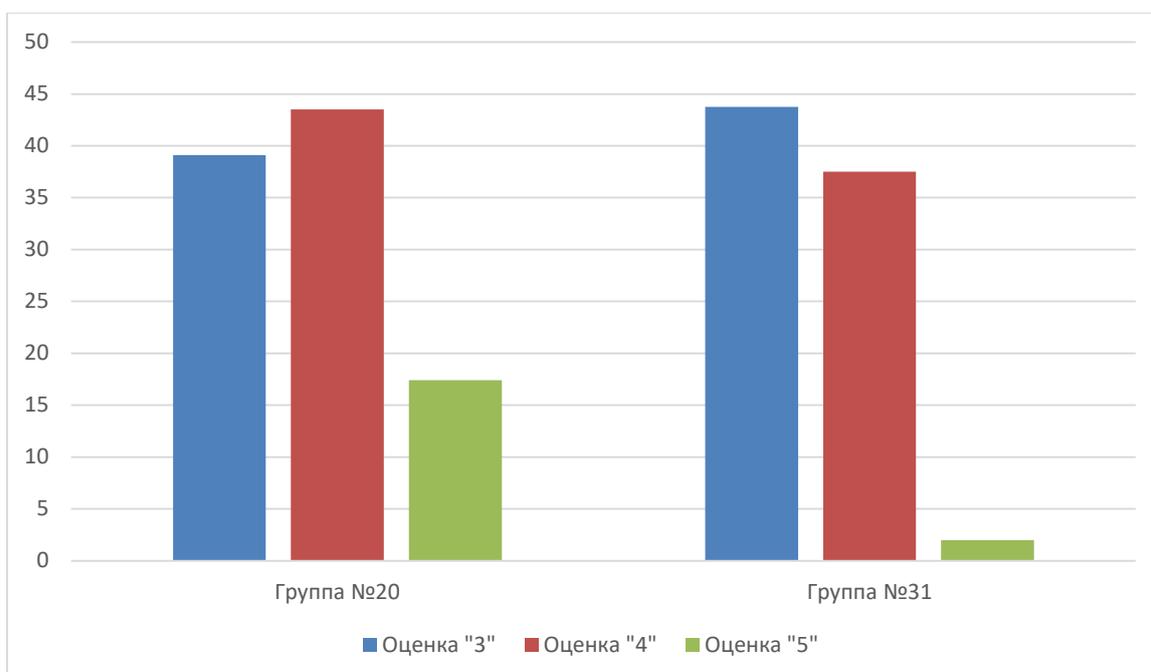


Рисунок 1 -Анализ результатов учащихся обеих групп до проведения эксперимента

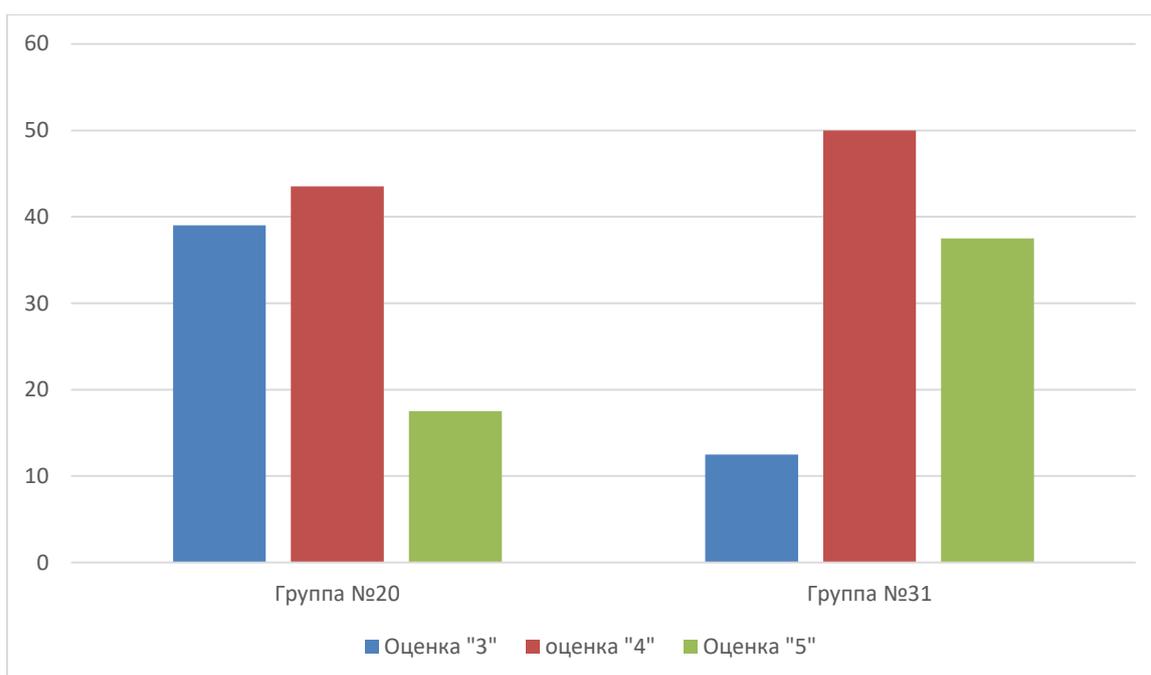


Рисунок 2 -Анализ результатов учащихся после проведения эксперимента

Сравнительный анализ данных, представленных в таблице позволяет судить о том, что несмотря на использование одного и того же информационного материала, одинаковое соотношение упражнений и заданий, результаты постэкспериментального тестирования

свидетельствуют о преимуществах использования деловых игр в обучении по сравнению с традиционными методами.

Выводы по главе 2

Во второй главе были разработаны деловые игры «Приготовление закусок, холодных блюд», «Слабое звено», которые были применены на занятиях в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». До эксперимента и после нами был проведен тест на выявление профессиональной направленности личности. По результатам проверочных работ можно сказать, что уровень усвоенных знаний высокий.

Также были разработаны методические рекомендации по разработке, проведению и анализу деловых игр по ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, которые могут быть использованы преподавателями данного профессионального модуля.

Наш практический опыт проведения деловых игр позволяет сделать следующие выводы:

- Использование деловых игр в учебном процессе существенно активизирует познавательную, творческую деятельность учащихся, тем самым способствует формированию профессиональной направленности личности;
- Применение деловых игр непосредственно влияет на качество обучения учащихся, делает процесс обучения более интересным и содержательным, заставляет учащихся думать, творчески подходить к решению проблем;
- Деловые игры позволяют научить студентов выделять постоянные, устойчивые связи, которые формируют и отражают изучаемые процессы;

– Использование деловых игр повышает возможности управления процессом обучения, руководства им конкретно и целенаправленно;

– Внедрение деловых игр в учебные курсы повышает возможность контролировать и оценивать уровень знаний, учащихся в единстве оценки знаний по каждой конкретной ситуации с полным охватом большого раздела тем.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В условиях ускорения научно-технического и информационного прогресса, а также важнейших экономико-социальных преобразований, осуществляемых в стране, на первый план в области профессионального образования выходит проблема подготовки специалистов, соответствующих требованиям времени, обладающих, помимо качественной профессиональной подготовки, также развитым творческим мышлением, неординарным воображением.

На современном этапе развития образования существуют различные методики и технологии, применяемые в образовательном процессе. Знание этих технологий и методик, умение пользоваться обучением в своей трудовой деятельности – это показатель более современной, прогрессивной квалификации преподавателя, как представителя наук.

Современный педагог, чтобы качественно и в полном объёме донести знания до своих студентов, должен идти в ногу со временем, использовать современные технологии, самообучаться, давать студенту на занятии больше свободы и самостоятельности, тем самым развивая в нём личность, подготавливая будущего специалиста к самостоятельной жизни в огромном мире различных технологий. Правильность выбора и применение педагогической технологии очень важна в образовательном процессе.

Главными чертами выпускника-специалиста любого профессионального образовательного учреждения являются его компетентность и мобильность. В этой связи акценты при изучении специальных дисциплин и профессиональных модулей переносятся на процесс познания, эффективность которого полностью зависит от познавательной активности самого студента. Успешность достижения этой цели зависит не только от того, что усваивается, но и от того, как усваивается: индивидуально или коллективно, с помощью репродуктивных или активных методов обучения.

Одно из главных направлений совершенствования методов подготовки студентов среднего профессионального образования является использование в образовательном процессе нетрадиционных форм обучения, которые опираются на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизируют их познавательную деятельность, делают их соавторами новых идей, приучают самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

К таким нетрадиционным формам обучения относятся ролевые и деловые игры, «мозговой штурм», моделирование, дискуссия, «круглый стол» и многие другие.

Одной из наиболее эффективных форм подготовки специалистов становятся деловые игры.

Использование деловых игр значительно укрепляет связь (студент-преподаватель), раскрывает творческий потенциал каждого обучаемого. Опыт проведения деловой игры показал, что в ее процессе происходит более интенсивный обмен идеями, информацией, она побуждает участников к творческому процессу.

В ходе освещения теоретических аспектов проблемы формирования профессиональной направленности личности в процессе профессиональной подготовки мы пришли к следующим выводам:

- Профессиональная направленность - ведущее свойство личности профессионала, особенности системы его побуждений на применение своих сил и способностей в избранной профессии.

- Основными факторами, влияющими на выбор профессии являются: позиция старших членов семьи, позиция друзей, школьных педагогов; личные профессиональные планы; способности; уровень притязаний на общественное признание; информированность; склонности.

- Таким образом, профессиональная направленность не дана личности от рождения, а развивается в процессе ее жизнедеятельности под влиянием различных факторов объективного и субъективного плана.

– Большое влияние на профессиональную направленность оказывает образовательная организация, в которой учатся студенты.

– Нетрадиционные методы обучения — это методы, которые побуждают студентов к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения учебным материалом. Нетрадиционное обучение предполагает использование такой системы методов, которая направлена главным образом не на изложение преподавателем готовых знаний, их запоминание и воспроизведение, а на самостоятельное овладение учащимися знаниями и умениями в процессе активной мыслительной и практической деятельности.

– Особенности нетрадиционных методов обучения состоят в том, что в их основе заложено побуждение к практической и мыслительной деятельности, без которой не возможно формирование профессиональной направленности личности студента.

Метод деловых игр представляет собой не что иное, как специально организованную деятельность по операционализации теоретических знаний, переводу их в деятельностный контекст. То, что в традиционных методах обучения «отдается на откуп» каждому учащемуся без учета его готовности и способности осуществить требуемое преобразование, в деловой игре приобретает статус метода. Происходит не механическое накопление информации, а деятельностное распрямление какой-то сферы человеческой реальности.

Игры бывают учебные, сюжетные, имитационные, ролевые, деловые. Суть их состоит в имитационном моделировании ситуаций различного плана. Достоинством игр является, то, что учащийся на чувственном уровне пропускает через себя учебный материал, тем самым лучше его усваивая. Поскольку в ходе игры учащиеся тесно взаимодействуют друг с другом, у них развивается чувство ответственности, строгого самоконтроля.

Игра четко структурирована, она имеет свои цели и планируемые результаты. Основными компонентами игры являются замысел, игровые действия, дидактические задачи, оборудование, результаты. Все элементы взаимосвязаны и взаимообусловлены.

Указанные выше и многие иные особенности деловых игр обуславливают их преимущества по сравнению с традиционными методами обучения. Образовательный ресурс деловых игр уникален тем, что в них моделируется более адекватный для формирования профессиональной направленности личности предметный и социальный контекст.

Наш практический опыт проведения деловых игр позволяет сделать следующие выводы:

- Использование деловых игр в учебном процессе существенно активизирует познавательную, творческую деятельность учащихся, тем самым способствует формированию профессиональной направленности личности;
- Применение деловых игр непосредственно влияет на качество обучения учащихся, делает процесс обучения более интересным и содержательным, заставляет учащихся думать, творчески подходить к решению проблем;
- Деловые игры позволяют научить студентов выделять постоянные, устойчивые связи, которые формируют и отражают изучаемые процессы;
- Использование деловых игр повышает возможности управления процессом обучения, руководства им конкретно и целенаправленно;
- Внедрение деловых игр в учебные курсы повышает возможность контролировать и оценивать уровень знаний, учащихся в единстве оценки знаний по каждой конкретной ситуации с полным охватом большого раздела тем.

Подводя итоги, можно сделать вывод, что поставленные нами цели и задачи в данной работе выполнены полностью.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

- 1.Абрамова Г.С., Степанович В.А. Деловые игры: теория и организация / Г.С. Абрамова, В.А. Степанович. – Екатеринбург: Деловая книга, 2010 – 135 с.
- 2.Аксенова, Г.А. Использование игровых технологий /Г.А. Аксенова. -Специалист. -2012.- №10. – 180 с.
- 3.Алёшина О. Г. Деловая игра как средство развития профессиональных компетенций студентов / О.Г. Алешина. - Молодой ученый, 2009 – 88 с.
- 4.Андреев, И.В. Педагогика. Учеб курс для творческого саморазвития. /И.В Андреев. - Казань: Центр инновационных технологий, 2006. – 608 с.
- 5.Батышев, С.Я. Профессиональная педагогика / С.Я. Батышев. - М.: Издательство «Эгвес», 2010. – 356 с.
- 6.Белоруссова Е.В. Деловая игра как средство развития творческой активности студентов в условиях профессионального образования / Е.В. Белоруссова. – М: Буки-Веди, 2014. – 113 с.
- 7.Бельчиков Я.М. Деловые игры / Я.М. Бельчиков, М.М. Бирштейн. – Рига: Авотс, 2011. – 234 с.
- 8.Борисова Е.М. О применении социально-психологических методик в изучении становления профессионала // Психодиагностика. Ее проблемы и методы: Сб. науч. трудов. – М., 2002 – 332 с.
- 9.Бургат В.В. Деловая игра как метод активного обучения / В.В. Бургат. - Сибирский торгово-экономический журнал. – 2014. – №1 (19). – 48 с.
- 10.Вербицкий А.А. Активное обучение в высшей школе: контекстный подход: метод. пособие / А.А. Вербицкий. – М., Высш. шк., 2011. – 207 с.
- 11.Выготский Л.С. Игра и ее роль в психическом развитии ребенка / Л.С. Выготский // Вопросы психологии. – 2012. – № 6. – С. 24-27.

12. Габрусевич С. А. От деловой игры — к профессиональному творчеству / С.А. Габрусевич, Г.А. Зорин. — Мн.: Университетское, 2011— 125 с.

13. Галушко Д.И. Деловые игры / Д.И. Галушко. — Киев: Урожай, 2003 – 208 с.

14. Гинзбург Я. С. Социально-психологическое сопровождение деловых игр. Игровое моделирование: Методология и практика. / Я.С. Гинзбург, Н.М. Коряк— Новосибирск: Наука, 2013 – 163 с.

15. Ермолаева, Е.П. Психология социальной реализации профессионала. - М.: Издательство «Институт психологии РАН», 2008. – 347 с.

16. Жежко И. В. Проектные игры в культуре / И В. Жежко. – М.: НИИК., 2006. – 151 с.

17. Зеер, Э.Ф. Психология профессионального развития. – М.: Академия, 2011. – 240 с.

18. Иванова, Е.М. Психология профессиональной деятельности. /Е.М. Иванова – М.: ПЕР СЭ, 2012. – 382 с.

19. Кириллова, Г.Д. Теория и практика урока в условиях развивающего обучения / Под ред. Г.Д. Кирилловой. – М.: Просвещение, 2010. – 159 с.

20. Колесник Н. Е. Формирование профессионально важных качеств у учащихся С Н.Е Колесник — Уфа: Лето, 2011. — 93-96 с.

21. Колесникова И.А. Педагогическая реальность: опыт межпарадигмальной рефлексии: Курс лекций / И.А. Колесникова. – СПб.: Детство-Пресс, 2001.

22. Колесникова И.А. Педагогическая праксеология: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. / И.А Колесникова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

23. Кругликов, Г.И. Настольная книга мастера профессионального обучения / Г.И. Кругликов. – М.: Академия, 2012. – 271 с.

24.Кубрякова М.Г. Инновационные механизмы управления качеством образовательного процесса / М.Г. Кубрякова, Т.А. Султанова // Молодой ученый. – 2015. – №12 (92). – С. 762–765.

25.Кун Т. Структура научных революций / Т. Кун. - М.: Прогресс, 2012. – 211 с.

26.Никитина, Н.Н. Основы профессионально-педагогической деятельности / Под ред. Н.Н. Никитиной, О.М. Железняковой, М.А. Петухова. - М.: Изд-во «Мастерство», 2012. – 340 с.

27.Панфилова А.П. Игротехнический менеджмент. Интерактивные технологии для обучения и организационного развития персонала / А. П. Панфилова. – СПб.: ИВЭСЭП, «Знание», 2003. – 536 с.

28.Пидкасистый П.И. Технология игры в обучении и развитии: учеб. Пособие. / П.И. Пидкасистый, Ж.С. Хайдаров. – М.: Российское педагогическое агентство, 2006. – 270 с.

29.Платов В. Я. Деловые игры: разработка, организация и проведение. / В.Я. Платов. — М.: Профиздат, 2011. — 156 с.

30.Поташник М.М. Управление качеством образования / М.М. Поташник – М.: Пед. об-во России, 2009 – 181 с.

31.Ростунов, А. Т. Формирование профессиональной пригодности. - М.: Высшая школа, 2011. – 176 с.

32.Селевко Г.К. Педагогические технологии как основа активизации, интенсификации и эффективного управления УВП. / Г.К. Селевко – М.: НИИ школьные технологии, 2005. – 331 с.

33.Селевко Г.К. Современные образовательные технологии: учебное пособие / Г.К. Селевко – М.: Народное образование, 1998. – 256 с.

34.Смирнов И.П. Экономическая функция профессионального образования. / И.П. Смирнов – М.: Агентство «Социальный проект», 2007. – 78 с.

35.Смолкин А. М. Методы активного обучения: Науч.-метод. Пособие. / А.М. Смолкин. — М.: Высш. шк., 2010.—176 с.

36.Соловьева, А.В. Создание педагогических условий формирования профессионального самосознания учащихся образовательных учреждений НПО, СПО. / А.В. Соловьева. «Методист», 2015. – № 4. – 209 с.

37.Султанова Т.А. Профессиональная образовательная среда: сущность, структура, критерии качества / Т.А. Султанова // Наука и современность. – 2011. – №8–1. – С. 334–339.

38.Татур Ю.Г. Компетентность в структуре модели качества подготовки специалистов. / Ю.Г. Татур. –М: Высшее образование сегодня, 2005. – 121 с.

39.Хаматгалеева, Г.А. Формирование технологической компетенции как необходимое условие развития технологической культуры учащихся / Г.А. Хаматгалеева. 2010. – Вып. 3.

40.Хруцкий Е.А. Организация проведения деловых игр: учебное пособие / Е.А. Хруцкий. – М: Высш. шк., 2013. – 320 с.

41.Хуторской А.В. Современная дидактика. / А.В. Хуторский- Учеб. для вузов. – СПб.: Питер, 2001. – 213 с.

42.Щукина, Г. И. Педагогические проблемы формирования познавательных интересов студентов. / Г.И. Щукина – М.: Педагогика, 2012. – 208 с.

43.Эрганова, Н.Е. Методика профессионального обучения, Учеб. пособие / Под ред. Эргановой Н. Е. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. пед. ун-та, 2011. – 150 с.

44.Яковлев Е.В. Управление качеством образования в высшей школе: теория и практика. / Е.В. Яковлев – Челябинск: Изд-во ЧГПУ, 2000. – 37 с.

