



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И

ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**Организация учебно-исследовательской деятельности обучающихся
профессиональной образовательной организации на занятиях по
дисциплине профессионального цикла**

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:

60,95 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

«19» 06 2024 г.

Зав. кафедрой ПППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1

Букенова Елена Егоровна 

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ПППОиПМ

Павлова Лариса Николаевна 

Челябинск

2024

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ЗАНЯТИЯХ В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

1.1. Особенности организации учебно-исследовательской деятельности студентов на занятиях в системе среднего профессионального образования

1.2. Методы и формы организации учебно-исследовательской деятельности при подготовке к занятиям профессионального цикла в системе среднего профессионального образования.....

1.3 Опыт организации учебно-исследовательской деятельности на занятиях в системе среднего профессионального образования (общероссийский или Челябинской области, или СПО в конкретной направленности подготовки).....

Выводы по Главе 1

ГЛАВА 2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ДИСЦИПЛИНЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

2.1 Характеристика базы эксперимента.....

2.2 Организация исследования учебно-исследовательской деятельности в ЧГКИПиТ.....

2.3 Методические рекомендации по активизации учебно-исследовательской деятельности на дисциплинах профессионального цикла «Организация обслуживания».....

Выводы по Главе 2.....

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....

ПРИЛОЖЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

Одним из определяющихся факторов в подготовке специалиста, обладающего способностью осуществлять функции своей деятельности, является учебно-исследовательская работа обучающихся, в процессе которой осваиваются не только навыки исследовательской, но и формируется личность будущего специалиста, саморазвивающегося, инициативного, этим определяется цель образования – формирование творческой инициативой личности в процессе обучения в профессиональном образовательном учреждении.

Необходимо уделять большое внимание организации учебно - исследовательской деятельности обучающихся в рамках как урочной, так и внеурочной деятельности. Немало важную роль при этом играет правильная организация учебного пространства для выполнения обучающимися исследований. Важно сформировать у обучающихся устойчивые исследовательские умения.

Учебно-исследовательская деятельность – это деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с решением исследовательской задачи с заранее неизвестным результатом и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере.

Интерес к изучению вопросов, связанных с исследовательской деятельностью, проявляли многие педагоги и психологи нашей страны (А.С.Обухов, А.И Савенков, И.А.Зимняя, Е.А.Шашенкова, А.П.Гладкова, Т.И Чернецкая и другие). В современном образовании исследовательская деятельность является одной из составляющих процесса обучения в СПО.

Благодаря включению в учебно-исследовательский вид деятельности на уроках и внеурочных занятиях, обучающиеся смогут успешно достичь предметных и мета предметных образовательных результатов.

Гипотеза – если в процессе естественнонаучного образования включать обучающихся в учебно-исследовательскую деятельность, организованную с учётом определённых условий и ключевых моментов, то уровень сформированности у них исследовательских умений повысится.

Актуальность – обусловлена необходимостью поисков оптимальных путей развития учебно-исследовательской деятельности студента в развивающемся едином информационном пространстве, обладающим новыми возможностями для повышения качества учебно-исследовательской деятельности.

Под учебно-исследовательским подходом в образовании мы понимаем смещение акцентов в преподавании дисциплин профессионального цикла.

Объект – образовательный процесс среднего профессионального образования.

Предмет исследования – организация учебно-исследовательской деятельности обучающихся профессиональной образовательной организации на занятиях по дисциплине профессионального цикла среднего профессионального образования.

Цель исследования – теоретически изучить специфику организации учебно-исследовательской деятельности студентов в процессе обучения на занятиях дисциплин профессионального цикла и разработать рекомендации по организации учебно-исследовательской деятельности в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

В соответствии с выдвинутой целью определена необходимость постановки и решения следующих задач:

1. Изучить понятие и содержание организации учебно-исследовательской деятельности студентов в профессиональных образовательных организациях.

2. Изучить методы и формы учебно-исследовательской деятельности студентов при подготовке к занятиям профессионального цикла в системе среднего профессионального образования.

3. Рассмотреть процесс организации исследования учебно-исследовательской деятельности в ЧГКИПиТ.

4. Разработка методических рекомендаций по активизации учебно-исследовательской деятельности в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» по дисциплине профессионального цикла «Организация обслуживания».

Методы исследования при написании дипломной работы:

Для решения поставленных задач использовался комплекс различных методов исследования: общетеоретические методы, познания (анализ, синтез, аналогия, сравнение, сопоставление, обобщение, классификация); анализ документов и литературных источников, анализ результатов деятельности педагогов в колледже. Теоретический анализ педагогической, психологической и методической литературы по теме работы.

Теоретико-методологической базой исследования, послужили работы таких авторов, как: А.С.Обухов, А.И Савенков, И.А.Зимняя, Е.А.Шашенкова, А.П.Гладкова, Т.И Чернецкая, В.В.Блохин, И.Н. Кузнецов.

Теоретическая значимость: состоит в том, что проанализированы методы и формы организации учебно-исследовательской деятельности в профессионально образовательных организациях среднего профессионального обучения

Практическая значимость: заключается в том, что разработанные рекомендации по активизации учебно-исследовательской деятельности на дисциплинах профессионального цикла «Организация обслуживания», может быть использована в педагогической деятельности педагогов и мастеров производственного обучения, при изучении дисциплин профессионального цикла среднего профессионального образования.

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал, Челябинская область (ГБПОУ «ЧГКИПиТ»)

Структура исследования. Выпускная квалификационная работа состоит из: введения, первой и второй глав, выводов по двум главам, заключения, списка литературы и приложений..

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Особенности организации учебно-исследовательской деятельности в системе среднего профессионального образования

В настоящее время исследовательская деятельность студентов становится популярной формой учебной работы и необходимым средством развития их самостоятельного творческого подхода к жизни. Учебное исследование рассматривается в педагогике как деятельность, которая направлена на создание качественно новых ценностей, важных для развития личности, на основе самостоятельного приобретения учащимися субъективно новых, значимых для них знаний.

Одним из важнейших определяющих факторов в подготовке специалиста, обладающего способностью творчески осуществлять функции своей деятельности, является учебно исследовательская деятельности обучающихся, в процессе которой осваиваются не только навыки исследовательской деятельности, но и формируется личность будущего специалиста, творческого, саморазвивающегося, инициативного, этим определяется цель образования - формирование творческой инициативной личности в процессе обучения в профессиональном образовательном учреждении.

Проблемой организации исследовательской деятельности обучающихся занимались такие авторы, как **Н. Г. Алексеев, В. А. Далингер, Т. Л. Брославская, Е. И. Кассир, И. В. Клещева, А. В. Леонтович, А. С. Обухов, В.М. Самохина, Е. Ю. Фролова, Д. Б. Эльконин**, в работах которых указывается, что процесс обучения должен быть направлен на развитие творческих способностей, умений самостоятельно приобретать знания и применять их на практике, размышлять, сопоставлять разные факты, точки зрения, формулировать и аргументировать собственную позицию. Они отмечают, что средством достижения таких результатов является правильно организованная исследовательская деятельность обучающихся.

Цель учебного исследования, по мнению Е. Н. Кикоть, не только конечный результат (знание), но и сам процесс, в ходе которого развиваются исследовательские способности учащихся за счёт приобретения ими новых знаний, умений и навыков, тренировки уже развитых, расширения кругозора, изменения своей мотивации и положения в молодёжном сообществе.

Учебная деятельность - процесс приобретения человеком новых знаний, умений и навыков или изменения старых; деятельность по решению учебных задач. Последовательность осуществления учебной деятельности: анализ задачи, принятие учебной задачи, актуализация имеющихся знаний, необходимых для её решения; составление плана решения задачи, практическое её осуществление, контроль и оценка решения задачи, осознание способов деятельности, необходимых для решения учебной задачи. (Сайт «Российское образование: Федеральный портал»).

А.С. Обухов рассматривает понятие «исследовательской деятельности» как «творческий процесс совместной деятельности двух субъектов (двух личностей) по поиску неизвестного, результатом которой является формирование мировоззрения.

Обухов А.С Развитие исследовательской деятельности учащихся. — М.: Национальный книжный центр, 2015. — С. 104. — 288 с.

И.А. Зимняя и Е.А. Шашенкова определяют понятие «исследовательская деятельность» как особую деятельность личности, обладающей необходимой активностью, регулируемую ее сознанием, данная деятельность прежде всего направлена на удовлетворение познавательных потребностей личности. Результатом этой специфической деятельности, по их мнению, является новое знание, отвечающее поставленной цели.

Мухина В. Психологический смысл исследовательской деятельности для развития личности // Народное образование : журнал. — 2006. — № 7. — С. 123—127.

В.В.Блохин рассматривает «исследовательскую деятельность» как вид творческой деятельности, приводящей к внутреннему преобразованию познающего субъекта. Автор определяет так же основные свойства исследовательской деятельности - открытость и универсальность.

Блохин В. В. Исследовательская деятельность учащихся: от проблемного обучения к исследовательской работе // Преподавание истории в школе : журнал. — 2017. — № 3. — С. 3—7.

Учебно-исследовательская деятельность – деятельность учащихся, связанная с решением ими творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере: постановка проблемы, изучение теории, посвящённой данной проблематике, подбор методик исследования и практическое овладение ими, сбор собственного материала, его анализ и обобщение, научный комментарий, собственные выводы.

Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности учащихся: методические рекомендации / сост.: Т. М. Мильситова, О. Ю. Перкова [и др.] – Кемерово : изд-во МБОУ ДПО «Научно-методический центр», 2017. – 6 с.

Задачи учебно-исследовательской деятельности Г. А. Русских определяет следующим образом:

- 1) формирование интереса к познавательной, творческой, экспериментально-исследовательской деятельности;
- 2) создание условий для социального и профессионального самоопределения школьников;
- 3) совершенствование исследовательских умений школьников;
- 4) развитие творческих способностей и личностных качеств учащихся;
- 5) ориентация на дальнейшее продолжение образования в вузе.

Полученная в процессе учебного исследования информация может быть новой только для того, кто её получил, что не умаляет значимости учебно-исследовательской работы. С. Л. Рубинштейн писал: «Когда говорят, что человек как индивид не открывает, а лишь усваивает уже добытые знания, это значит лишь то, что он не открывает их для человечества, но лично для себя все же должен открыть. Человек доподлинно владеет лишь тем, что он сам добывает собственным трудом».

А. С. Обухов, характеризуя учебно-исследовательскую деятельность, подчёркивает основную функцию: инициирование обучающихся к познанию мира, себя, и себя в этом мире.

Учебно-исследовательская деятельность обучающихся в его определении — творческий процесс совместной деятельности двух субъектов (преподавателя и обучающегося) по поиску неизвестного, в ходе которого осуществляется трансляция между ними культурных ценностей, результатом которой является формирование мировоззрения.

Под исследовательской деятельностью учащихся сегодня понимается такая форма организации учебно-воспитательной работы, которая связана с решением учащимися творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным результатом в различных областях науки, техники, искусства и предполагающая наличие основных этапов, характерных для научного исследования: постановку проблемы, ознакомление с литературой по данной проблематике, овладение методикой исследования, сбор собственного материала, его анализ и обобщение, выводы.

М. В. Кларин считает, что обучение основам исследовательской деятельности осуществляется по следующим направлениям:

- 1) специальное обучение поисковым процедурам — формирование исследовательской культуры;
- 2) специальное обучение процедурам обсуждения — формирование дискуссионной культуры;
- 3) специальная разработка эмоционально-личностной стороны учебно-игровой деятельности — эмоциональная и интеллектуальная рефлексия хода обучения.

Для успешного осуществления учебно-исследовательской деятельности обучающиеся должны овладеть следующими действиями:

- 1) постановка проблемы и аргументирование её актуальности;
- 2) формулировка гипотезы исследования и раскрытия замысла - сущности будущей деятельности;
- 3) планирование исследовательских работ и выбор необходимого инструментария;

4) собственно проведение исследования с обязательным поэтапным контролем и коррекцией результатов работ;

5) оформление результатов учебно-исследовательской деятельности как конечного продукта;

б) представление результатов исследования широкому кругу заинтересованных лиц для обсуждения и возможного дальнейшего практического использования.

Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности учащихся: методические рекомендации / сост.: Т. М. Мильситова, О. Ю. Перкова [и др.] – Кемерово : изд-во МБОУ ДПО «Научно-методический центр», 2017. – 12-13 с.

Организация учебно-исследовательской деятельности учащихся для раскрытия её педагогического и развивающего потенциала, по мнению Е.В. Тягловой должна опираться на ряд принципов:

1) принцип доступности (способность студента выполнить задание, по завершению которого возникнет ощущение успеха от результата своей деятельности);

2) принцип естественности (проблема должна быть реальной, а не надуманной; а также подлинный интерес к процессу исследования);

3) принцип экспериментальности (познание студентами свойств чего-либо посредством всех анализаторов);

4) принцип осознанности (как проблемы, цели и задач, так и хода самого исследования и его результатов);

5) принцип культуросообразности (учёт традиций миропонимания, которые существуют в данной культуре);

б) принцип самостоятельности (ученик овладевает ходом исследования и новыми знаниями через собственный опыт самостоятельной работы).

В зарубежной литературе принципы заменяются требованиями, которые также направлены на эффективное функционирование механизма исследовательского обучения. По мнению американских педагогов (Драйвер Р., Белл Б., Крейзберг П. и др.), требования заключаются в следующем:

1) Побуждать студентов формулировать имеющиеся у них идеи и представления, высказывать их в неявном виде.

2) Сталкивать студентов с явлениями, которые входят в противоречие с имеющимися представлениями.

3) Побуждать к выдвижению предположений, догадок, альтернативных объяснений.

4) Давать студентам возможность исследовать свои предположения в свободной и ненапряженной обстановке, особенно путём обсуждений в малых группах.

5) Предоставлять студентам возможность применять новые представления к широкому кругу явлений, ситуаций, так, чтобы они могли оценить их прикладное значение.

В целом идеи отечественных и зарубежных педагогов похожи: для первых характерна больше конкретика и чёткая связь с принципами и подходами отечественной методики, для вторых — гуманизация образования. Существует ещё третья позиция, которая учитывает интересы обоих субъектов образовательного процесса и выделяет всего три основных условия эффективности исследовательской деятельности:

1) Добровольное желание обучающегося и учителя в проведении исследования;

2) Возможность провести исследование;

3) Получение удовлетворения от собственной работы.

Таким образом, можно сделать вывод, что в своей сущности учебное исследование предполагает активную познавательную позицию, связанную с периодическим и продолжительным внутренним поиском, глубоко осмысленной и творческой переработкой информации научного характера. Исследовательская работа обучающихся может осуществляться на базе разных компонентов системы образования, но при этом для эффективной реализации должны соблюдаться определённые принципы/требования/условия, перечисленные выше.

1.2 Методы и формы организации учебно-исследовательской деятельности при подготовке к занятиям профессионального цикла в системе среднего профессионального образования

И.Н. Кузнецов в работе «Научное исследование: методика проведения и оформление» предложил классификацию общенаучных методов, в соответствии с которой выделяют три уровня («снизу вверх»): эмпирический, теоретический, общелогический.

К эмпирическим методам относятся:

– Наблюдение – целенаправленное изучение предметов, явлений, процессов, опирающееся в основном на данные органов чувств. К научному наблюдению предъявляется ряд требований: однозначность идеи; наличие системы методов и приёмов; возможность контроля (повторное наблюдение или применение других методов). Обычно наблюдение включается в состав эксперимента.

– Эксперимент – исследование каких-либо явлений или процессов путём активного воздействия на них при помощи создания новых условий, соответствующих целям исследования, или через изменение течения процесса в нужном направлении. Эксперимент выполняет две взаимосвязанные функции: опытная проверка гипотезы и формирование новых концепций.

– Сравнение – познавательная операция, позволяющая выявить сходства и различия объектов. Этот метод позволяет выявить качественные и количественные характеристики предметов. Он позволяет выявить и сопоставить уровни в развитии изучаемого явления, произошедшие изменения, определить тенденции развития.

К методам теоретического исследования относятся:

– Формализация – отображение знания в знаково-символическом виде (математика, физика, логистика, грузовые и пассажирские перевозки).

– Формализация даёт возможность анализировать, уточнять, определять понятия.

– Аксиоматический метод – способ дедуктивного построения научных теорий, при котором формулируется система основных терминов.

– Метод гипотез – создание системы дедуктивно связанных между собой гипотез, из которых выводятся утверждения об эмпирических фактах. Общая структура метода: ознакомление с фактическим материалом, требующим теоретического объяснения – выдвижения предположения о причинах и закономерностях данных явлений с помощью логических приёмов – оценка серьёзности предположений и отбор наиболее вероятной догадки.

Общелогические методы познания:

- Анализ – разделение объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения.
- Синтез – объединение (реальное или мысленное) различных сторон или частей предмета в единое целое.
- Абстрагирование – выяснение того, какие из рассматриваемых свойств являются существенными, а какие второстепенными.
- Системный подход – в его основе лежит рассмотрение объекта как целостной системы. Типы систем разнообразны: материальные и духовные, механические и органические, биологические и социальные, статические и динамические, открытые и закрытые. В системном подходе исследование ориентируется на раскрытие целостности объекта, на выявление многообразных типов связей сложного объекта и сведение их в единую систему.

Следует учитывать, что исследование не может быть сведено к использованию одного метода. Каждый метод применяется не изолированно, а в сочетании с другими. Любой метод трансформируется в зависимости от конкретных условий, цели исследования, характера решаемых задач, особенностей предмета исследования, разнообразия явлений и процессов.

Типы систем многообразны: материальные и духовные, механические и органические, биологические и социальные, статические и динамические, открытые и закрытые. В системном подходе исследование можно ориентировать на раскрытие целостности объекта, на выявление многообразных типов связей сложного объекта и сведение их в единую систему.

Главное предназначение любого метода – обеспечить успешное решение определённых познавательных и практических проблем.

В процессе выполнения учебных исследований обучающиеся учатся пользоваться приборами, оборудованием, самостоятельно проводить эксперименты, применять свои знания при решении конкретных задач исследовательского характера.

Каждый метод применяется не изолированно, а в сочетании с другими. Каждый метод трансформируется в зависимости от конкретных условий, цели исследования, характера решаемых задач, особенностей предмета исследования, разнообразия явлений и процессов. Главное предназначение любого метода – обеспечить успешное решение определённых познавательных и практических проблем.

Основными формами учебно-исследовательской работы являются:

- 1) выпускная квалификационная работа;
- 2) курсовая работа;
- 3) учебно исследовательский проект;
- 4) доклад;
- 5) сообщение по теме;
- 6) дневник наблюдений;
- 7) алгоритм решения конкретной задачи;
- 8) конструкция дидактического средства;
- 9) аннотированный библиографический список;
- 10) терминологический словарь;
- 11) реферат;
- 12) аннотация;
- 13) план решения проблемы (простой или сложный).

Непосредственное руководство учебно-исследовательской работой студентов осуществляют преподаватели, для которых этот вид работы является обязательным.

Формы организации учебно исследовательской деятельности на урочных занятиях могут быть следующими:

- урок-исследование, урок-лаборатория, урок-творческий отчёт, урок изобретательства, урок «Удивительное рядом», урок-рассказ об учёных, урок защита исследовательских проектов, урок-экспертиза, урок «Патент на открытие», урок открытых мыслей;

- учебный эксперимент, который позволяет организовывать освоение таких элементов исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;

- домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, причём позволяет провести учебное исследование, достаточно протяжённое во времени.

Основными формами организации учебно-исследовательской деятельности на внеурочные занятия могут быть следующими:

- исследовательская практика обучающихся;

- образовательные экспедиции - походы, поездки, экскурсии с чётко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля. Образовательные экспедиции предусматривают активную образовательную деятельность обучающихся, в том числе и исследовательского характера;

- факультативные занятия, предполагающие углублённое изучение предмета, дают большие возможности для реализации на них учебно-исследовательской деятельности обучающихся;

- ученическое научно-исследовательское общество - форма внеурочной деятельности, которая сочетает в себе работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов этой работы, организацию круглых столов, дискуссий, дебатов, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждениях науки и образования.

- участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

Рассмотрим организацию основных форм учебно-исследовательской работы студентов более подробно.

Рефераты. Основная задача – сформировать у студентов навыки творческой работы с современной отечественной и зарубежной научной и научно-периодической литературой. Результаты реферирования заслушиваются на семинаре, кружке, на студенческих конференциях. Составление рефератов (аналитических обзоров) можно практиковать при изучении общенаучных, общетехнических и специальных дисциплин. Аналитический обзор является составной частью учебных заданий. Работе по реферированию должны предшествовать чтение курса лекций по

основам информации, библиографии и т.д., а также практические занятия по методике реферирования.

Исследовательские работы. Отличительная особенность исследовательской работы состоит в том, что в результате выполнения этой работы студент приобретает (закрепляет) умение и навыки проведения отдельных этапов научного исследования. Исследовательские лабораторные работы могут быть поставлены по специальным, общенаучным и общетехническим дисциплинам.

Курсовые, дипломные проекты (работы), содержащие элементы исследования. К курсовыми дипломным проектам (работам), носящим исследовательский характер, могут быть отнесены проекты (работы), предусматривающие выполнение, по крайней мере, одного из перечисленных пунктов: вариантное проектирование (сопоставление различных вариантов с целью нахождения оптимального решения); теоретическое исследование; экспериментальное исследование; составление программ, реализующих различные модели, выполнение расчётов на ПК и т.д.; аналитический обзор с включением самостоятельных переводов научной литературы; иные формы работы в зависимости от специфики подготовки специалистов.

Научные кружки и семинары, конференции. Научные кружки, семинары конференции организуются для студентов в целях обсуждения результатов их самостоятельной и научной работы. Целью научного семинара являются привлечение студентов к углублённому изучению дисциплин учебной

программы, теоретических основ профилирующих курсов, ознакомление студентов с современными достижениями науки и техники, расширение их научного кругозора.

Многообразие форм учебно-исследовательской деятельности позволяет обеспечить подлинную интеграцию урочной и внеурочной деятельности обучающихся по развитию у них.

1.3 Опыт организации учебно-исследовательской деятельности на занятиях в системе среднего профессионального образования (общероссийский или Челябинской области, или СПО в конкретной направленности подготовки).

Вывод по главе 1

На основе всего вышеизложенного можно сделать вывод о том, что учебно-исследовательская деятельность студентов - это сложный процесс учебной работы профессиональных образовательных организациях, включающих в себя совокупность мотивации студента, обеспечение которой берет на себя педагог, методов и форм деятельности, необходимых для полноценного исследовательского процесса.

Творческий потенциал заложен в студенте, а уровень его реализации определяется целостными ориентациями, мотивами, направленностью личности, способностями, условиями в которых он развивается. В условиях опережающего профессионального образования учебно-исследовательской деятельности является одним из эффективных средств для создания мотивации к учению, развитию творческого потенциала и соответственно способствует развитию коммуникативных компетенций, являющихся неотъемлемой частью конкурентноспособного специалиста среднего звена или квалифицированного рабочего и служащего.

Отличительным признаком исследовательской деятельности студентов выступает её направленность на получение не только новых, но и самостоятельно полученных знаний, являющихся новыми и личностно значимыми для конкретного студента.

В образовательном процессе профессиональной образовательной организации учебно исследовательская деятельность студентов реализует образовательную, развивающую, деятельностную, стимулирующую функции.

ГЛАВА 2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ДИСЦИПЛИНЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

2.1 Характеристика базы эксперимента

Профессиональная деятельность специалистов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» носит достаточно разнообразный характер, поэтому применение методики организации учебно-исследовательской деятельности в подготовке специалистов в этой области, поможет активизировать процесс обучения и связать его с будущей профессиональной деятельностью студента.

Сегодня система управления колледжем обеспечена необходимой нормативной документацией. Управление осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли" сегодня - это современное учреждение образования, имеющее 2 корпуса, 2 филиала. На базе колледжа проходят подготовку более 1000 студентов очной и заочной формы обучения.

Гордость колледжа - учебно-производственный цех, где обучающиеся ежедневно выпускают более 50 наименований изделий кондитерской и кулинарной продукции.

В колледже проводятся образовательные программы по специальностям :

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Форма обучения: очная Квалификация выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу Срок обучения 3 года и 10 месяцев. Изучается - 73 дисциплины.

Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Форма обучения: очная. Квалификация выпускника: Техник-технолог. Срок обучения: 3 года и 10 месяцев. Изучается - 55 дисциплин.

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Квалификация: Товаровед-эксперт Форма обучения - очная. Срок обучения 2 года и 10 месяцев. Изучается - 42 дисциплины.

Специальность 38.02.08 Торговое дело. Квалификация: специалист торгового дела. Форма обучения - очная. Срок обучения - 2 года и 10 месяцев. Изучается - 40 дисциплин.

Специальность 42.02.13 Парикмахерское искусство. Квалификация: парикмахер модельер. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев. Изучается - 46 дисциплин.

Специальность 43.02.13 Технология индустрии красоты. Квалификация: специалист индустрии красоты. Форма обучения - очная. Срок обучения - 2 года и 10 месяцев. Изучается - 40 дисциплин.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Квалификация: менеджер. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев. Изучается - 48 дисциплин.

Специальность 43.01.09 Повар,кондитер. Квалификация: повар-кондитер. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев. Изучается - 31 дисциплина.

Специальность 19.02.03 Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий. Квалификация: техник технолог. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев. Изучается - 55 дисциплин.

Специальность 19.01.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Квалификация: техник технолог. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев. Изучается - 41 дисциплина.

Специальность 15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям). Квалификация: техник механик. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев.

Специальность 15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям). Квалификация: техник-механик. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев. Изучается - 44 дисциплины.

Специальность 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям). Квалификация: бухгалтер. Форма обучения - очная. Срок обучения - 2 года и 10 месяцев. Изучается - 44 дисциплины.

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Квалификация: техник технолог. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев. Изучается - 50 дисциплин.

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Квалификация: техник технолог. Форма обучения - очная. Срок обучения - 3 года и 10 месяцев. Изучается - 43 дисциплины.

Профессиональная подготовка по профессии 19601 Швея. Квалификация: швея. Форма обучения - очная. Срок обучения - 1 год и 10 месяцев. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования и не достигших двадцати трёх лет. Изучается - 11 дисциплин.

Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь. Квалификация: пекарь. Форма обучения - очная. Срок обучения - 1 год и 10 месяцев. Изучается - 12 дисциплин по профилю специальности.

Профессиональная подготовка по профессии рабочих, должностям 12901 Кондитер. Квалификация: кондитер 3 уровня. Форма обучения - очная. Срок обучения - 228 часов. Изучается 3 дисциплины по профилю специальности.

Профессиональная подготовка по профессии рабочих, должностям служащих 16675 Повар. Квалификация: повар 3 уровня. Форма обучения - очная. Срок обучения 382 часа. 3 дисциплины по профилю специальности.

Профессиональная подготовка по профессии рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь. Квалификация: пекарь 3 уровня. Форма обучения - очная. Срок обучения - 150 часов. 3 дисциплины по профилю специальности.

Профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих 16437 «Парикмахер». Квалификация: парикмахер 4 уровня. Форма обучения - очная. Срок обучения - 580 часов. Изучается 6 дисциплин.

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 17353 «Продавец продовольственных товаров». Квалификация: продавец продовольственных товаров 2 уровня. Форма обучения - очная. Срок обучения - 444 часа. Изучается 2 дисциплины.

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 23369 «Кассир». Квалификация: кассир 3 уровня. Форма обучения - очная. Срок обучения - 182 часа. Изучается - 3 дисциплины.

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 18559 «Слесарь-ремонтник». Квалификация: слесарь-ремонтник 3 уровня. Форма обучения - очная. Срок обучения - 329 часов. Изучается - 3 дисциплины.

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы». Квалификация - 3 уровень. Форма обучения - очная. Срок обучения - 367 часов. Изучается 2 дисциплины.

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Официант, бармен». Квалификация: официант бармен 4 уровня. Форма обучения - очная. Срок обучения - 599 часов. Изучается 3 дисциплины.

Программа повышения квалификации по профессии рабочего 18559 «Слесарь ремонтник». Изучается 5 дисциплин.

Программа повышения квалификации по профессии рабочего 16675 «Повар». Изучается 4 дисциплины

Программа повышения квалификации по профессии рабочего 12901 «Кондитер». Изучается 3 дисциплины.

Дополнительное образование для детей и взрослых

ДООП Английский для подростков

ДООП Баскетбол

ДООП Бизнес-лидеры

ДООП Волейбол

ДООП Кондипрофи

ДООП Мясной гурман

ДООП Настольный теннис

ДООП Основы современной хореографии

ДООП Основы шахматной грамотности

ДООП Первая помощь-это просто

ДООП Поэтическая мастерская

ДООП Предпринимательство

ДООП Танцевальное направление TORETTO FAMILY

ДООП Театралы

ДООП Хочу все знать

ДООП Школа современной девушки

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» разработана преподавателем Юшкова Анна Сергеевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ» в соответствии с ФГОС СПО, организации получения среднего профессионального образования в пределах освоения образовательных профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности (письмо Департамента государственной подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259) и примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины по программам подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель и планируемые результаты освоения данной дисциплины:

ПК 1.1-1.4

ПК 2.1-2.8

ПК 3.1-3.7

ПК 4.1-4.6

ПК 5.1-5.6

ПК 6.1-6.4

ОК 01-07

ОК 09

ОК10

ОК 11

Изучив структуру и содержание учебной дисциплины: объем образовательной программы составляет 84 часа на изучение, всего учебных занятий 64 часа в том числе: теоретическое обучение 30 часов, практические занятия 34 часа, практическая подготовка 34 часа, консультации 2 часа и промежуточная аттестация составляет 6 часов. Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Тематически й план учебной дисциплины ОП 04.Организация обслуживания включает в себя 9 разделов с теоретическими и практическими занятиями, завершается консультацией и экзаменом по учебной дисциплине.

Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним.

Раздел 2. Торговые помещения организаций питания.

Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.

Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Раздел 5. Этапы организации обслуживания.

Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале.

Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.

Раздел 8. Обслуживание приёмов и банкетов.

Раздел 9. Специальные формы обслуживания.

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Организация обслуживания», оснащённый доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафчиками для хранения муляжей(инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; Техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями(натуральными

образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Для реализации программы библиотечный фонд ГБОУ «ЧГКИПиТ» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе, печатные, электронные издания, дополнительные источники перечислены в пункте 3. условия реализации программы учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины расписаны результаты обучения, что в конечном итоге должен знать и уметь в результате усвоения дисциплины «Организация обслуживания». Критерии оценки в процентном соотношении и правильности ответа обучающегося. Также расписаны формы и методы оценивания текущего контроля и промежуточной аттестации при проведении практических занятий и зачета.

В колледже созданы все необходимые условия для успешной учёбы и полноценной жизни обучающихся. Учащиеся и студенты колледжа готовы составить достойную конкуренцию, потому что имеют все условия для уверенного старта в выбранную профессию.

Успехи колледжа и педагогического коллектива во многом зависят от того, какими выходят из его стен выпускники. Выпускники востребованы на рынке труда.

2.2 Организация исследования учебно-исследовательской деятельности в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии и торговли».

Организация учебно-исследовательской деятельности в процессе естественнонаучного образования может проходить одновременно в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Учебно-исследовательская деятельность имеет большое значение на протяжении всего периода обучения (проведение лабораторных работ, написание рефератов, анализ литературы и т.д). Как было рассмотрено нами

ранее, любая исследовательская деятельность формирует ряд умений: организационно практические, поисковые, информационные и оценочные.

Учебно-исследовательская деятельность в колледже проводится для того, чтобы студенты смогли качественно сформировать в себе исследовательские знания, умения и навыки.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования колеблются от 2-х до 4-х лет в зависимости от уровня образования, формы обучения, получаемой специальности.

Увеличено количество часов на освоение профессиональных модулей, определённых ФГОС СПО в рамках получаемой квалификации, в том числе профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» введены часы на выполнение работ по профессии «Повар» - 330 часов, выполнение работ по профессии «Кондитер» - 146 часов, на данный модуль дополнительно введена учебная практика в размере - 36 часов и производственная - 144, а так же введён дополнительный профессиональный модуль «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу», цель которого - подготовить выпускника к трудоустройству или к организации самостоятельной занятости - 144 часа.

Основными целями ГБПОУ «ЧГКИПиТ» являются подготовка специалистов среднего звена и создание условий для развития личности в образовательном процессе.

Целью организации исследовательской работы студентов учреждений в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» является повышение качества подготовки специалиста, способного к самостоятельному творческому участию в инновационных процессах.

Для достижения этих целей в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» сформировано содержание образования. Одним из направлений, является самообразование.

Для подготовки студентов к самообразованию установлены следующие задачи:

- 1) вызвать интерес студентов к самообразованию;
- 2) способствовать возникновению у них познавательных потребностей;

3) сформировать умения и навыки самостоятельного умственного труда.

4) Роль самостоятельной деятельности студента особенно возрастает в настоящее время, при переходе образования на стандарты нового поколения, когда перед учебным заведением поставлена задача формирования у студентов потребности к постоянному самообразованию, предполагающему способность к самостоятельной познавательной деятельности.

В рамках обучения студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется дисциплина ОП.04 Организация обслуживания. Данная дисциплина входит в блок ОПД – Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные. Учебная дисциплина профильная, формируемая из обязательных предметных областей для специальностей социально-экономического профиля образования.

Методическая работа представляет собой комплекс мероприятий, направленных на обеспечение учебного процесса учебно-методической документацией, повышение педагогического мастерства преподавателей, совершенствование аудиторной и самостоятельной работы студентов, улучшение всех форм, видов и методов учебной работы в колледже с учётом состояния и перспектив развития промышленных предприятий, организаций, учреждений для которых колледж готовит специалистов.

Основная цель методической работы создание условий, способствующих повышению эффективности и качества учебного процесса, повышение мотивации педагогических работников к развитию научно методического и научно-исследовательского направлений. Методическая работа в колледже регламентируется:

- 1) документами Минобразования Челябинской области;
- 2) приказами и распоряжениями по колледжу;
- 3) решениями и рекомендациями методического совета колледжа;
- 4) Положениями (о методическом совете; о научно-исследовательском обществе студентов; о научно-исследовательском обществе преподавателей; о методической работе преподавателей; о цикловой методической комиссии; о

методическом кабинете; об аттестации педагогических работников) разработанными и действующими в колледже;

5) планом методической работы на год, плана работы методистов, плана работы редакционно-издательского отдела, плана работы ЦМК, индивидуального плана работы преподавателя, мастера п/о).

Методическая работа в колледже осуществляется на трёх уровнях: цикловой методической комиссии (ЦМК); комплекса; обще колледжном.

Основным звеном, выполняющим методическую работу по учебным дисциплинам (модулям), является ЦМК. На уровне комплекса осуществляются мероприятия, связанные с подготовкой по специальностям комплекса; на колледжном уровне решаются проблемы и выполняются методические мероприятия отделений, колледжа и мероприятия межколледжного масштаба.

Методическая работа в колледже включает: определение главных направлений и проблем этой работы; её координацию и контроль; руководство всеми структурными подразделениями, выполняющими методическую работу; решение методических проблем межциклового и общеколледжного уровней и отдельных частных проблем; обеспечение широкого обмена передовым опытом работы и его внедрение; организацию повышения квалификации преподавательского состава.

Руководство методической работой в колледже осуществляет заместитель директора по научно методической работе через методистов комплексов, которые непосредственно несут ответственность за организацию и состояние методической работы и периодически отчитываются о проделанном на заседании методического совета. Особое внимание в работе методических цикловых комиссий уделяется формированию единого образовательного пространства. За цикловыми методическими комиссиями закрепляется определённое направление методической работы. Традиционным видом методической работы является проведение недель специальности. Решение задач, обеспечивающих достижение основной цели методической работы, осуществляется в колледже в формах: «учебно-методической работы»; «научно методической работы»; «учебно-исследовательской работы».

Учебно-методическая работа направлена на совершенствование методики преподавания дисциплин, непосредственное методическое обеспечение учебного процесса, внедрение в него рекомендаций, выработанных в результате выполнения научно методической работы и в ходе учебно-исследовательской работы. Одна из не менее важных целей научно методической работы - перспективное развитие процесса обучения, совершенствование его содержания и методики преподавания, поиск новых принципов, закономерностей, методов, форм и средств организации и технологии учебного процесса на основе проведения исследований и обобщения передового опыта.

Учебно-исследовательская работа направлена на эффективное решение проблем, поставленных цикловой методической комиссией, методистом, зам. директора по научно методической работе, связанных с организацией, управлением и анализом методической работы в колледже.

Проектно-исследовательская деятельность колледжа представлена:

1) Научно-исследовательской лабораторией преподавателей. Деятельность научно-исследовательской лаборатории преподавателей направлена на формирование и развитие профессиональной, информационной, коммуникативной, правовой компетенции. Ежегодно в колледже проводится научно-практическая конференция педагогических работников.

2) Научно-исследовательским обществом студентов. Неотъемлемой частью работы преподавателей остаётся создание и обновление комплексного методического обеспечения образовательного процесса. В данной деятельности преподаватели составляют учебные и учебно наглядные пособия, раздаточный и дидактический материал, методические рекомендации для студентов; обобщают опыт своей работы в статьях и рефератах.

Основными целями организации учебно-исследовательской работы студентов являются:

1) привитие всем студентам навыков постановки и проведения самостоятельных учебных исследований, выработка творческого подхода к решению стоящих перед ними проблем, освоение методов самостоятельной

работы с научной литературой, углубление и развитие исследовательских знаний, их практическое применение;

2) интенсификация процесса формирования готовности студентов к будущей профессиональной деятельности и т.д. В рамках квалификационного исследования мы провели беседу со студентами обучающимися на различных специальностях, чтобы уточнить их отношение к исследованиям и применение исследований в образовательном процессе.

Так же, мы уточнили данный вопрос у педагогического состава, реализующего учебно-исследовательскую деятельность в профессиональной образовательной организации. Педагоги отметили, что не применяют исследования в процессе образовательной деятельности. Однако педагоги высказывались за несомненную пользу учебно-исследовательской деятельности в рамках подготовки высококвалифицированных специалистов в системе среднего профессионального образования.

Учебно-исследовательская деятельность государственного колледжа индустрии питания и торговли соответствует современной модели учебно-исследовательского учебного заведения, в рамках которой колледж выступает не только производителем новых знаний, но и участвует в их обмене, распределении и использовании через инновационные формы образования.

Таким образом в ходе анализа в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» было выявлено что в колледже достаточно развито это направление. Также было выявлено, что участие в учебно-исследовательской деятельности добровольное, не в обязательном порядке для студентов.

Помимо этого, было выявлено что в учебных планах студентов нет обязательных вводных занятий, по тематике «Учебно-исследовательская работа студентов», откуда был сделан вывод, что привлечение студентов к учебно-исследовательской работе колледжа, проходит, охватывая не всех студентов колледжа, а только тех, кто сам проявит инициативу, и решит заниматься учебно-исследовательской работой.

2.3 Методические рекомендации по активизации учебно-исследовательской деятельности на дисциплинах профессионального цикла «Организация обслуживания».

Факторы, способствующие активизации исследовательской работы студентов

1. Понимание (осознание) студентом (обучающимся) значимости выполняемой работы. Важно психологически настроить студента (обучающегося), показать ему, как социально необходима выполняемая им работа. Если студент (обучающийся) знает, что результаты его работы будут использованы в практической деятельности, лекционном курсе, методическом пособии, в лабораторном практикуме, при подготовке публикации или иным образом, то отношение к выполнению задания существенно меняется в лучшую сторону, и качество выполняемой работы возрастает. Другим вариантом использования фактора полезности является активное применение результатов работы в профессиональной подготовке: студент (обучающийся), получив задание для дипломной (квалификационной) работы на первом курсе обучения, может (при поддержке и контроле преподавателя) выполнять самостоятельные задания по ряду дисциплин гуманитарного, социально-экономического и общепрофессионального циклов дисциплин, которые затем войдут как разделы в его квалификационную (дипломную) работу.

2. Обучение студентов (обучающихся) методам, приемам исследовательской работы.

3. Участие в олимпиадах по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам в творческих и профессиональных конкурсах, в научно-исследовательских или прикладных работах и т.д.

4. Факторы контроля знаний (накопительные оценки, рейтинг, нестандартные экзаменационные процедуры). При определённых условиях они могут вызвать стремление к состязательности, что само по себе является сильным мотивационным фактором самосовершенствования студента (обучающегося).

5. Раскрытие потенциала креативности студентов (обучающихся), их общественной активности, самостоятельности, ответственности.

6. Личность преподавателя, ибо он должен быть примером для студента (обучающегося) и как профессионал, и как творческая личность, определяя перспективы его дальнейшего внутреннего роста и развития.

7. Поощрение студентов (обучающихся) за успехи в учебе и творческой деятельности.

Исследовательская деятельность студентов проходит в 6 этапов:

1) подготовительный (объект для исследования, составление плана работы, подбор литературы);

2) экспериментальный (исследование объекта, системы);

3) камеральный (обработка результатов исследований, сравнение их с ГОСТами и нормами и т.п.);

4) аналитический (выявление причинно-следственных связей и закономерностей, выводы, прогнозирование, предложение путей решения проблемы); отчётный (письменный отчёт о проделанной работе по плану: – введение, отражающее актуальность темы; – цели и задачи исследования; – описание исследовательской части; – выводы и предложения; – список литературы;

5) информационный (знакомство аудитории с полученными результатами).

Основные этапы самостоятельной исследовательской работы студента
Исследовательская работа студента проходит в несколько этапов:

1) просмотр учебно-методической литературы (предварительный, чтение с карандашом);

2) 2) составление плана работы;

3) 3) компоновка материала в соответствии с планом;

4) 4) правка работы. Прежде всего, нужно определить цель исследования. Если исследование посвящено историческому лицу, материал лучше располагать по этапам его биографии; если он посвящён событию, то логика изменяется: от предпосылок данного события идет к обзору ситуации, сложившейся к моменту его наступления, затем к характеру протекания события и анализу его последствий).

Затем следует заняться:

- редактированием материала, предполагающей исключение из текста всех повторов;

- внимательно изучить переходы от одного пункта плана к другому и остановиться по возможности хотя бы на одном варианте, сравнить варианты и выбрать лучший;

- обратить особое внимание на список литературы (возможно имеются свои правила оформления);

- написание и корректировку введения и заключения, имеющих строгую структуру (важно подчеркнуть актуальность темы и для теории, и для практики, и для самого автора; заключение пишется как краткие, лаконичные выводы на основе конкретного текста исследования).

Письменный отчёт о проделанной работе выполняется по плану:

- введение, отражающее актуальность темы;

- цели и задачи исследования;

- описание исследовательской части;

- заключение (выводы и предложения);

- список литературы. Планирование и организация исследовательской деятельности
Общая схема научного исследования такова:

1. Формулирование проблемы учебному исследованию обычно предшествует возникновение проблемной ситуации, когда практика сталкивается с необходимостью решения насущных задач, не имеющих в данный момент теоретического решения. Проблема – противоречие между знанием и незнанием. Чаще всего проблема исследования формулируется в виде вопроса. Проблемы в исследовательской деятельности обучающихся имеют ряд особенностей: проблемы должны отвечать личным и профессиональным потребностям обучающегося; проблема должна соответствовать возрастным особенностям и профессиональной направленности; выбирая проблему, нужно учитывать наличие необходимых средств и материалов.

2. Формулирование темы исследования ясное обозначение темы позволяет спланировать и организовать проведение всего комплекса исследовательской

работы. При формулировании темы исследования возможно применение метода ключевых слов, суть которого состоит в выборе наиболее значимых терминов, из которых составляется список, а на его основе уточняется заглавие.

3. Обоснование актуальности выбранной темы в сжатом изложении показывается, какие задачи стоят перед исследователем в аспекте выбранного направления исследования, что сделано предшественниками, и что осталось не раскрытым, что предстоит сделать.

4. Выдвижение гипотезы. Гипотеза – это научное предположение, допущение, истинное значение которого неопределённо. Любая гипотеза должна быть доказана хотя бы в принципе. Неопровержимые предположения гипотезами не являются. В результате исследования гипотеза подтверждается или опровергается.

5. Определение объекта и предмета исследования. Объект – это та часть практики, с которой исследователь непосредственно имеет дело. Для учебного исследования должны выбираться объекты с учётом имеющихся возможностей: наличие системы понятий о выделенном объекте, которая позволит построить гипотезу, сконструировать ситуацию по проверке гипотезы, наличие экспериментальной базы, если речь идёт об экспериментальной работе. Предмет исследования – это та сторона, тот аспект, точка зрения, с которой исследователь познаёт целостный объект, выделяя при этом главные, наиболее существенные, с точки зрения исследователя, признаки объекта. Предмет исследования чаще всего либо совпадает с его темой, либо они очень близки по звучанию.

6. Постановка цели и задач исследования. На основе сформулированной проблемы, определённых объекта и предмета исследования устанавливается центральный момент исследовательской работы: её цель. Цель исследования – это то, что в самом общем виде должно быть достигнуто в итоге работы. Целями могут быть: получение нового знания об объекте; решение трудных производственных и управленческих ситуаций; объяснение методик или методологических разработок. Под задачей в науке о познании понимается данная в определённых конкретных условиях цель деятельности. Таким

образом, задачи исследования выступают как частные, сравнительно самостоятельные цели по отношению к общей цели исследования в конкретных условиях проверки сформулированной гипотезы.

7. Выбор методов (методик) проведения исследования. Метод – это средство достижения цели. Методы исследования разделяются на эмпирические и теоретические. К теоретическим методам принадлежат: анализ и синтез, сравнение, абстрагирование и конкретизация, обобщение, формализация, индукция и дедукция, аналогия, идеализация, мысленный эксперимент, моделирование. При выполнении студенческих исследовательских работ предпочтительными являются такие эмпирические методы исследования, как изучение литературы, документов и результатов деятельности; наблюдение; опрос; метод экспертных оценок; тестирование; обследование; мониторинг; эксперимент.

8. Описание процесса исследования. Описание процесса исследования является основной частью исследовательской работы, в которой освещаются методика, техника, технологии, операции исследования.

9. Обобщение результатов исследования. Обобщение результатов исследования предполагает представление результатов в виде таблиц, графиков, схем, диаграмм, рисунков, позволяющих интерпретировать собранные данные, анализировать и выявлять те или иные зависимости, делать выводы, разрабатывать рекомендации, учитывая, полноту и точность собранного материала.

10. Формулирование выводов и оценка полученных результатов. Получив результаты, исследователь переходит к проверке гипотезы и окончательной формулировке установленных новых фактов или взаимосвязей. В случае подтверждения правильности гипотезы проблема приобретает научное обоснование, а значит, исследователь вправе давать рекомендации по её решению и прогнозировать её развитие.

Методические рекомендации по активизации учебно-исследовательской деятельности на дисциплине профессионального цикла «Организация обслуживания» предложены в приложении 2.

Нужна ли анкета для исследования студентов из учебника страница 30 ?
<https://edu-eao.ru/wp-content/uploads/2019/09/Organizatsiya-nauchno-issledovatel'skoj-i-uchebno-issledovatel'skoj-raboty-v-pro-0Afessionalnyh-obrazovatel'nyh-organizatsiyah.pdf>

Выводы по Главе 2

Согласно учебному плану, разработанному на основе ФГОС СПО, теоретическая подготовка специалистов к исследовательской деятельности в колледже индустрии питания и торговли образования осуществляется в процессе психолого педагогических и методических дисциплин. Параллельно с формированием и углублением теоретической базы студентов в области технологического образования осуществляется планомерная работа по определению их научных интересов и выстраиванию индивидуальной исследовательской траектории каждого специалиста. Для этой цели предусмотрена дисциплина «Организация обслуживания» и производственная (педагогическая) практика.

ИЛИ

Таким образом, можно сделать вывод, учебно исследовательская деятельность не мало важна в профессиональной образовательной организации. Правильно организованная учебно исследовательская деятельность, в процессе которого осваиваются не только навыки исследовательской деятельности, но и формируется личность будущего специалиста, творческого, саморазвивающегося, инициативного.

Нами были изучены рабочая программа и календарно-тематический план дисциплины «Организация обслуживания» в ГБОУ «Челябинский государственный колледж индустрии и питания» Коркинский филиал.

Так же разработали Методические рекомендации по активизации учебно-исследовательской деятельности на дисциплине профессионального цикла «Организация обслуживания».

Методические рекомендации по дисциплине «Организация обслуживания» разработано для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

!!!!Продолжение описания что указано в метод рекомендациях !!!!

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Учебно-исследовательская деятельность является одним из важнейших средств формирования коммуникативных компетенций студентов.

ЧТО ЕЩЕ НАПИСАТЬ?

Целью нашего исследования было теоретически изучить специфику организации учебно-исследовательской деятельности студентов в процессе обучения на занятиях дисциплин профессионального цикла и разработать рекомендации по организации учебно-исследовательской деятельности в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Для достижения целей решались следующие задачи:

1. Изучить понятие и содержание организации учебно-исследовательской деятельности студентов в профессиональных образовательных организациях.
2. Изучить методы и формы учебно-исследовательской деятельности студентов при подготовке к занятиям профессионального цикла в системе среднего профессионального образования.
3. Рассмотреть процесс организации исследования учебно-исследовательской деятельности в ЧГКИПиТ.
4. Разработка методических рекомендаций по активизации учебно-исследовательской деятельности в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» по дисциплине профессионального цикла «Организация обслуживания».

Нами были рассмотрены понятия: учебная деятельность, исследовательская деятельность и учебно-исследовательская деятельность,

определены задачи, принципы и требования для успешной работы учебно-исследовательской деятельности.

??????????

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. (Сайт «Российское образование: Федеральный портал»).
2. Обухов А.С Развитие исследовательской деятельности учащихся. — М.: Национальный книжный центр, 2015. — С. 104. — 288 с.

3. Мухина В. Психологический смысл исследовательской деятельности для развития личности // Народное образование : журнал. — 2006. — № 7. — С. 123—127.

4. Блохин В. В. Исследовательская деятельность учащихся: от проблемного обучения к исследовательской работе // Преподавание истории в школе : журнал. — 2017. — № 3. — С. 3—7.

5. Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности учащихся: методические рекомендации / сост.: Т. М. Мильситова, О. Ю. Перкова [и др.] – Кемерово : изд-во МБОУ ДПО «Научно-методический центр», 2017. – 6 с.

6. Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности учащихся: методические рекомендации / сост.: Т. М. Мильситова, О. Ю. Перкова [и др.] – Кемерово : изд-во МБОУ ДПО «Научно-методический центр», 2017. – 12-13 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Рабочая программа учебной дисциплины:

ОП. 04 «Организация обслуживания»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	ПК	Умения	Знания
1.4	ПК 1.1-	– выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	– виды, типы и классы организаций общественного питания;
2.8	ПК 2.1-	общественного питания к обслуживанию;	– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
3.7	ПК 3.1-	– встречать,	– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
4.6	ПК 4.1-	приветствовать, размещать гостей, подавать меню;	– правила накрывания столов скатертями, приёмы полировки посуды и приборов;
5.6	ПК 5.1-	– принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;	– приёмы складывания салфеток
6.4	ПК 6.1-	продукцию и услуги организаций общественного питания;	– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ОК 01-07		– рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;	– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ОК 09		– подавать блюда и напитки разными способами;	– сервировку столов, современные направления сервировки
ОК 10		– осуществлять расчёт с потребителями;	– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех
ОК 11		– обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;	
		– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом	

	<p>организации общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; 	<p>форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов;
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приёмы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счёт и производить расчёт с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчёт с 	<ul style="list-style-type: none"> – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню; – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов.
--	--	---

	потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.	
--	---	--

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы.

Формирование у обучающихся личностных результатов в ходе реализации образовательной программы представлены в таблице

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы через сопряжение с общими компетенциями			
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 01	Проявляющий и демонстрирующий готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	Л Р 13
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02	Проявляющий и демонстрирующий интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	Л Р 14

<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>О К 03</p>	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Л Р 7</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>О К 04</p>	<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>Л Р 6</p>
<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>О К 05</p>	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Л Р 11</p>
<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>О К 06</p>	<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>Л Р 2</p>
		<p>Осознающий себя гражданином</p>	<p>Л</p>

	и защитником великой страны.	Р 1
	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	Л Р 3
	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Л Р 5
	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского	Л Р 8

		государства.	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	О К 07	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Л Р 10
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	О К 09	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	О К 10	Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Л Р 4
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	О К 11		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	84
Всего учебных занятий	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	34
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
Форма промежуточной аттестация - экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 04. Организация обслуживания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним		4		
Тема 1 <i>Услуги общественного питания и требования к ним</i>	Содержание учебного материала Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг,	2		ОК 1 - ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14

	их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.			
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания			
	Практическое занятие №1	2	2	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2		
Раздел 2. Торговые помещения организаций питания		8		
Тема 2. <i>Торговые помещения организаций питания</i>	Содержание учебного материала	6		ОК 1 - ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение			
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг			
	Интерьер помещений организации питания			
	Сервизная, назначение, оснащение			
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение			
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			
	Практическое занятие №2			

	<p>Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.</p> <p>Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия</p>	2		<p>ОК 11</p> <p>ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14</p>
Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье		14		
Тема 3	Содержание учебного материала	4		<p>ОК 1 -</p> <p>ОК 11</p> <p>ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14</p>
<i>Столовая посуда, приборы, столовое белье</i>	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды			
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания			
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов			
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла			
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья			
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности			
	Правила работы с подносом			
	Практическое занятие №3	2	2	ОК 1 -

	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2		ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Практическое занятие №4	2	2	
	Расчёт количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		
	Практическое занятие №5	2	2	
	Отработка приёмов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2		
	Практическое занятие №6	2	2	
	Правила работы с подносом. Отработка приёмов работы с подносом	2		
Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		4		
Тема 4. <i>Информационное обеспечение процесса обслуживания</i>	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню			
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин			

	Практическое занятие №7	2	2	ОК 1 -
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2		ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
Раздел 5. Этапы организации обслуживания		8		
Тема 5. <i>Этапы организации обслуживания</i>	Содержание учебного материала	2		ОК 1 -
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.			ОК 11
	Уборка стола и замена использованной посуды и приборов			ЛР 1-7,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			8, 10, 11, 13, 14
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями			
	Приём и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива			
	Практическое занятие №8	2	2	ОК 1 -
Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2		ОК 11 ЛР 1-7,	
Практическое занятие №9	2	2	8, 10, 11,	

	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приёму заказа и передаче его на производство	2		13, 14
Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале		12		
Тема 6. <i>Организация процесса обслуживания в зале</i>	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приёмов пищи			
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского			
	Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
	Практическое занятие №10	2	2	ОК 1 -
Тренинг по отработке приёмов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2		ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14	
Практическое занятие №11	2	2		
Тренинг по отработке приёмов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2			

	Тренинг по отработке приёмов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка			
	Практическое занятие №12	2	2	
	Тренинг по отработке приёмов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2		
	Тренинг по отработке приёмов по дополнительной и исполнительной сервировке столов			
Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		12		
Тема 7. <i>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</i>	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приёмы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя			
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд			
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.			
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий			
	Правила этикета и нормы поведения за столом			
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP			

	Расчёт с потребителями			
	Практическое занятие №13	2	2	ОК 1 -
	Тренинг по отработке приёмов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Практическое занятие №14	2	2	
	Тренинг по отработке приёмов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		
	Практическое занятие №15	2	2	
	Тренинг по отработке правил этикета и приёмов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приёмов расчета с гостями Тренинг по отработке приёмов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2		
	Раздел 8. Обслуживание приёмов и банкетов	8		
Тема 8.	Содержание учебного материала	4		ОК 1 -

<i>Обслуживание приемов и банкетов</i>	Виды приёмов и банкетов Дневные дипломатические приёмы. Вечерние дипломатические приёмы Приём заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы			ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами			
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами			
	Банкеты и приёмы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания			
	Прием-фуршет. Приём коктейль. Банкет-чай			
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			
	Практическое занятие №16	2	2	ОК 1 -
	Тренинг по отработке приёмов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приёмов обслуживания на приёмах	2		ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
Раздел 9. Специальные формы обслуживания		6		
Тема 9. <i>Специальные</i>	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - ОК 11
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс			

<i>формы обслуживания</i>	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц			ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий			
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта			
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю			
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
	Практическое занятие №17	2	2	
	Тренинг по отработке приёмов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2		ОК 11 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
Консультация	2			
Экзамен по учебной дисциплине	6			
Всего:	64	34		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания», оснащённый оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ «ЧГКИПиТ» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

4.2.1 Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

11. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 160 с

13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.

14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.2 Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

4.2.3 Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме</p>

<p>современные направления сервировки</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и 		<p>дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования
---	--	--

<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчётов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчётов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная</p>

<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подачи блюд и напитков различными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки различными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации 	<p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте</p>
--	--	--

<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и 		
---	--	--

<p>напитков гостям различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 		
---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Министерство образования и науки Челябинской области
Коркинский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
(ГБПОУ «ЧГКИПиТ»)

–
30 лет ВЛКСМ, д. 171-б, Коркино, Челябинская обл., 456550.

Тел. (35152) 3-00-73. Факс (35152) 3-00-69.

korkino@chgkipit.ru

Методические рекомендации по активизации учебно-исследовательской деятельности

на дисциплинах «Организация обслуживания».

Для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

Автор:

Букенова Е.Е. – студентка группы ЗФ-509-083-5-1 ППИ ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет»

Пояснительная записка

Методические рекомендации по активизации учебно-исследовательской деятельности по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.04 «Организация обслуживания» составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программы

дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для очной формы обучения.

В соответствии с рабочей программой ОП.04 Организация обслуживания на изучение учебной дисциплины предусмотрено 84 часа, из которых 30 часов теоретического обучения и практических занятий 34 часа.

Цель проведения практических занятий: формирование практических умений, необходимых в последующей профессиональной и учебной деятельности.

Задачи:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам;
- формирование умения применять полученные знания на практике;
- выработка при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива и потенциал;

В программу включено содержание направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; – принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; – подавать блюда и напитки разными 	<ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приёмы полировки посуды и приборов; – приёмы складывания салфеток

	<p>способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять расчёт с потребителями; - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять приём заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню, - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приёмы - обслуживать иностранных туристов - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счёт и производить расчёт с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта; <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла - сервировку столов, современные направления сервировки - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню; - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов.
--	--	---

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приёмы полировки посуды и приборов;
- приёмы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очерёдность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов.

Перечень практических занятий

Наименование раздела (темы)	Практическая работа	Содержание практической работы	Кол-во часов
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Практическое занятие 1. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.	Сформировать практические навыки о взаимосвязи производственных и торговых помещений на примере. Составление схемы производственных и торговых цехов	<u>2</u>
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Практическое занятие 2. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	Выработать навыки правил подбора столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Закрепить на практике правила сервировки стола для разных форм обслуживания	<u>2</u>
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Практическое занятие 3. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	Закрепить навыки правил составления меню предприятий разного вида Составить меню бизнес ланча	<u>2</u>
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Практическое занятие 4. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	Сформировать навыки и умения правил оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет Составить краткий план действий официанта от приёмы заказа у посетителей , передача его на производство, правила подачи	<u>4</u>

		блюд и напитков.	
	Практическое занятие 5. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приёму заказа и передаче его на производство	Познакомиться с правилами подготовки торговых помещений, встрече, размещению гостей, приёму заказа и передаче его на производство Закрепить порядок действий официанта	<u>2</u>
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале.	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке приёмов сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, приёмов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд.	Отработать приёмы сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, приёмы сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. По карточке заданию, определить вид сервировки, подобрать посуду, приборы, столовое белье. За сервировать стол на одного посетителя	<u>6</u>
	Практическое занятие 7. Тренинг по отработке приёмов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, сервировка стола для подачи вина	Отработать приём предварительной сервировки стола для ужина по меню заказанных блюд, сервировка стола для подачи вина Составить меню ужина , определить вид сервировки стола	<u>4</u>
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке правил подачи различных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	Выработать навыки и правил приёмов сервировки стола и правил подачи различных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Описать формы подачи холодных и горячих закусок, бульонов и супов	<u>6</u>
	Практическое занятие 9. Тренинг по отработке приёмов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.	Отработать приёмы транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей с соблюдением техники безопасности. Перечислите основные этапы при фламбировании фруктов	<u>2</u>

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Практическое занятие 10. Тренинг по отработке приёмов обслуживания на приёмах и банкетах.	Закрепить умение правил приёмов обслуживания на приёмах и банкетах Составить меню и схему обслуживания банкета	<u>4</u>
ИТОГО			<u>34</u>