



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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

«ПРИМЕНЕНИЕ АКТИВНЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ, КАК  
СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»

Выпускная квалификационная работа  
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение  
Направленность программы бакалавриата  
«Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

71 % авторского текста

Работа рекомендована к защите

«06» 05 2017 г.

зав. кафедрой ИППО и ПМ

[Подпись] Корнеева Н.Ю.

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ЗФ-409/083-4-1

Сысолятина Анжелика Викторовна  
[Подпись]

Научный руководитель:

К.п.н., доцент ПППО и ПМ

[Подпись] Савченков А.В.

Челябинск

2017

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1.1 Понятие активных методов обучения в педагогической литературе.....	7
1.2 Проблема формирования профессиональной компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации .....	15
1.3 Применение активных методов обучения для формирования профессиональной компетентности обучающихся .....	21
Вывод по первой главе .....	29
Глава 2 Опытно-экспериментальная работа по формированию профессиональных компетенций обучающихся с помощью активных методов обучения .....	31
2.1 Конструктивный этап эксперимента.....	31
2.2 Применение активных методов обучения для формирования профессиональной компетенции обучающихся .....	34
2.3 Анализ опытно-экспериментальной работы.....	49
Вывод по второй главе.....	52
Заключение .....	53
Список используемых источников.....	56
Приложение .....	61

## ВВЕДЕНИЕ

**Актуальность исследования.** Растущие материально-технические потребности общества опережают сегодня процессы социальной и психологической зрелости людей, их способность к грамотному ведению диалога, культуре коммуникаций, активному самопознанию и самовыражению. В связи с этим меняются характер и функции профессионального образования: сегодня оно должно не только передавать знания и формировать умения, но так же развивать способности к самоопределению, готовить будущих специалистов к самостоятельным действиям, учить нести ответственность за свои поступки. Качественно меняется и характер взаимодействия преподавателя и студентов. Студент становится уже не столько объектом обучения, сколько субъектом этого процесса, а педагог - его организатором. Происходит переход от обучения фактическим знаниям к осмыслению событий, обретению навыков и применения в жизни того, что накоплено при обучении. Ставятся задачи по осуществлению поворота от массового обучения к индивидуальному подходу, развитию творческих способностей будущих профессионалов, совершенствованию навыков и умений для самостоятельной работы, которые опираются, прежде всего, на активные методы обучения. Это подводит к необходимости рассмотрения содержательных процессов взаимодействия, осуществляемых во всей системе образования.

В основе таких процессов лежат: формирование высокой психологической культуры педагога, развитие его способности к ведению диалога с учениками, создание открытой образовательной атмосферы, способной обеспечить творческий рост каждого студента.

Способность преподавателя раскрыть внутренние резервы ученика, используя в обучении активные методы, поможет обеспечить конструктивные изменения в образовательной системе, помочь молодому человеку оценить свои способности и возможности, правильно определить свое место в жизни и открыть ему пути для осуществления полноценной профессиональной карьеры.

**Цель работы** - определение условий и принципов применения методов активного обучения, как средства формирования профессиональной компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации.

**Объект работы** - формирование профессиональной компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации.

**Предмет работы** - методы активного обучения, как средства формирования профессиональной компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации.

**Гипотеза работы** - успешное применение методов активного обучения, как средства формирования профессиональной компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации.

**Задачи работы:**

1) Провести анализ научно-методической литературы по проблеме исследования;

2) Доказать педагогическую эффективность использования активных методов обучения, как средства формирования профессиональной компетентности обучающихся в профессиональной образовательной организации;

3) Экспериментально проверить эффективность использования активных методов обучения, как средства формирования профессиональной компетентности обучающихся в профессиональной образовательной организации.

**Методы работы:**

1) Анализ научной и научно-методической литературы.

2) Контрольное тестирование.

3) Педагогический эксперимент.

4) Методы математической статистики.

**Практическая значимость** заключается в адаптации программы профессионального модуля ПК. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с использованием методов МАСПО.

**База исследования:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», студенты группы 306 - 20 человек.

**Структура работы:** введение, две главы, выводы по главам, заключение, список литературы (43 источника), приложения (1).

# ГЛАВА 1 ПРОБЛЕМА ПРИМЕНЕНИЯ АКТИВНЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ

## 1.1 Понятие активных методов обучения в педагогической литературе

Термин «активные методы обучения» или «методы активного обучения» (АМО или МАО) появился в литературе в начале 60-х годов XX века. Ю.Н. Емельянов использует его для характеристики особой группы методов, используемых в системе социально-психологического обучения и построенных на использовании ряда социально-психологических эффектов и феноменов (эффекта группы, эффекта присутствия и ряда других). Вместе с тем активными являются не методы, активным является именно обучение. Оно перестает носить репродуктивный характер и превращается в произвольную внутренне детерминированную деятельность учащихся по наработке и преобразованию собственного опыта и компетентности [3].

Идеи активизации обучения высказывались учёными на протяжении всего периода становления и развития педагогики задолго до оформления её в самостоятельную научную дисциплину. К родоначальникам идей активизации относят Я.А. Коменского, Ж.-Ж. Руссо, И.Г. Песталоцци, К.Д. Ушинского и других. Всю историю педагогики можно рассматривать как борьбу двух взглядов на позицию ученика. Приверженцы первой позиции настаивали на исходной пассивности ученика, рассматривали его как объект педагогического воздействия, а активность, по их мнению, должен был проявлять только преподаватель. Сторонники второй позиции считали ученика, равноправным участником процесса обучения, который работает под началом педагога и активно усваивает социально-культурный опыт, имеющий форму теоретического знания. Из числа отечественных психологов к идее активности в разное время обращались Б.Г. Ананьев, Л.С. Выготский, А.Н. Леонтьев, Б.Ф. Ломов, С.Л. Рубинштейн и другие [2].

Эпитет «активные» применяется с целью противостояния АМО традиционным методам обучения, Реализующим первую точку зрения, где участники учебного процесса поляризованы в своих ролях учащегося и учителя. Первые являются потребителями готовых знаний, накопленный и обобщенный в виде теорий, фактов, законов, закономерностей, понятий и категорий. Активность ученика сводится к усвоению этой информации и их последующей репродукции, таким образом, уровень развития и эффективность функционирования их памяти во многом определяется эффективностью их учебной работы целиком [6].

Позиция ученика в классической системе образования будет оценена как пассивно-потребительская, поскольку информация усваиваются как бы на потом, их использование на практике отложено во времени, сам ученик не способен выбирать, что, когда и в каком количестве он будет изучать. Преобразование теоретических знаний, конструирование новых, наработка собственного опыта исследовательской работы. Задача педагога - облегчить работу студентов, сделать материал интереснее, доступнее для понимания, обеспечить его точное и прочное усвоение, проконтролировать конечный результат. Поэтому система педагога, его непрерывная адаптивно-преобразовательная активность - второе, не редко самое важное условие эффективности работы ученика, залог конечного успеха его учебной деятельности [4].

Обучение - это специально организованный, управляемый процесс взаимодействия учителей и учеников, направленный на усвоение знаний, умений, навыков, формирование мировоззрения, развитие умственных сил и потенциальных возможностей обучаемых, закрепление навыков самообразования в соответствии с поставленными целями.

Под обучением иногда понимают целенаправленное пробуждение и удовлетворение познавательной активности человека путем его приобщения к общим и профессиональным знаниям, способам их получения, сохранения и применения в личной практике [1].

Обучение так же называют специально организованный, целенаправленный и управляемый процесс взаимодействия педагога и учащихся (преподавателей и студентов). Из вышесказанного можно сделать вывод, что целью обучения является передача и получение новой информации, приобретение навыков и умений. В таком случае перед педагогом и преподавателем стоит важнейшая задача: донести до своего учащегося или студента знания таким образом, чтобы тот их максимально усвоил. Для этого на протяжении всей истории разрабатываются все новые методы обучения [5].

Под методом обычно понимают способ достижения цели, либо решение какой-либо задачи. В педагогике метод - это совокупность теоретического и практического освоения действительности.

В своей работе И. П. Подласый упоминает дореволюционные источники, в которых под методом обучения понимали «искусство учителя направлять мысли учеников в нужное русло и организовывать работу по намеченному плану». В современных же условиях принимать метод исключительно как «искусство» будет некорректно, потому как в этом случае исключается логическая составляющая. Поэтому И. П. Подласый дает более современное понятие метода, как «системы алгоритмизованных логических действий, которые обеспечивают достижение намеченной цели» [33].

Метод обучения - это упорядоченная деятельность педагога и учащихся, направленная на достижение заданной цели обучения. Под методами обучения часто понимают совокупность путей, способов достижения целей, решения задач образования [9].

Таким образом, можно сказать, что метод обучения - это совокупность путей, способов передачи информации, знаний, умений и навыков от учителя к ученику, от преподавателя к студенту.

Середина XX века характеризуется у многих авторов кризисом образования. Науки, технологии, производство стали развиваться невиданно быстрыми темпами. Таким образом, общий объем информации стал удваиваться каждые 5-7 лет. Учащиеся, будь то дети или взрослые, вынуждены



были прилагать все большие усилия для того, чтобы быть и оставаться образованными людьми.

В этих условиях ученые и педагоги со всего мира искали новые методы обучения. Более эффективные и современные. Так в 60-е годы широкое распространение получают активные методы обучения или методы активного обучения [8].

Активное обучение - представляет собой такую организацию и ведение учебного процесса, которая направлена на всемерную активизацию учебно-познавательной активности обучающихся посредством их широкого, желательно комплексного, использования как педагогических (дидактических), так и организационно-управленческих средств.

Применение АМО меняет сложившееся положение буквально с ног на голову. Студенты изначально заинтересованы в получении необходимой им информации, которая используется ими непосредственно и сразу. Поэтому нехватка, неточность или принципиальная неправильность информации создают стимул к ее пополнению, исправлению, корректировке. Усвоение информации является побочным результатом деятельности студента, в которую он вовлекается преподавателем [10].

Обучение в системе АМО не выступает как исключительная обязанность и право учителя. Здесь обучение - результат встречной активности группы студентов (участников АМО). Именно в группе возникают эффект взаимопомощи, эффекты соревнования и поддержки, участники сопереживают успехам и неудачам друг друга, осуществляют анализ и оценку действий напарников, делятся с ними своим опытом, выступают в роли и обучающихся и обучаемых попеременно. В этом и проявляется групповой эффект [15].

Эффект присутствия выражается в том, что пребывание в той ситуации, когда другой осуществляет пробы и ошибки в решении поставленной задачи, то остальные участники группы, выступая в роли наблюдателей, учатся на его примере, могут вмешиваться в ход решения. Советы и рекомендации здесь не являются непозволительными подсказками, а выступают как важнейший

момент обучения. В группе участников АМО результат определяется действиями всех участников, что также противостоит классической системе обучения, где групповому способу выдаче знаний, противостоит индивидуальный способ контроля и оценки их усвоения (учат всех вместе, спрашивают каждого в отдельности, оценки одного не влияют на оценки других). Важность усилий и активности каждого участника АМО, определяющая конечный результат обучения участников группы - главная отличительная особенность таких методов социально-психологического обучения [4].

Группа как субъект учебной деятельности значительно отличается от индивида. В социальной психологии было указано, что у ее членов возникает общий «фонд памяти», решения, принимаемые всей группой, характеризуются большей степенью риска (ведь риск теперь распределяется на всех), и большей взвешенностью, ведь идеи одних участников группы критикуются, дорабатываются другими, отбрасываются и заменяются другими в случае возникновения необходимости. Индивидуальные особенности членов группы учитываются в виде распределения обязанностей, которое в значительной степени отвечает интересам, склонностям, компетенции людей, что называется функционально-ролевой дифференциацией. Подобный характер задач и заданий, выполняемых участниками группы, создает эффект общей судьбы, когда изначально разные по своим индивидуально-психологическим чертам люди приобретают особенности сходства за счет общих переживаний, аналогичного опыта и позиции. Каждый участник группы, чье обучение осуществляется с использованием АМО, влияет на общий результат и не может его получить без помощи и участия других членов [22].

Первоначально АМО получили распространение в системе переподготовки специалистов. Здесь особое значение имеют ускоренные сроки обучения, поэтому АМО, особенно игровые методы обучения, завоевали широкую популярность и признание в мире. Затем АМО стали использоваться в подготовке специалистов высшей школы. И в последнюю очередь стали

применяться в общей системы образования, где классические методы традиционного обучения обосновались особенно сильно [11].

Такими образом, термин АМО является своеобразным обозначением специфических групповых методов обучения, получивших широкое распространение во второй половине XX века и дополняющих традиционные методы, прежде всего, объяснительно иллюстративные методы обучения, посредством изменения позиции учащихся с пассивно потребительской на активно-преобразующую и опоры на социально-психологические феномены, возникающие в малых социальных кругах. Количество АМО достаточно велико. Поэтому для их характеристики обратимся к вопросам классификации методов активного социально-психологического обучения.

Организация учебного процесса, использующего АМО, опирается на ряд принципов, к числу которых можно отнести принципы индивидуализации, гибкости, элективности, контекстности, сотрудничества [32].

Принцип индивидуализации предполагает создание системы многоуровневой подготовки прфофессионалов, учитывающей индивидуальные особенности студентов и позволяющей избежать уравниловки и предоставляющей каждому возможность максимального раскрытия собственных способностей для получения, соответствующего этим способностям образования. Индивидуализация обучения может осуществляться по: содержанию когда студент имеет возможность корректировки направленности получаемого образования, по объему, что позволит способным и заинтересованным слушателям глубже изучить предмет в познавательных, научных или прикладных целях (для этого могут использоваться индивидуальные планы работы, договора о целевой подготовке, элективные дисциплины), по времени, допуская изменение в определённых рамках регламента изучения определённого объёма учебного материала в соответствии с индивидуально-психологическими особенностями учащихся и формой их подготовки [13].

Принцип гибкости требует сочетания вариативной подготовки, основанной на учете запросов заказчиков и пожеланий студентов, с возможностью быстрого, реализуемого непосредственно в процессе обучения, изменения её направления. Варианты подготовки должны появляться и изменяться в соответствии с изменениями условий на рынке труда, что позволяет снизить инерционность системы образования. Этот принцип реализуется при работе вузов по подготовке специалистов по прямым связям с заказчиками образовательных услуг, получившей название целевой подготовки по прямым договорам [14].

Принцип элективности - предоставление слушателям максимально возможной самостоятельности выбора образовательных маршрутов - элективных (кратких, обзорных или узко специализированных) курсов, получением на этой основе уникального набора информации или нескольких смежных направлений, отвечающих индивидуальным склонностям студента, его познавательным интересам.

Принцип контекстности требует подчинения содержания обучения содержанию и условиям реализации будущей профессиональной деятельности, в результате чего обучение приобретает контекстный характер, способствуя ускорению последующей профессиональной адаптации [28].

Принцип сотрудничества предполагает развитие отношений доверия, взаимопонимания, взаимной ответственности студентов и педагогов, а также развитие уважения, доверия к личности ученика, с предоставлением ему возможности для проявления собственной инициативы и индивидуальной ответственности за результат.

Все методы активного социально-психологического обучения (МАСПО) имеют целый ряд отличительных особенностей или признаков. Чаще всего, выделяют следующие признаки:

Проблемности. Основная задача при этом состоит в том, чтобы ввести студента в проблемную ситуацию, для выхода из которой (для принятия решения или нахождения ответа) ему не будет хватать имеющихся знаний, и он

вынужден сам активно формировать новые знания с помощью ведущего (педагога) и с участием других слушателей, основываясь на известном ему чужом и своем профессиональном и жизненном опыте, логике и здравом смысле [12].

Адекватности учебно-познавательной деятельности характеру будущих практических (профессиональных или ролевых) задач и функций ученика. Особенно это касается вопросов личного общения, служебных и должностных взаимоотношений. Благодаря его реализации возможно будет формирование эмоционально-личностного восприятия обучающимися их профессиональной деятельности.

Взаимообучения. Стержневым моментом многих форм проведения занятий с применением АМО обучения является коллективная деятельность и дискуссионная форма обсуждения. Многочисленные эксперименты по развитию умственных возможностей, учащихся показали, что использование коллективных форм обучения оказывало даже большее воздействие на их развитие, чем факторы чисто интеллектуального характера.

Индивидуализации. Требование организации учебно-познавательной деятельности с учетом индивидуальных способностей и возможностей ученика. Признаком также подразумевает развитие у обучающихся механизмов самоконтроля, саморегуляции, самообучения [29].

Исследования изучаемых проблем и явлений. Реализация признака позволяет обеспечить формирование отправных начальных моментов навыков, необходимых для успешного самообразования, основанного на умении анализировать, обобщать, творчески подходить к использованию знаний и опыта [19].

Непосредственности, самостоятельности взаимодействия обучающихся с учебной информацией. При традиционном обучении преподаватель (равно как и весь используемый им комплекс дидактических средств) исполняет роль «фильтра», пропускающего через себя учебную информацию. При активизации обучения - преподаватель отходит на уровень обучающихся и в роли

помощника участвует в процессе их взаимодействии с учебным материалом, в идеале педагог становится руководителем их самостоятельной работы, реализуя принципы педагогики сотрудничества.

Мотивации. Активность как индивидуальной и коллективной самостоятельной и специально организованной учебно-познавательной деятельности студентов, развивается и поддерживается системой мотивации. При этом к числу используемых преподавателем мотивов, обучающихся выступают: профессиональный интерес, творческий характер учебно-познавательной деятельности, состязательность, игровой характер проведения занятий, эмоциональная вовлеченность.

## **1.2 Проблема формирования профессиональной компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации**

Рассмотрение проблемы формирования профессиональной компетенции целесообразно начать с определения основного термина. В научной литературе под «профессиональной компетенцией» понимается «обладание совокупностью профессиональных знаний и опыта (компетенций), а также положительного отношения к работе, требуемые для эффективного выполнения рабочих обязанностей в определенной области деятельности. Компетентность подразумевает не только умение выполнять работу, но также способность передавать и использовать знания и опыт в новых условиях» [36].

Понятие компетенции определяется как способность обучающегося применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Понятие «компетенция» как педагогическая проблема является сравнительно новым. В научной литературе выделены следующие существенные признаки компетенций: Понятие «компетенция» относится к области умений, а не знаний.

Компетенция - это общая способность, основанная на знаниях, опыте, ценностях, склонностях, которые приобретены благодаря обучению. Компетенция не сводится ни к знаниям, ни к навыкам; быть компетентным - не означает быть ученым или образованным. Необходимо различать компетенцию и умение. Умение - это действие в специфической ситуации, компетенция - это характеристика, которую можно извлечь из наблюдений за действиями, за умениями. Таким образом, умения представляются как компетенция в действии. Компетенция - это то, что порождает умение, действие. Компетенция формируется в результате осознанной деятельности [25].

Необходимо остерегаться слишком когнитивистского, даже инструментального упрощения понятия компетенции. Наблюдение за умениями не может игнорировать вопрос смысла, особенно того, который придают субъекты ситуациям, смысла, который они в них видят, интерпретации, которую они осуществляют. Терминология варьируется вокруг этой темы смысла: одни ученые говорят о мотивации или интересе, другие - о ценностях, третьи - о эмоциональном заряде или моральном обязательстве. Для того чтобы стать генератором компетенций, деятельность должна приобрести смысл для учащихся, стать осознанной деятельностью [17].

Приобретение компетенций зависит от активности обучаемых. Эту точку зрения, основанную на достижениях теории обучения (Пиаже, Выготский, Брюнер), разделяют многие европейские эксперты. Для того, чтобы научиться работать, нужно работать. Нельзя научиться французскому языку, не говоря по-французски; пользоваться компьютером, не прибегая к практике. Таким образом, для приобретения компетенций учащийся должен стать субъектом данной осознанной деятельности. Природа компетенций носит контекстуальный характер [35].

Значительная роль в проявлении компетенций принадлежит обстоятельствам. Быть компетентным означает умение мобилизовать в данной ситуации полученные знания и опыт. При обсуждении компетенций внимание обращается на конкретные ситуации, в которых они проявляются. Компетенция

не может быть изолирована от конкретных условий её реализации. Она одновременно связывает мобилизацию знаний, умений и поведенческих отношений, настроенных на условия конкретной деятельности, часто можно встретить людей, обладающих обширными знаниями, но не умеющих мобилизовать их в нужный момент, когда предоставляется возможность. Необходимо уметь в данных условиях проявлять соответствующую компетенцию [40].

Таким образом, для формирования определённых компетенций необходимы соответствующие условия, в которых они проявляются.

Компетенция развивается, обогащается, расширяется или укрепляется, отталкиваясь от начального уровня.

Для формирования компетенций важен процесс совершенствования. Быть компетентным значит обладать определенным уровнем мастерства, совершенства владения деятельностью.

Все исследователи, изучавшие природу компетенции, отмечают ее многосторонний, разноплановый и системный характер [18].

С точки зрения концепции «интегрированного формирования компетенции», разработанной шведскими и американскими учеными В. Чипанак, Г. Вайлер и Я.И. Лефстед, компетенция развивается в результате интеграции интеллектуальных, моральных, социальных, эстетических аспектов знаний, умений и навыков.

Таким образом, компетенция является интегральной характеристикой процесса и результата образования, которая определяет способность обучающегося решать проблемы, в т.ч. профессиональные, возникающие в реальных ситуациях деятельности с использованием знаний, жизненного и профессионального опыта, ценностей и наклонностей [39].

Таким образом, можно утверждать, что профессиональная компетенция определяет уровень профессиональной подготовки специалиста. Следовательно, является одной из важнейших характеристик при трудоустройстве и дальнейшей работе сотрудника. А значит для обучающихся



в профессиональной образовательной организации получение профессиональной компетенции является основополагающей целью.

Здесь стоит отметить, что под профессиональной образовательной организацией подразумевается «образовательная организация, осуществляющая в качестве основной цели ее деятельности образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования и (или) по программам профессионального обучения». То есть, иными словами, среднее профессиональное образование [31].

В профессиональном образовании компетенция определяется как мера соответствия знаний, умений и опыта лиц определенного социально - профессионального статуса реальному уровню сложности выполняемых ими задач и решаемых проблем.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом выделяются общие и профессиональные компетенции. В основе формирования общих и профессиональных компетенций лежат базовые компетенции [23].

Для выделения списка базовых компетенций необходимо учесть следующие показатели: максимально возможный охват ситуационных проявлений каждой ключевой компетенцией; непересекаемость ситуационных проявлений различными базовыми компетенциями. Базовые компетенции должны, таким образом, «покрыть» всевозможные проявления деятельности субъекта. Каждое действие, производимое субъектом, должно быть классифицировано в проявлении той или иной базовой компетенции [34].

В контексте деятельного подхода проблема поиска условий для формирования соответствующих компетенций и определения списка базовых компетенций может быть рассмотрена на основе концепции типов ведущей деятельности, разработанной в русле культурно - исторической психологии.

В соответствии с теорией деятельности, истоки которой уходят к Гегелю и Канту, преобразуя природу, воздействуя и изменяя ее, человек в то же время изменяет и свою собственную природу. Под воздействием преобразующей

предметной деятельности происходит преобразование самого субъекта и формирование его личностных качеств [33].

В соответствии с методологическим принципом единства деятельности и сознания, деятельность человека обуславливает формирование его сознания, его психических процессов и свойств, в том числе компетенций, а эти последние, осуществляя регуляцию человеческой деятельности, являются условием ее адекватного выполнения, при этом различные этапы и типы деятельности субъекта всегда осуществляются на соответственно различных уровнях общения. Потребность субъекта вступать в определенную деятельность является доминирующим моментом, определяющим тип деятельности [21].

Таким образом, формирование компетенций совершается в преобразующей деятельности, совершаемой субъектом, вид компетенции определяется типом мотивации, которая побуждает субъект вступать в ту или иную деятельность.

Для определения структуры деятельности, способствующей формированию компетенций, воспользуемся принципом микрогенезиса Хайнца Вернера (закон системной дифференциации развития сложных систем): «В каждом случае наш умственный процесс происходит в той же последовательности, которая характерна для развития в течение жизни».

Исходя из данного принципа, любая осознанная деятельность, способствующая формированию базовых компетенций, протекает в той же последовательности, что и в процессе онтогенеза [26].

В возрасте 16-18 лет происходит новая смена типа ведущей деятельности - переход к профессиональной деятельности. Основным способом деятельности в этот период является усвоение профессиональных способов деятельности с предметами и людьми. Мотивом этой деятельности становится не «я-сегодняшний» как в творческой деятельности подросткового периода, но «я-завтрашний», субъект, способный к выполнению профессиональной деятельности.

Говоря о развивающей роли профессиональной деятельности необходимо иметь в виду, что не каждая профессиональная деятельность является развивающей. Если рабочий в течение многих лет выполняет однообразную работу, вряд ли такая деятельность будет для него развивающей.

Необходимо учитывать развивающий характер труда, способствующего росту и самосовершенствованию субъекта профессиональной деятельности.

Компетентность профессионала проявляется в умении решать производственные задачи, требующие высокого уровня мобильности, умения находить выход в проблемных ситуациях, при этом решение задачи должно быть оптимальным, исключая возможность ошибки.

Так как в нашей работе мы говорим о формировании профессиональных компетенций поваров кондитеров, перечислим их:

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Для организации такой профессиональной деятельности требуется постоянный профессиональный рост субъекта, оптимизация и совершенствование производственных процессов, внедрение новых более совершенных технологий профессиональной деятельности.

В результате формируется опыт осуществления сложных культуросообразных видов деятельности, т.е. ключевые компетенции самосовершенствования [20].

### **1.3 Применение активных методов обучения для формирования профессиональной компетентности обучающихся**

АМО подразделяются на два больших раздела: групповой и индивидуальный. Групповой применим одновременно к некоторому числу участников (группе), индивидуальный - к конкретному человеку, осуществляющему свою общую, специальную, профессиональную или иную подготовку вне непосредственного контакта с другими учениками.

Различные авторы классифицируют АМО по разным основаниям, выделяя разное количество систем АМО и по-разному компания содержание соответствующих групп методов [38].

Ю.Н. Емельянов предлагает условно объединить активные групповые методы в три основных блока: а) дискуссионные методы (групповая дискуссия, разбор казусов из практики, анализ ситуаций морального выбора и др.); б) игровые методы: дидактические и творческие игры, в том числе деловые (управленческие) игры, ролевые игры (поведенческое научение, игровая психотерапия, псих драматическая коррекция); контригра (трансактный метод осознания коммуникативного поведения); в) сенситивный тренинг (тренировка межличностной чувствительности и восприятия себя как психофизического единства).

С.В. Петрушин предлагает основные методы активного социально-психологического обучения подразделять по основным направлениям психологии и выделяет тренинг-группы, группы встреч, психодраму, гештальт-терапию [16].

По характеру учебно-познавательной деятельности, методы активного обучения разделяют на имитационные методы, базирующиеся на имитации профессиональной деятельности, и не имитационные. Имитационные, в свою очередь, разделяют на игровые и неигровые. При этом к неигровым относят анализ конкретных ситуаций (АКС), действия по инструкции и т. д. Игровые методы разделяют на: деловые игры, дидактические или учебные игры,

игровые ситуации, игровые приемы и процедуры, тренинги в активном режиме.

По типу деятельности участников - в ходе поиска решения задач выделяют методы, построенные на: ранжировании по разным признакам предметов или действий; оптимизации процессов и структур; проектировании и конструировании объектов; выборе тактики действий в управлении, общении и конфликтных ситуациях; результатов инженерно-конструкторской, исследовательской, управленческой или социально-психологической задачи; демонстрации и тренинг навыков внимания, выдумки, оригинальности, быстроты мышления и другие [30].

По численности участвующих выделяют: индивидуальные, групповые, коллективные методы, а также такие методы, предполагающие работу учащихся в диадах и триадах.

Воронова А.А. выделяет три основных типа методов АСПО [27]:

Метод анализа конкретных ситуаций. - Ситуации могут быть различными по дидактической направленности и используются в соответствии с задачей, которая ставится ведущим перед всей группой: ситуация - иллюстрация, какой-то определенный случай, предлагаемый ведущим для демонстрации теоретического материала; ситуация - упражнение, где участники должны выделить и запомнить какие-то элементы; ситуация - оценка, в которой предлагаемая проблема уже решена, а участникам предлагается оценить ее; ситуация - проблема, перед группой ставится ряд вопросов, которые надо проанализировать и решить.

Социально-психологический тренинг - где тренер не осуществляет лидирующей функции, а лишь играет роль доброжелательного наблюдателя, обеспечивает субъект - субъектный характер взаимодействия участников.

Игровое моделирование или имитационные игры. - Игры (имитационные) подразделяются на деловые, где заранее задана имитационная модель, и организационные, где участники сами выбирают систему решений. Цель

игротехника: организация деятельности участников игры, направленную на выработку решения проблем [24].

Мы будем придерживаться той классификации АМО или МАСПО, предполагающей разделение их на четыре группы, объединяющей групповые и индивидуальные формы занятий, при главенстве первых.

1. Дискуссионные методы (свободные и направленные дискуссии, совещания специалистов, обсуждение жизненных и профессиональных случаев и т.п.), построенные на живом и непосредственном общении участников, при пассивно отстраненной позиции ведущего, выполняющего функцию организатора взаимодействия, обмен мнениями, при необходимости управление процессами выработки и принятия группового решения.

Дискуссия – публичный спор, целью которого является выяснение и сопоставление различных точек зрения, поиск и нахождение истинного мнения и решение спорного вопроса [13].

Интерес к проведению дискуссии стал появляться в конце 30–х годов 20 в. и связан с исследованиями крупнейшего швейцарского психолога Пиаже. Исследования показали, что благодаря механизму дискуссии индивид учится вставать на позиции другого человека. Дальнейшие исследования показали, что дискуссия дает эмоциональный толчок к дальнейшей поисковой деятельности и воздействует более убедительно, чем лекция, семинар по той или иной проблеме. В дальнейшем, ее целесообразность была обоснована активизацией межличностных процессов в управленческой, психотерапевтической, творческой и других видов работ. Проведение дискуссии связано с немалым количеством трудностей при ее организации. Прежде всего необходимо, чтобы участники знали предмет, общие рамки дискуссии и порядок ее проведения. Проводя дискуссию ведущий должен организовать психологически комфортную обстановку. Для этого необходимо [13]:

- Рассадить участников так, чтобы каждый видел лицо своего партнера

- Важно предварительно прояснить тему и обсудить вопросы дискуссии

- Вводную часть дискуссии строят так, чтобы она помогла актуализировать имеющиеся у участников знание и опыт и ввела необходимую информацию, которая позволила бы создать интерес.

Варианты организации вводной части дискуссии:

1. краткое предварительное обсуждение вопросов в малых группах.
2. введение темы через заранее подготовленное лицо или нескольких лиц.
3. использование короткого предварительного опроса по теме (социологический опрос, анкетирование).

Правила для участников группы:

Все участники отвечают за работу в целом, а не за ту часть, которая выполняем отдельный участник; все что наработано группой причисляется к заслугам всей группы в целом

Каждый отдельный участник группы лишается авторского права на вносимые в общее дело идеи, а также на оценку достигнутых им результатов.

Тот, кто хочет работать в группе, должен без предрассудков и высокомерия учитывать мнение других. Работа предполагает только сотрудничество.

Правила ведения дискуссии (М.В. Кларин, Э. Энкельман)

Дискуссия – это деловой обмен мнениями, в ходе которых каждый выступающий должен стараться рассуждать как можно более объективно. Выступления должны проходить как можно более организованно и каждый участник выступает только с разрешения руководителя (ведущего). Во время дискуссии недопустима перепалка. Каждое высказывание должно быть подкреплено фактами. Каждый участник имеет право выступить и высказаться. Высказываться нужно только в том случае, если вы уверены, что ваше слово сказано по делу. В ходе обсуждения нельзя переходить на личности. Отстаивать свои убеждения необходимо в энергичной и яркой форме, не

унижая других. При высказывании противоположных мнений необходимо сохранять спокойствие. Говорить необходимо по теме и избегать любых бесполезных уклонений в сторону. Говорить необходимо лаконично, воздерживаться от растянутых выступлений. Вести себя необходимо корректно [22].

Порядок работы при обсуждении проблемы в дискуссионной группе:

- постановка проблемы
- Разбивка участников на группы, распределение ролей в малых группах. Выступление ведущего об ожидаемых результатах дискуссии.
- Обсуждение проблемы в малых группах.
- Представление результатов перед всем коллективом.
- Продолжение обсуждения и подведение итогов работы
- Руководство ходом дискуссии.

По ходу работы дискуссии от руководителя требуется, чтобы его участие не сводилось к директивным репликам. Основное средство в руках руководителя – это вопросы. Способность полемистов правильно формулировать и умело отвечать на вопросы во многом определяет эффективность публичной дискуссии. Эффективное руководство дискуссии: продуктивность выдвижения гипотез и идей повышается, если ведущий:

- Дает время, чтобы участники могли придумать ответ
- Избегает неопределенных двусмысленных вопросов
- Обращает внимание на каждый ответ
- Может изменять ход рассуждений участников, меняет ее направленность
- Побуждает участников к углублению мысли.

Метод мозгового штурма - форма стимулирования творческой активности, автор - А. Осборн. Высказывание идей и предложений по решению поставленной изобретательской или рационализаторской задачи, которое осуществляется в группах из 5 - 12 чел. При этом действуют следующие правила работы группы: свободное высказывание максимального числа идей, в



том числе и вполне фантастических; запрещение критики; одобрение всех оригинальных идей; доработка всех высказанных идей. Для каждого выступления выделяется достаточно короткое время (1 - 2 мин.) и действует установка делать сообщение так, чтобы мог понять и неспециалист [31].

2. Игровые методы (деловые, организационно-деятельностные, имитационные, ролевые игры, психодрама, социодрама и др.), использующие все или несколько важнейших элементов игры (игровой ситуации, роли, активном проигрывании, реконструкции реальных событий и т.п.) и направленные на обретение нового опыта, недоступного людям по тем или иным причинам [37].

Ролевые игры - вид творческой деятельности, направленной на моделирование и представление условных ситуаций. Связаны с разыгрыванием определенных ролей участниками игры, преследуют цели развития и обучения. Игры свойственны людям самого разного возраста и используются для развития интеллектуальной, эмоциональной, волевой и нравственной сфер личности. Характерная особенность игры – ее двуплановость. Играющий выполняет реальную деятельность, осуществление которой требует действий, связанных с решением вполне конкретных, часто нестандартных задач [13].

Ряд моментов этой деятельности носит условный характер, что позволяет отвлечься от реальной ситуации с ее ответственностью и многочисленными привходящими обстоятельствами.

Этапы проведения ролевых игр:

- Распределение ролей.
- Подготовка к разыгрыванию ролей.
- Разыгрывание ситуации.
- Анализ игры.

3. Рейтинговые методы (рейтинги эффективности, рейтинги популярности), активизирующие деятельность учеников за счет эффекта соревнования, корректировки потребности достижения.

Рейтинги эффективности - особая разновидность АМСПО, базирующихся на предварительной разработке системы заданий и критериев их оценки, доведенных до сведения участников, самостоятельно выбирающих степень их трудности и порядок выполнения в соответствии со своими притязаниями [18]. Разработчики рейтингов эффективности задаются целью повысить уровень активности и самостоятельности членов учебной или профессиональной группы, обеспечить принятие субъектами этой деятельности принятия на себя ответственности за полученный результат. Для этого на материале одного или нескольких учебных предметов, а возможно и других видов общественно полезной активности учащихся разрабатывается система заданий, рассчитанных на продолжительный отрезок времени, например, учебную четверть, семестр или год. Затем ведущий обговаривает с каждым из участников, какое количество баллов тот хотел бы набрать по окончании работы. В совместной деятельности и общении с ведущим участники получают возможность скорректировать свой уровень притязаний, соотнести планируемую им эффективность учебной или производственной, общественной деятельности с притязаниями других членов группы, социальными ожиданиями и оценками их ведущим (педагогом). Подведение промежуточных итогов работы служит средством стимулирования самостоятельной работы членов группы. В конце отведенного периода времени подводятся окончательные итоги работы членов группы, это предполагает заключительное ранжирование участников в соответствии с критериями, разработанными экспертами и известными участникам до начала работы.

Рейтинги популярности базируются на комплексной социальной оценке результатов учебной, профессиональной или любой иной деятельности по заранее разработанным критериям. Наиболее часто предметом рейтинговой оценки становятся различные виды компетентности. Процесс оценивания есть специально организованная групповая деятельность членов экспертной группы. В совокупности это позволяет достаточно всесторонне и объективно подойти к оценке личности и деятельности человека. Обычно этот метод применяется там

и тогда, когда количество вакантных мест, бонусов жестко ограничено и возникает проблема отбора наиболее достойных. Если участники конкурсов, кастингов, смотров, т.е. любого вида отбора знают о нем заранее, а он проходит не в форме непосредственного собеседования или своеобразных смотрин, то подготовка к нему стимулирует их активность, позволяет приложить максимум усилий для победы. Поэтому рейтинг популярности как метод АСПО можно еще трактовать как метод самообразования и саморазвития. Между участниками рейтингов популярности естественно возникают конкурентные отношения, а их активность принимает форму соревнования. Здесь, как и в предыдущем методе, оценка производится в системе мониторинга, и каждый участник имеет возможность следить за своими успехами и успехами соперников [18].

4. Тренинговые методы (поведенческие и личностно ориентированные тренинги), направленные на оказание мотивирующего, корректирующего, терапевтического, развивающего воздействия на личность и поведение участников. Тренинг – интенсивное обучение с практической направленностью. В отличие от обучения в рамках образовательных программ, ориентированного на формирование системы знаний, обучение-тренинг направлено на развитие навыков, освоение участниками нового опыта. Социально-психологический тренинг получил широкое распространение в отечественной практике. Социально-психологические тренинги направлены на решение вопросов развития личности, формирования коммуникативных навыков и умений, оказание психологической помощи и поддержки. Под социально-психологическим тренингом принято понимать основанную на активных методах групповой работы практику психологического воздействия, при котором используются специфические формы сообщения знаний, обучения навыкам и умениям в сферах общения, деятельности, личностного развития [2].

Таким образом, методы активного социально-психологического обучения и воспитания – способы, позволяющие ускорить приобретение жизненного опыта, интенсифицировать и корректировать механизмы развития личности с

целью успешной адаптации в различных жизненных ситуациях, самореализации, а также предупреждение и профилактике возможных нарушений возрастных или ситуативных кризисов развития. Классификация методов активного социально-психологического обучения: методы структурирования разговора (диалога, общения) - дискуссия, мозговой штурм; социально-психологические методы мобилизации развития ресурсов личности; методы, основанные на потребности личности в творческом самовыражении; методы игры, или игровые методы; ситуативно-ролевой тренинг поведения; драматические (театральные) методы; драматические (психотерапевтические) методы.

### **Вывод по первой главе**

Таким образом, методы активного социально-психологического обучения и воспитания – способы, позволяющие ускорить приобретение жизненного опыта, интенсифицировать и корректировать механизмы развития личности с целью успешной адаптации в различных жизненных ситуациях, самореализации, а также предупреждение и профилактике возможных нарушений возрастных или ситуативных кризисов развития. Классификация методов активного социально-психологического обучения: методы структурирования разговора (диалога, общения) - дискуссия, мозговой штурм; социально-психологические методы мобилизации развития ресурсов личности; методы, основанные на потребности личности в творческом самовыражении; методы игры, или игровые методы; ситуативно-ролевой тренинг поведения; драматические (театральные) методы; драматические (психотерапевтические) методы.

Каждая группа АМО имеет свою функцию. Так дискуссионные методы в основном используются для развития элементов коммуникативной компетентности учеников. Но вместе с тем в них могут отрабатываться не только умения спорить, но и находить компромисс, принимать общие решения,

учитывающие точки зрения и интересы разных людей и групп. Игровые методы позволяют наработать новый опыт, не нанося ущерба окружающим, не требуя существенных временных и финансовых затрат. Вместе с тем, ряд видов игр (учебные, ОДИ и т.п.) используют приемы ведения дискуссии, а потому решают задачи, аналогичные выше описанным. Есть игры, оказывающие психотерапевтическое воздействие на участников (психодрама), а потому этот метод или его варианты часто используются в тренингах. Рейтинговые методы направлены на поддержание и развитие учебной, учебно-профессиональной и профессионально-деятельностной мотивации, совершенствование их субъектных характеристик (активности, ответственности, пристрастности, осознанности и др.).

Тренинговые методы в основном имеют коррекционно-развивающую и психотерапевтическую направленность, но могут использоваться и для улучшения соответствующих умений и навыков, осознания причин неудач в жизни и деятельности, самопознания и самопринятия. Они могут включать в себя в качестве процедур практически все выше перечисленные группы АМО, и потому, относятся некоторыми авторами к основным методам социально-психологического обучения.

## **ГЛАВА 2 ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПОМОЩЬЮ АКТИВНЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ**

### **2.1 Конструктивный этап эксперимента**

Цель опытно-экспериментальной работы: экспериментально проверить эффективность использования активных методов обучения, как средства формирования профессиональной компетентности обучающихся в профессиональной образовательной организации

Экспериментальная работа проходила в 3 этапа:

1. Подготовительный;
2. Диагностический;
3. Эксперимент.

На подготовительном этапе осуществлялся теоретический анализ проблемы, составлялся банк оценочных средств.

На диагностическом этапе студентам был предложен перечень вопросов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер [Приложение 1], который позволил оценить сформированности следующих профессиональных компетенций (по рекомендации куратора группы):

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Оценивались ответы в стандартной балловой системе от 2 до 5 баллов за ПК.

Экспериментальная работа проходила на основе предложенной Программы профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с использованием МАСПО как метода активизации интереса к предмету.

Приведем результаты работы. Специальность «Технология продукции общественного питания». Группа 306. Общее количество человек в группе - 20.

Гендерный состав: 9 юношей и 11 девушек. В группе обучаются студенты от 17 до 19 лет и один студент 20 лет. Средний балл при поступлении 3,8.

В полной семье воспитываются 16 человек, при этом у 2 обучающихся воспитанием занимается отчим. Остальные 4 обучающихся воспитываются в неполных семьях, воспитанием в которых занимаются мамы. Все семьи имеют средний достаток, в данной выборке школьников из малообеспеченных семей нет. Один юноша воспитывается в многодетной семье и является средним ребенком в семье (есть старшая сестра и младший брат). В целом в группе преобладает дружеская атмосфера, нет отвергнутых, изгоев. В коллективе все приняты. Куратор группы к каждому обучающемуся нашел индивидуальный подход, в связи с этим ученики в классе чувствуют себя комфортно.

В целом в группе нет обучающихся с нестабильным психическим состоянием. Характер студентов ровный, у некоторых студентов (2 человека) проявляется вербальная агрессия по отношению к некоторым ученикам. Любят делать все самостоятельно, очень стремятся к самостоятельности. Стараются доводить начатое дело до конца, охотно и старательно (добросовестно) выполняют трудовые поручения деканата, куратора. Проявления трудолюбия неустойчивы.

Таблица 1 - Результаты диагностической работы

№	ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 6	ПК 7	ПК 8
1.	4	4	4	3	4	5
2.	4	4	4	3	5	4
3.	3	3	4	3	4	4
4.	4	4	4	4	4	5
5.	5	5	4	4	4	4

6.	4	4	4	3	3	3
7.	5	4	5	5	5	4
8.	5	5	4	4	5	5
9.	4	4	4	3	4	4
10.	4	5	5	5	5	4
11.	5	5	5	5	5	5
12.	4	4	4	4	4	5
13.	4	4	4	3	4	3
14.	5	5	4	4	4	5
15.	5	5	5	4	4	4
16.	3	2	3	3	3	4
17.	4	4	4	3	4	4
18.	3	3	4	3	4	4
19.	2	3	3	3	3	3
20.	5	5	4	5	4	4
Ср.	4,1	4,1	4,1	3,7	4,1	4,15

Исходя из таблицы 1 можно сделать вывод, что все представленные компетенции сформированы на одном уровне (средний уровень) и требуют дальнейшей работы, для того что бы при окончании учебного заведения они были полностью сформированы, но при этом выделяется ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок. В ходе опроса мы выявили, что студенты считают данный предмет легким, и малоинтересным, так как с их точки зрения особого мастерства в изготовлении закусок не требуется. В связи с этим они приходят не на все занятия и теоретический материал не усваивают.

Относительно полученных результатов определим уровни профессиональной компетенции:

Низкий уровень (2-3,9 баллов). Характеризуется способностью студента воспроизводить образцы кулинарной продукции, опираясь на схожие алгоритмы выполнения производственных операций в рамках простой заданной технологии производства кулинарной продукции.

Средний уровень (4-4,9 балла). Характеризуется способностью студента самостоятельно создавать новые образцы кулинарной продукции, опираясь на



схожий алгоритм выполнения производственных операций, соответственно возникшей задаче для получения нового алгоритма деятельности в знакомой ситуации.

Высокий уровень (5 баллов). В данном случае можно говорить о сформированности профессиональной компетенции. Студент обладает способностью самостоятельно создавать новые образцы кулинарной продукции, опираясь на трансформацию алгоритмов выполнения производственных операций соответственно возникшей новой задаче в незнакомой ситуации для получения нового алгоритма деятельности.

Таким образом, в ходе диагностики было выявлено, что профессиональная компетенция «Приготовление холодных блюд и закусок» сформирована на низком уровне. Студенты считают данный предмет малоинтересным, так как с их точки зрения особого мастерства в изготовлении закусок не требуется. В связи с этим они приходят не на все занятия и теоретический материал не усваивают.

## **2.2 Применение активных методов обучения для формирования профессиональной компетенции обучающихся**

В ходе аналитической работы и оценки результатов сформированности ПК было выявлено, что ниже всего освоены компетенции профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. В ходе опроса мы выявили, что студенты считают данный предмет легким, и малоинтересным, так как с их точки зрения особого мастерства в изготовлении закусок не требуется. В связи с этим они приходят не на все занятия и теоретический материал не усваивают.

Нами была предложена Программа профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с использованием МАСПО как метода активизации интереса к предмету, в связи, с чем будет повышаться уровень ПК. 06.

Предложенные методы являются универсальными и могут использоваться в других программах профессиональных модулей. Перекрестным методом мы применяем: программированный контроль знаний. Такой метод необходимо использовать на каждом занятии. Остальные методы мы представим в таблице 3.

Программа профессионального модуля - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты
2. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты
3. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски
4. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки по профессии НПО 19.01.17. Повар, кондитер, профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации взрослого населения, освоения рабочей профессии.

Уровень образования: основное общее

Требования к опыту работы: без опыта работы

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля.

Базовая часть. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок;

- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

- требования к качеству холодных блюд и закусок;

- способы сервировки и варианты оформления;

- температуру подачи холодных блюд и закусок;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Вариативная часть: оформление холодных блюд и закусок

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 198 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки студента- 198 часов, включая: обязательной аудиторной

учебной нагрузки студента - 180 часов, самостоятельной работы студента - 18 часов; учебной и производственной практики - 144 часов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности приготовление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК).

По данному курсу представим методическую разработку урока [Приложение 2]. Тема в программе: «Холодные блюда и закуски».

Тема урока: Бутерброды.

Тип урока: комбинированный (урок сообщения и закрепления новых знаний и выполнение сложных комплексных работ).

Цель урока:

Обучающая: формирование умений и навыков на основе профессиональных знаний по приготовлению бутербродов.

Развивающая: активизация познавательной деятельности учащихся, технологической грамотности, культуры делового общения и творческих способностей.

Воспитывающая: воспитание у учащихся чувств профессиональной ответственности, любви к труду и профессии, бережного отношения к сырью и энергоресурсам.

Методы обучения:

- сочетание методов обучения для передачи знаний, умений и навыков:
- словесные (рассказ, объяснение, беседа);
- наглядные - демонстрация натуральных образцов, муляжей, плакатов, фотографий;
- показ трудовых приемов и операций с комментарием;
- использование методов активного обучения (программированный контроль знаний, метод анализа конкретных ситуаций, проблемные ситуации);
- самостоятельная работа учащихся с использованием технологической документации, методов самоконтроля и взаимоконтроля, элементов творческой самореализации.

Межпредметные связи:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Тема: «Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их кулинарной обработке и реализации», «Гигиена труда. Личная гигиена работников общественного питания», «Микрофлора сырья используемого в хлебопекарном производстве».

2. Техническое оснащение и организация рабочего места. Тема: «Механическое оборудование», «Холодильное оборудование».

Материально-техническое оснащение:

Дидактический материал: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкционно - технологические карты, карточки-задания, плакаты, демонстрационное оборудование.

Оборудование и инвентарь: холодильник, весы, лотки, подносы, ножи, разделочные доски, формочки.

Сырье: хлеб, батон, булочки, крекеры, масло сливочное, зелень, лимон, сыр, колбаса, яйцо, сельдь, шпроты.

Натуральные образцы: бутерброды, волованы, тарталетки.

В таблице 2 описана структура и примерное содержание профессионального модуля, а так же в таблице 3 - содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 и предлагаемые методы активного обучения.

**Таблица 2 - Структура и примерное содержание профессионального модуля  
Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практические занятия, ч.			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1.	Раздел 1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты	24	8	4	4	12	
ПК 6.2.	Раздел 2 Готовить и оформлять салаты	42	12	4	6	24	
ПК 6.3.	Раздел 3 Готовить и оформлять простые холодные закуски	36	8	4	4	24	
ПК 6.4.	Раздел 4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	24	8	4	4	12	
	Производственная практика, часов	72					72
	<i>Всего:</i>	198	36	16	18	72	72

**Таблица 3 - Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	МАСПО	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 ПМ 06	Готовить бутерброды и гастрономические продукты		24	
МДК 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			

Тема 1.1. Приготовление бутербродов	Содержание			4	
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд Виды бутербродов. Бутерброды открытые (простые и сложные).  Лабораторные работы  Практические занятия Бутерброды закрытые (сэндвичи), закусочные (канапе)	Деловая игра	2	2
2.	Метод анализа конкретных ситуаций		2		
	1.	Составление технологических карт приготовления бутербродов(расчет продуктов на определенное количество порций) работа со Сборником рецептов	Игровое моделирование	4	2
	2.		Рейтинг популярности	2	
Контрольные работы				Не предусмотрено	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.				4	2
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Составление технологической последовательности приготовления различных видов бутербродов (задания указываются преподавателем)				2	
Учебная практика Виды работ Приготовление открытых, закрытых Приготовление закусочных бутербродов				12	3
Раздел 2ПМ 06.  Готовить и оформлять салаты				42	
МДК 06.01.  Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					
Тема 2.1. Приготовление и оформление салатов	Содержание			8	
	1. Общие сведения о салатах		Свободные и направленные	2	
				2	

	<p>2.Приготовление салатов из сырых овощей.</p> <p>3.Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов</p> <p>4. Вариативная часть: оформление холодных блюд и закусок</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Вариативная часть: Оформление холодных блюд</p> <p>2. Вариативная часть: Оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>дискуссии</p> <p>Реконструкции реальных событий</p> <p>Рейтинги эффективности</p> <p>Рейтинги эффективности</p> <p>Игровое моделирование</p> <p>Рейтинг популярности</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>Не предусмотрено</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p>
Контрольные работы			Не предусмотрено	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2			6	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)			2	
2. Расчет количества сырья для приготовления салатов( задания указываются преподавателем)			2	
3.Составление кроссвордов, тестов, с эталоном ответов, слайдовых презентаций.			2	2
Учебная практика			24	
Виды работ				
1.Приготовление салатов из сырых овощей			6	
2.Приготовление салатов из вареных овощей			6	
3.Приготовление салатов из разнообразных продуктов			6	
4.Вариативная часть: Оформление холодных блюд и закусок			6	3
Раздел 3 ПМ 06.			36	
Готовить и оформлять простые холодные закуски				
МДК 06.01.				
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок				
Тема 3.1	Содержание		4	
Приготовление и оформление простых холодных закусок	1 Приготовление овощных и грибных закусок.	Деловая игра Проблемные ситуации	2	
	2. Приготовление закусок из рыбы и мяса		2	



	Лабораторные занятия Практические занятия 1.Требования к качеству закусок и сроки хранения 2.Составление технологических карт приготовления различных закусок(расчет нормы закладки продуктов на определенное количество порций) работа со Сборником рецептур	Метод анализа конкретных ситуаций  Рейтинг популярности	Не предусмотрено 4 2 2	2,3
Контрольные работы			Не предусмотрено	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок 3.Составление кроссвордов, тестов с эталоном ответов, слайдовых презентаций			4 2 1 1	2
Учебная практика Виды работ Приготовление холодных закусок из овощей, грибов Приготовление холодных закусок из яиц Приготовление холодных закусок из рыбы Приготовление холодных закусок из мяса			24 6 6 6 6	2
Раздел 4ПМ 06 Готовить и оформлять простые холодные блюда			24	
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок				3
Тема 4.1 Приготовление и оформление холодных блюд	Содержание 1.Классификация холодных блюд. Приготовление блюд из овощей. 2.Приготовление блюд из рыбы и мяса .  Лабораторные занятия  Практические занятия 1. Требования к качеству холодных блюд и сроки	Свободные и направленные дискуссии Реконструкции реальных событий  Рейтинги	4 2 2  Не предусмотрено	

	хранения. 2 Составление технологических карт приготовления холодных блюд(расчет нормы закладки продуктов на определенное количество порций) работа со Сборником рецептур	эффективности Рейтинги эффективности	2 2	
Контрольные работы			Не предусмотрено	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.Составление технологических карт приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса (расчет продуктов на определенное количество порций) работа со Сборником рецептур			4 2 2	2,3
Учебная практика Виды работ Приготовление холодных блюд из мяса, рыбы, овощей Зачет			12 6 6	2
Производственная практика Виды работ 1.Приготовление открытых, закрытых 2.Приготовление закусочных бутербродов 3.Приготовление салатов из сырых овощей 4.Приготовление салатов из вареных овощей 5.Приготовление салатов из разнообразных продуктов 6.Приготовление винегретов 7.Вариативная часть :оформление холодных блюд и закусок 8.Приготовление холодных закусок из овощей, грибов, яиц 9.Приготовление холодных закусок из рыбы 10.Приготовление холодных закусок из мяса 11.Приготовление холодных блюд из мяса, рыбы, овощей 12. Дифференцированный зачет .Квалификационный экзамен			72 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	3 3
		Всего	198	

Условия реализации профессионального модуля:

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета специальной технологии поваров, кондитеров; мастерской поваров, кондитеров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета специальной технологии: ученические столы-15шт, стулья - 30шт, учительский стол-1, ученическая доска-1

- комплект учебной методической документации;

- наглядные пособия (плакаты);

- рабочее место преподавателя оборудованное персональным компьютером

- обучающие компьютерные программы

- электронный учебник

- мультимедийные презентации;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- технологическое оборудование

- наборы инструментов

- приспособления, инвентарь, посуда, тара;

- комплект учебной методической документации

- наглядные пособия (плакаты);

- рабочее место преподавателя оборудованное персональным компьютером

- обучающие компьютерные программы - электронный учебник

- мультимедийные презентации;

Технологическое оборудование мастерской:

1. Тепловое оборудование: плита электрическая четырех комфорочная-4, жарочный шкаф, холодильное оборудование (холодильник бытовой -2),

- наборы производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;

2. Электромеханическое оборудование: миксеры -3, электрические мясорубки -3. фритюрница -1, процессор -1

3. Средства обеспечения безопасности.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику

2. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля со студентами проводятся консультации. Консультации носят групповой и индивидуальный характер. Формы проведения консультаций - устные.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами, технической документацией по всем разделам, междисциплинарным курсам.

Самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов и должна сопровождаться методическим обеспечением рекомендациями по их выполнению и обоснованием времени, затрачиваемый на его выполнение.

Примерный перечень видов самостоятельной работы:

- аудиторная самостоятельная работа, которая выполняется студентами под непосредственным руководством преподавателей по его заданию;

- внеаудиторная самостоятельная работа, которая выполняется студентами по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий. Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы и их содержание могут иметь вариативный и дифференцированный характер, Направленные на формирование ОК и ПК.

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки студенты должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на 100 студентов.

Образовательное учреждение должно предоставить студентам возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Если на уроках профессионального модуля использовать методы АСПО, то результатами освоения, будут, является высокий уровень освоенные профессиональные компетенции. В таблице 4 представим ПК и формы его контроля.

Таблица 4 - ПК и формы его контроля

<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты	Соблюдение правил технологической последовательности приготовления бутербродов и их оформление Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений согласно заданной технологии. Соответствие времени	Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.

	<p>приготовления бутербродов и гастрономических продуктов ученическим нормам.</p> <p>Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) нормативным требованиям</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>	<p>Точность и правильность приготовления салатов из вареных и сырых овощей, согласно требованиям технологии приготовления и их оформление.</p> <p>Соответствие выбора инструментов, приспособлений и оборудования согласно заданной технологии.</p> <p>Соответствие времени приготовления салатов ученическим нормам.</p> <p>Соответствие органолептических показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция) нормативным требованиям</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски</p>	<p>Точность и правильность приготовления холодных закусок и их оформление, согласно требованиям технологии приготовления.</p> <p>Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений согласно заданной технологии.</p> <p>Соответствие времени приготовления и оформления холодных закусок ученическим нормам.</p> <p>Соответствие органолептических показателей (внешний вид, вкус,</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>

	цвет, запах, консистенция) нормативным требованиям	Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Точность и правильность приготовления холодных блюд и их оформление согласно требованиям технологии приготовления. Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений согласно заданной технологии. Соответствие времени приготовления и оформления холодных блюд ученическим нормам. Соответствие органолептических показателей ( внешний вид, цвет, вкус, консистенция) нормативным требованиям .	Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Формализованное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.

Таким образом, нами была предложена Программа профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с использованием МАСПО как метода активизации интереса к предмету, в связи, с чем будет повышаться уровень ПК. 06. Предложенные методы (Деловая игра, игровое моделирование, метод анализа конкретных ситуаций, проблемные ситуации, рейтинг и эффективности, реконструкции реальных событий, свободные и направленные дискуссии) являются универсальными и могут использоваться в других программах профессиональных модулей. Перекрестным методом мы применяем: программированный контроль знаний. Такой метод необходимо использовать на каждом занятии.

### 2.3 Анализ опытно-экспериментальной работы

После внедрения в работу Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Программа профессионального модуля ПК. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с использованием МАСПО был проведен контрольный срез (тестирование и наблюдение в практической деятельности) по сформированности профессиональных компетенций данного модуля и были получены следующие результаты:

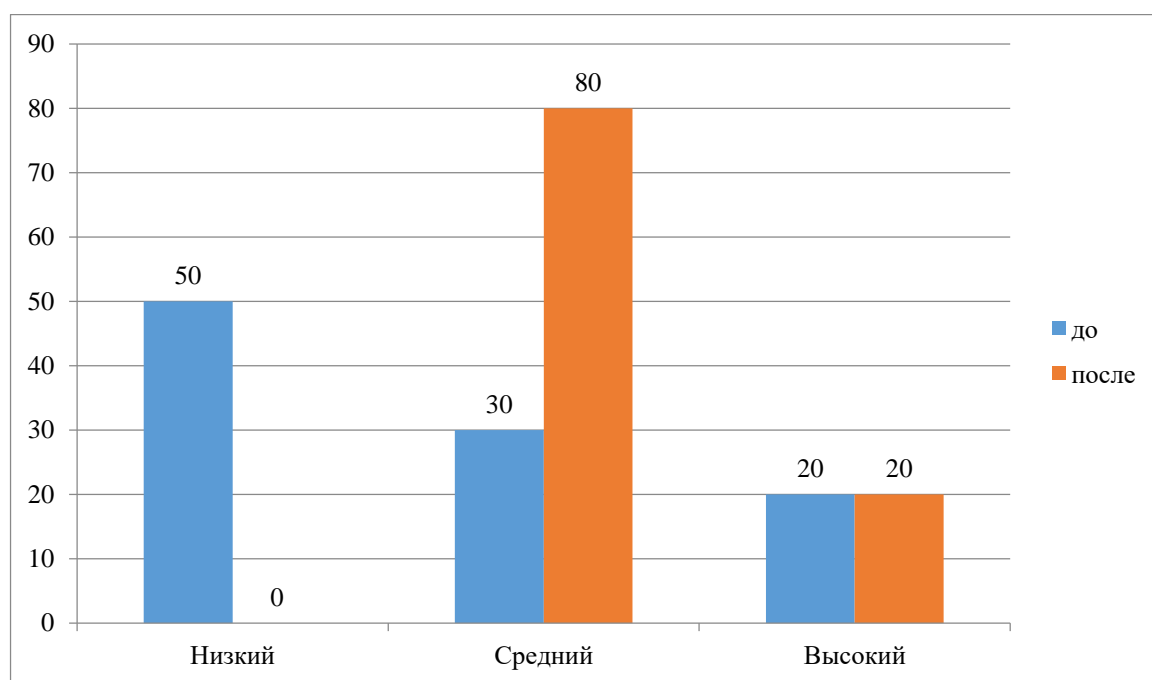


Рисунок 1 - Сравнительные результаты уровня сформированности профессиональной компетенции «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

По итогам диагностики мы получили, что 20% студентов при освоении программы проявляют сформированные профессиональные компетенции. Точно и правильно готовят салаты из вареных и сырых овощей, согласно требованиям технологии приготовления и их оформление. Выбор



инструментов, приспособлений и оборудования соответствует заданной технологии. Время приготовления салатов соответствует ученическим нормам. Соответствие органолептических показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция) нормативным требованиям.

У 80% студентов профессиональная компетенция «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» сформирована на среднем уровне. Студенты отметили, что занятия стали интереснее, посещают их с удовольствием, появился стимул к самообразованию.

Если при первичной диагностике низкий уровень сформированности профессиональная компетенция «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» показали 50% студентов, то уже после проведения эксперимента таких студентов не выявлено.

Исходя из рисунка видно, что базу для формирования профессиональной компетенции «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» мы заложили, низкого уровня не отмечается ни у одного студента. Проверим достоверность результатов посредством Т-критерия Стьюдента (таблица 5).

Таблица 5 - Т-критерий Стьюдента

№	Выборка 1	Выборка 2	Отклонения	Квадраты отклонений
	(B.1)	(B.2)	(B.1 - B.2)	(B.1 - B.2) <sup>2</sup>
1	3	4	-1	1
2	3	4	-1	1
3	3	4	-1	1
4	4	4	0	0
5	4	4	0	0
6	3	4	-1	1
7	5	5	0	0
8	4	4	0	0
9	3	4	-1	1
10	5	5	0	0
11	5	5	0	0

12	4	4	0	0
13	3	4	-1	1
14	4	4	0	0
15	4	4	0	0
16	3	4	-1	1
17	3	4	-1	1
18	3	4	-1	1
19	3	4	-1	1
20	5	5	0	0
Суммы:	74	84	-10	10

Результат:  $t_{ЭМП} = 4,5$

Таблица 6 - Критические значения

$t_{кр}$	
$p \leq 0,05$	$p \leq 0,01$
<b>2,09</b>	<b>2,86</b>

Исходя из полученных данных, мы выявили, что изменения статистически значимы и предложенная Программа профессионального модуля ПК. 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» с использованием МАСПО эффективна для формирования профессиональных компетенций.

Таким образом, исходя из результатов работы, можно сделать вывод, что базу для формирования профессиональной компетенции «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» мы заложили, низкого уровня не отмечается ни у одного студента. Статистический анализ показал, что предложенная Программа профессионального модуля ПК. 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» с использованием МАСПО эффективна для формирования профессиональных компетенций. Изменения значимы на 1% уровне.

## **Вывод по второй главе**

В ходе аналитической работы и оценки результатов сформированности ПК было выявлено, что ниже всего освоены компетенции профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. В ходе опроса мы выявили, что студенты считают данный предмет легким, и малоинтересным, так как с их точки зрения особого мастерства в изготовлении закусок не требуется. В связи с этим они приходят не на все занятия и теоретический материал не усваивают.

Нами была предложена Программа профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с использованием МАСПО как метода активизации интереса к предмету, в связи, с чем будет повышаться уровень ПК. 06. Предложенные методы (Деловая игра, игровое моделирование, метод анализа конкретных ситуаций, проблемные ситуации, рейтинг и эффективности, реконструкции реальных событий, свободные и направленные дискуссии) являются универсальными и могут использоваться в других программах профессиональных модулей. Перекрестным методом мы применяем: программированный контроль знаний. Такой метод необходимо использовать на каждом занятии.

Исходя из результатов работы, можно сделать вывод, что базу для формирования профессиональной компетенции «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» мы заложили, низкого уровня не отмечается ни у одного студента. Статистический анализ показал, что предложенная Программа профессионального модуля ПК. 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» с использованием МАСПО эффективна для формирования профессиональных компетенций. Изменения значимы на 1% уровне.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Методы активного социально-психологического обучения и воспитания – способы, позволяющие ускорить приобретение жизненного опыта, интенсифицировать и корректировать механизмы развития личности с целью успешной адаптации в различных жизненных ситуациях, самореализации, а также предупреждение и профилактике возможных нарушений возрастных или ситуативных кризисов развития. Классификация методов активного социально-психологического обучения: методы структурирования разговора (диалога, общения) - дискуссия, мозговой штурм; социально-психологические методы мобилизации развития ресурсов личности; методы, основанные на потребности личности в творческом самовыражении; методы игры, или игровые методы; ситуативно-ролевой тренинг поведения; драматические (театральные) методы; драматические (психотерапевтические) методы.

При определении условий и принципов применения методов активного обучения, как средства формирования профессиональной компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации каждая группа АМО имеет свою функцию. Так дискуссионные методы в основном используются для развития элементов коммуникативной компетентности учеников. Но вместе с тем в них могут отрабатываться не только умения спорить, но и находить компромисс, принимать общие решения, учитывающие точки зрения и интересы разных людей и групп. Игровые методы позволяют наработать новый опыт, не нанося ущерба окружающим, не требуя существенных временных и финансовых затрат. Вместе с тем, ряд видов игр (учебные, ОДИ и т.п.) используют приемы ведения дискуссии, а потому решают задачи, аналогичные выше описанным. Есть игры, оказывающие психотерапевтическое воздействие на участников (психодрама), а потому этот метод или его варианты часто используются в тренингах. Рейтинговые методы направлены на поддержание и развитие

учебной, учебно-профессиональной и профессионально-деятельностной мотивации, совершенствование их субъектных характеристик (активности, ответственности, пристрастности, осознанности и др.).

Тренинговые методы в основном имеют коррекционно-развивающую и психотерапевтическую направленность, но могут использоваться и для улучшения соответствующих умений и навыков, осознания причин неудач в жизни и деятельности, самопознания и самопринятия. Они могут включать в себя в качестве процедур практически все выше перечисленные группы АМО, и потому, относятся некоторыми авторами к основным методам социально-психологического обучения.

В ходе аналитической работы и оценки результатов сформированности ПК было выявлено, что ниже всего освоены компетенции профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. В ходе опроса мы выявили, что студенты считают данный предмет легким, и малоинтересным, так как с их точки зрения особого мастерства в изготовлении закусок не требуется. В связи с этим они приходят не на все занятия и теоретический материал не усваивают. Нами была предложена Программа профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с использованием МАСПО как метода активизации интереса к предмету, в связи, с чем будет повышаться уровень ПК. 06. Предложенные методы (Деловая игра, игровое моделирование, метод анализа конкретных ситуаций, проблемные ситуации, рейтинг и эффективности, реконструкции реальных событий, свободные и направленные дискуссии) являются универсальными и могут использоваться в других программах профессиональных модулей. Перекрестным методом мы применяем: программированный контроль знаний. Такой метод необходимо использовать на каждом занятии.

Исходя из результатов работы, можно сделать вывод, что базу для формирования профессиональной компетенции «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» мы заложили, низкого уровня не

отмечается ни у одного студента. Статистический анализ показал, что предложенная Программа профессионального модуля ПК. 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» с использованием МАСПО эффективна для формирования профессиональных компетенций. Изменения значимы на 1% уровне

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Антонова, Т.С. Первый компьютерный учебник «История России. XX век»/ Т.С.Антонова, Т.В. Батаева // Преподавание истории в школе. - 2008. - № 4. - С. 21-30.
2. Бастракова, Н. С. Методы активного социально-психологического обучения: учебное пособие / Н.С. Беспалько. - М.: Перспектива, 2015. - 244 с.
3. Буяковская, И.А. Подготовка будущего учителя информатики к внедрению информационно-коммуникационных технологий в образовательных учреждениях: дисс. ... канд. пед. наук: 13.00.08 / И.А. Буяковская - Новокузнецк, 2006. - 246 с.
4. Велеслава, Л.М. Методика обучения бакалавров и магистров физико-математического образования интернет-технологиям на основе активных методов обучения: дисс. ... канд. пед. наук: 13.00.02 / Е.В. Погодина. - Санкт-Петербург, 2016. - 215 с.
5. Вербицкий, А.А. Активное обучение в высшей школе: контекстный подход / А.А. Вербицкий. - М.: Высшая школа, 2011. - 207 с.
6. Влияние уровня тревожности педагогов и студентов на учебный процесс // Экология личности: Материалы Рос. науч. конф. (Санкт-Петербург, 2-3 апреля 2001 г.) / Под науч. ред. профессора В.В. Карпова. - СПб.: Ин-т повышения квалификации специалистов проф. обр. М-ва обр. РФ, 2001 - С. 115-116.
7. Горохова, Ю.А. Методика формирования информационно-компьютерной готовности студентов при обучении информатике с использованием электронного учебного курса: автореф. дисс. ... канд. пед. наук: 13.00.02 / Ю.А. Горохова. - Ярославль, 2012. - 25 с.
8. Господарик, Ю. Интернет и изучение истории. «История» / Ю. Господарик / Первое сентября. - 2000. - №3. - С. 12-20.

9. Гузеев, В.В. Планирование результатов образования и образовательные технологии / В.В. Гузеев. - М., Народное образование, 2001. - 128 с.
10. Гульчевская, В. Г. Что должен знать педагог о современных образовательных технологиях / В. Г. Гульчевская. - М.: АРКТИ, 2010. - 56 с.
11. Дробахина, А.Н. Формирование системности знаний студентов в процессе гипертекстового структурирования учебного материала: дисс. ... канд. пед. наук: 13.00.08 / А.Н. Дробахина. - Новокузнецк, 2004 - 2004 с.
12. Зарукина, Е. В. Активные методы обучения: рекомендации по разработке и применению: учеб. пособие / Е. В. Зарукина, Н. А. Логинова, М. М. Новик. - СПб.: СПбГИЭУ, 2010. - 59 с.
13. Интернет в гуманитарном образовании / Под ред. Полат Е.С. М.: Владос, 2001. - 322 с.
14. Иоффе, А. Н. Активная методика - залог успеха / А. Н. Иоффе. - СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2000. - 382 с.
15. Казаручик, Г. Н. Активные методы обучения в системе непрерывного образования педагогов / Г. Н. Казаручик // Образование через всю жизнь: непрерывное образование в интересах устойчивого развития. - 2011. - №9. - С.580-582.
16. Комиссарова, О. А. Профессионально-личностное становление студентов технического колледжа: структурно-функциональная модель и особенности ее реализации / О. А. Комиссарова // Профессиональное образование в России и за рубежом. - 2016. - №1 (21). - С.157-161.
17. Корнеева, Е.Н. Активные методы социально-психологического обучения: Учебное пособие. – ГОУ ВПО «Ярославский государственный педагогический университет им. К.Д. Ушинского», 2009. – 386 с.
18. Ксензова, Г. Ю. Перспективные школьные технологии: Учебно-методическое пособие / Г. Ю. Ксензова. - М.: Педагогическое общество России, 2010. - 224с.



19. Кудашкина, О. В. Коммуникативная компетентность как составная часть содержания образования / О. В.Кудашкина // Известия РГПУ им. А.И. Герцена. - 2008. - №76-2. - С.148-150.
20. Кузнецова, Е. М. Реализация компетентного подхода в лингвистическом образовании России / Е. М. Кузнецова // М. В. Ломоносов и полиязыковое информационно-образовательное пространство: в 2 ч.: материалы Междунар. науч. конф. (Архангельск, 15-16 ноября 2011 г.). Архангельск: ИПЦ САФУ, 2012. - Ч. 1. - С. 213-216.
21. Курьянов, М.А. Активные методы обучения: метод. пос. / М.А. Курьянов, В.С. Половцев. - Тамбов: ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2011. - 80 с.
22. Левитес, Д.Г. Практика обучения: современные образовательные технологии / Д.Г. Левитес. - М.: Институт практической психологии, 2008. - 288 с.
23. Личность и удовлетворенность различными сторонами жизнедеятельности у студентов техникума // Социальная и психологическая поддержка населения как важнейший фактор управления человеческими ресурсами. Всероссийская конференция 17 декабря 1998 г. Тезисы докладов. - Санкт-Петербург, 2008. - С. 25-27.
24. Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникационных технологий в цикле социально-экономических дисциплин в общеобразовательной школе. - Пермь: ПРИПИТ. 2004. - 18 с.
25. Мотивы выбора специальности студентами техникума // Новые исследования в профессиональном образовании. Сборник научных статей. - Москва-Тюмень, 2000. - С. 91-93. (В соавторстве)
26. Напалкова, М. В. Деловая игра как активный метод обучения / М. В. Напалкова // Интеграция образования. - 2012. - №2. - С.17-20.
27. Нечай, Е. Е.. Использование активных методов в процессе обучения студентов / Е. Е. Нечай, Л. К. Чередниченко // Вологодские чтения. - 2009. - №72. - С.26-32.

28. Новоселова, А. Н. Активные методы обучения в образовательном процессе / А. Н. Новоселова // Проблемы развития территории. - 2009. - №1. - С.78-80.
29. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования: Учебное пособие для студ. педвузов и системы повыш. квалиф. пед. кадров / Е.С. Полат, М.Ю. Бухаркина, М.В. Моисеева, А.Е. Петров. Издательский центр «Академия», 2009. - 108 с.
30. Окань, Г. И. Активные методы обучения в вузе: содержание и особенности внедрения / Г. И. Окань // Научный диалог. - 2012. - №1. - С.265-270.
31. Особенности личности и стиль общения у старших подростков // Б.Г. Ананьев и ленинградская школа в развитии современной психологии. Тезисы научно-практической конференции 5-6 декабря 1995 года. - Санкт-Петербург, 2015. - С. 54-55.
32. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов - 100 ответов: учеб. пособие для вузов/ И. П. Подласый. - М.: ВЛАДОС-пресс, 2014. - 365 с.
33. Профессиональная направленность студентов техникума // Современные технологии обучения. Материалы 6 международной конференции. Часть 2. - Санкт-Петербург, 2000. - С. 144-145.
34. Родионова, С. Е. Применение активных и интерактивных методов обучения в реализации основных образовательных программ по гуманитарным направлениям подготовки ВПО (на примере направления «Филология») / С. Е. Родионова, Т. В. Григорьева // Вестник Башкирск. ун-та. - 2012. - №3(1). - С.1594-1599.
35. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии / Г.К. Селевко // Народное образование, 2008. - С. 45-51.
36. Смолкин, А.М. Методы активного обучения: метод. пособие для преподавателей и организаторов проф. и экон. обучения кадров / А.М. Смолкин. - М.: Высш. шк., 2011.- 175 с.

37. Тренинг как метод активизации профессионального самоопределения студентов // Профориентация, профессиональная карьера и рынок труда в новых социально-экономических условиях. Тезисы научно-практической конференции. - Санкт-Петербург, 2001. - С. 47-48.

38. Удовлетворенность различными сторонами жизнедеятельности и характеристика индивидуальных особенностей студентов техникума // Экология личности. Материалы Рос. науч. конф. (Санкт-Петербург, 11-12 апреля. 2000 г.) / Под науч. ред. профессора В.В. Карпова - СПб.: Корпус, 2000 - С. 113-116.

39. Чернов, А.В. Использование информационных технологий в преподавании истории и обществознания / А.В. Чернов // Преподавание истории в школе. 2001 № 8.

40. Чичко, Ю. В. Деловая игра как эффективный метод обучения экономическим дисциплинам / Ю. В. Чичко // ИСОМ. - 2010. - №2. - С.112-115.

41. Чичко, Ю. В. Интегрированное занятие как активный метод обучения в образовательном процессе / Ю. В. Чичко // ИСОМ. - 2010. - №2. - С.112-115.

42. Шувалова, Е. В. Активные методы обучения и качество учебного процесса студентов-психологов / Е. В. Шувалова // Территория науки. - 2006. - №1. - С.107-112.

43. Шумова, И.В. Активные методы обучения как способ повышения качества профессионального образования / И. В. Шумова // Педагогика: традиции и инновации: материалы междунар. науч. конф. (Челябинск, октябрь 2011 г.). Т. II. - Челябинск: Два комсомольца, 2011. - С. 57-61.

Перечень вопросов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

**1. Вставьте пропущенные операции первичной обработки картофеля:**

1. сортировка
2. ....
3. мытье
4. очистка
5. ...
6. хранение

**2. Зачем свежие грибы промывают в воде?**

- а) для удаления слизи
- б) для удаления песка, грязи, листьев
- в) для удаления горького привкуса
- г) для набухания

**3. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**

- а) отделяют от маринада, крупные нарезают
- б) очищают, нарезают, проваривают
- в) перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г) проваривают в соленой воде

**4. На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите его к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?**

---

**5. Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»?**

- а) варят в воде
- б) варят только в молоке
- в) варят в бульоне
- г) варят сначала в воде, а затем в молоке

**6. Продолжите фразу: Перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают ..... или....., а овощи, запеченные с соусами, посыпают тертым .....Или .....**

**7. Продолжите фразу: Варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его ....., ..... ценность и изменяется .....**

**8. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок?**

- а) с мукой
- б) без муки
- в) с яйцами
- г) без яиц

**ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**9. Установите соответствие между названием крупы и видом используемого зерна**

<b>Крупа</b>	<b>Зерно</b>
1. Манная	а) Ячмень
2. Пшено	б) Овес
3. Хлопья геркулес	в) Пшеница
4. Перловая	г) Просо

**10. Как подготовить горох сухой для дальнейшего использования?**

11 Как подготовить крупу пшеничную для дальнейшего использования.

**12. Составьте правильную последовательность процесса механической обработки бобовых:**

- А) Промывают несколько раз в холодной воде
- Б) Бобовые перебирают
- В) Замачивают в холодной воде на 1 - 2 ч

**13. Выберите правильный ответ. Срок хранения каши гречневой рассыпчатой?**

- а) 1 час
- б) 6 часов
- в) Не хранят
- г) 12 часов

**14. Какую форму имеют котлеты из манной каши?**

- а). овально-удлиненная
- б). овально-круглая
- в). овально-приплюснутая с одним заостренным концом
- г). овально-приплюснутая

**15. Установите соответствие между названием блюда и кашей, используемой для его приготовления:**

<b>Название блюда</b>	<b>Каша</b>
1) Биточки	а) Вязкая каша.
2) Крупеник	б) Рассыпчатая каша.
3) Запеканка	
4) Котлеты	

**16. Выберите правильный ответ. Температура подачи гороха отварного:**

- А) 85°C
- Б) 14°C
- В) 65°C
- Г) 75°C

**17. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:**

- 1. Вермишель
- 2. Лапша
- 3. Макароны

**18. Допишите пропущенные операции приготовления макарон отварных:**

Макароны перебирают

Воду ( .....л на 1 кг) .....

Всыпают макароны

.....

Готовые макароны откидывают на.....

Заправляют ..... и прогревают

**19. Установите соответствие между способом варки яиц и готовности белка и**

желтка

<b>Способ варки яиц:</b>		<b>Готовность белка и желтка:</b>
1. Яйца всмятку	/	Желток полужидкой консистенции, белок
2. Яйца «в мешочек»	)	плотный
3. Яйца вкрутую	І	Желток и белок плотные
4. Яйца, сваренные без скорлупы	І	Желток жидкий и белок полужидкий
	)	Желток полужидкий, белок частично плотный

**20. Укажите отличие в приготовлении творожной запеканки от приготовления творожного пудинга.**

**21. Вставьте пропущенные слова. Технология приготовления яичницы-глазуньи:**

1 на \_\_\_\_\_ сковороду

2 со \_\_\_\_\_ осторожно выпускают подготовленные яйца

3 так, чтобы \_\_\_\_\_ остался целым.

4 Жарят \_\_\_\_\_ минуты до загустения.

**22. Выберите правильный ответ. Срок хранения сырников из творога:**

- а) не более 15 мин
- б) не более 1 часа
- в) не подлежат хранению
- г) 24 часа

**ПК 7. Приготовление сладких блюд и напитков**

**23. Выберите правильный ответ. Для приготовления блинов на 1 кг муки необходимо:**

- 2 л воды
- 1,5 л воды
- 0,8 л воды
- 1 л воды

**24. Установите соответствие между дефектом теста и причиной возникновения:**

<b>Дефект теста</b>	<b>Причина возникновения</b>
1. Тесто не подходит или процесс происходит недостаточно интенсивно	А. Тесто перебродило
2. Тесто слишком сладкое или соленое	Б. Недостаточная обминка
3. Тесто кислое	В. Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей
4. Пониженный объем теста	Г. Тесто охладилось ниже 10°C; тесто перегрето и имеет температуру выше 55 °С; недоброкачественные дрожжи

**ПК 3. Приготовление супов и соусов.**

**25. Какие грибы используют для приготовления грибного отвара:**

- а) сушеные
- б) маринованные
- в) свежие
- г) соленые

**26. Укажите продолжительность варки бульона из говяжьих костей**

- а) 1-1,5 часа
- б) 2-3 часа
- в) 3,5-4 часа
- г) 4-5 часов

**27. Дополните предложение. Подготовленные рыбные отходы и рыбу кладут в котел, заливают ..... водой, доводят до кипения, снимают ....., кладут белые коренья, ..... и варят при ..... кипении.**

**28. Укажите температуру подачи прозрачных бульонов**

- А) не выше 14
- Б) не ниже 50

- В) не ниже 75
- Г) не выше 60

**29. С какой целью овощи для супов пассеруют**

- а) для улучшения вкуса и аромата
- б) для сокращения продолжительности варки
- в) для изменения консистенции
- г) для повышения калорийности

**30. Выберите продукты которые являются основой для приготовления рассольников**

- а) соленые огурцы
- б) перловая крупа
- в) свежая капуста
- г) огуречный рассол

**31. Какой борщ заправляют чесноком растертым с салом?**

- а) Московский
- б) Украинский
- в) Флотский
- г) Сибирский

**32. Что делают с продуктами для приготовления супов - пюре однородной консистенции?**

- а) протирают
- б) сильно разваривают
- в) припускают
- г) мелко шинкуют

**33. Для приготовления белой пассировки просеянную муку нагревают при температуре**

- а) 80-90
- б) 50-60
- в) 110-120
- г) 130-140

**34. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»**

- а) кубики
- б) дольки
- в) соломка
- г) кружочки

**35. Производным какого соуса является соус кисло-сладкий?**

**36. Как получают концентрированный коричневый бульон?**



- а) бульон разводят 5-10-кратном количестве горячей воды
- б) бульон выпаривают до 1/5-1/10 его объема
- в) в бульон добавляют лезон
- г) в бульон добавляют пассерованные овощи

**37. Какие соусы относятся к холодным?**

- а) заправки, маринады, сливки
- б) майонез, маринады, заправки
- в) красный, майонез, молочный
- г) белый, сметанный, молочный

**38. Дополните предложение. Основой красных соусов является ..... и**

.....

**ПК 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**39. Выберите из перечисленных в ответах основное сырье, необходимое для получения хлеба:**

- а) сахар            д) жиры
- б) мука            е) дрожжи
- в) молоко        ж) пряности
- г) вода            з) соль

**40. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?**

- а) пониженный объем;
- б) тесто кислое;
- в) образование высохшего слоя;
- г) недостаточный подъём.

**41. Установите соответствие между изделиями из дрожжевого теста и способом отделки поверхности:**

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| А. Кекс «Майский»   | а) глазурь и цукаты |
| Б. Кулич пасхальный | б) сахарная пудра   |
| В. Кекс «Весенний»  | в) помада           |
| Г. Ромовая баба     | г) орехи            |

**42. Выберите правильный ответ подготовки цельного молока перед использованием.**

- а) проверяют на овоскопе;
- б) кипятят;
- в) процеживают;
- г) пастеризуют.

**43. Продолжительность замеса пряничного теста зависит от:**

- а) температуры воздуха в цехе;
- б) температуры воды при замесе;
- в) вращения рабочих органов и объема тестомесильной машины;

г) силы муки

**44. Установите соответствие между видами изделий из песочного теста и способом отделки поверхности:**

- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| 1. Печенье «Круглое»   | а) мак пищевой    |
| 2. Печенье «Звездочка» | б) мучная крошка  |
| 3. Печенье песочное    | в) орехи рубленые |
| 4. Рожок песочный      | г) изюм           |

**45. Выберите из перечисленных вид отделки боковых сторон торта «Свадебный»:**

- а) бисквитная жареная крошка;
- б) заготовки из воздушного полуфабриката;
- в) орехи жареные;
- г) рельеф из крема сливочного.

**46. Выберите сырье, необходимое для приготовления помады основной**

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| а) кахмал        | г) масло сливочное |
| б) сахар- песок  | д) эссенция        |
| в) патока        | е) вода            |
| ж) сода питьевая | з) соль            |

**47. Выберите используемый бисквит для торта «Снежок»**

- а) бисквит основной;
- б) бисквит шоколадный;
- в) бисквит масляный;
- г) бисквит сметанный.

**48. Как называются корзиночки из слоеного теста:**

- а) тартинки      б) волованы      в) профитроли      г) тарталетки

**49. Укажите вид овощного пюре, добавляемого в бисквит пониженной калорийности:**

- А. Бисквит «Солнечный» \_\_\_\_\_
- Б. Бисквит «Ночка» \_\_\_\_\_
- В. Бисквит «Свежесть» \_\_\_\_\_

**50. Поверхность пирога «Праздничный» пониженной калорийности отделывают:**

- а) помадой морковной;
- б) помадой виноградной;
- в) кремом сливочно - сливовым.

#### **ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок**

- 51. Бутерброды - это А) холодное блюдо
- Б) холодная закуска

- В) гарнир
52. Бутерброды бывают А) открытые  
Б) закрытые  
В) полуоткрытые  
Г) закусочные
53. Для открытых бутербродов хлеб нарезают на ломтики массой:  
А) 60 -70 гр.  
Б) 40 -50 гр.  
В) 10 - 20 гр.
54. Для открытых бутербродов с жирными продуктами (шпик, корейка) или острого вкуса (сельдь, килька) используют  
А) хлеб ржаной  
Б) хлеб пшеничный  
В) булочку сдобную
55. Как называются закрытые бутерброды?  
А) канапе  
Б) тартинки  
В) сэндвичи
- 56. Что такое пита?**
- 57. Требования к качеству студню мясному?**
- а) Внешний вид -  
б) Цвет -  
в) Вкус -  
г) Консистенция -
- 58. Укажите срок хранения следующих холодных блюд?**
- а) Паштеты  
б) Рыба заливная  
в) Заправленные салаты  
г) Бутерброды

### Методическая разработка урока учебной практики с использованием активных методов обучения

Тема в программе: «Холодные блюда и закуски»

Тема урока: Бутерброды.

Тип урока: комбинированный (урок сообщения и закрепления новых знаний и выполнение сложных комплексных работ).

Цели урока:

Обучающая:

формирование умений и навыков на основе профессиональных знаний по приготовлению бутербродов.

Развивающая:

активизация познавательной деятельности учащихся, технологической грамотности, культуры делового общения и творческих способностей.

Воспитывающая:

воспитание у учащихся чувств профессиональной ответственности, любви к труду и профессии, бережного отношения к сырью и энергоресурсам.

Методы обучения:

- сочетание методов обучения для передачи знаний, умений и навыков:
- словесные (рассказ, объяснение, беседа);
- наглядные - демонстрация натуральных образцов, муляжей, плакатов, фотографий;
- показ трудовых приемов и операций с комментарием;
- использование методов активного обучения (программированный контроль знаний, метод анализа конкретных ситуаций, проблемные ситуации);

- самостоятельная работа учащихся с использованием технологической документации, методов самоконтроля и взаимоконтроля, элементов творческой самореализации.

Межпредметные связи:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Тема: «Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их кулинарной обработке и реализации», «Гигиена труда. Личная гигиена работников общественного питания», «Микрофлора сырья используемого в хлебопекарном производстве».

2. Техническое оснащение и организация рабочего места. Тема: «Механическое оборудование», «Холодильное оборудование».

Материально-техническое оснащение:

Дидактический материал: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкционно - технологические карты, карточки-задания, плакаты, демонстрационное оборудование.

Оборудование и инвентарь: холодильник, весы, лотки, подносы, ножи, разделочные доски, формочки.

Сырье: хлеб, батон, булочки, крекеры, масло сливочное, зелень, лимон, сыр, колбаса, яйцо, сельдь, шпроты.

Натуральные образцы: бутерброды, волованы, тарталетки.

Ход урока:

1. Вводный инструктаж.

Организационный момент.

- Прием рапорта дежурного о присутствии учащихся на уроке.
- Проверка готовности учащихся к уроку: осмотр внешнего вида, наличие санитарной одежды у учащихся, организация рабочих мест.
- Создание положительного настроения у учащихся и рабочей обстановки.

«О, царство кухни!

Кто не восхвалял

Твой синий чад над жарящимся мясом

Твой легкий пар над супом золотым?  
Петух, которого, быть может, завтра  
Зарежет повар, воспевает хрипло  
Веселый гимн прекрасному искусству,  
Труднейшему, но благодатному!»  
(Э. Багрицкий)

#### 1.1 Сообщение темы и цели урока, мотивация на урок.

Преподаватель: ребята сегодня мы проводим урок по производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» по теме «Бутерброды».

Наша цель: изучить основные правила приготовления бутербродов и научиться приготавливать их различные виды. Бутерброды - это самый распространенный вид закусок во многих странах мира и очень часто: во время завтрака или в пути, на учебе или в офисе бутерброды заменяют нам завтрак или ужин, дают необходимую энергию. Красиво оформленные бутерброды включают в меню фуршетного и праздничного стола. Поэтому вам, как будущим поварам, необходимо научиться готовить красивые, вкусные и полезные бутерброды. Внешний вид любого кулинарного изделия - это его реклама. Ведь не зря говорят о красивых и вкусных блюдах «Для глаз - отрада, а языку - услада».

Историю появления бутербродов в мировой кулинарии русской кухни нам подготовила и расскажет учащаяся группы Бондаренко Виктория.

#### 1.2. Актуализация опорных знаний по теме: «Значение холодных блюд и закусок в питании и их классификация»

Эвристическая беседа по вопросам:

Кулинарное использование холодных блюд и закусок.

(их обычно подают в начале приема пищи, в меню завтраков и ужинов, они могут быть основным блюдом)

#### 1. В чем отличие холодных блюд и закусок?

(холодные блюда обычно подают с гарниром, они более сытные, холодные закуски имеют меньший выход. Подают их либо без гарнира либо с очень малым его количеством.)

2. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок? (овощи, салаты, мясо, рыбу, птицу, сыры и др.)

3. Каково значение холодных закусок в питании?

(они способствуют возбуждению аппетита, важную роль при этом играет внешний вид блюда. Для придания привлекательного внешнего вида используют различные декоративные элементы из свежих и варенных овощей и зелени)

4. В каком цехе готовят холодные блюда и закуски?

(в холодном, выделяют специальный инвентарь, который запрещается использовать для обработки других продуктов)

5. На какие группы делят холодные блюда и закуски?

(бутерброды, салаты и винегреты, закуски из овощей и грибов, яиц, рыбные холодные блюда и закуски, холодные блюда и закуски из мяса и птицы).

6. Какова калорийность холодных блюд и закусок?

(их пищевая ценность различна; есть малокалорийные - зеленые салаты; другие богаты белками и жирами, и их энергетическая ценность велика).

7. Объясните почему при приготовлении холодных блюд и закусок следует строго соблюдать санитарные правила, сроки и режимы реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

(при приготовлении холодных блюд и закусок заключительной операцией является механическая обработка, нарезка и их оформление. При этом возможно вторичное микробное обсеменение).

8. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению холодных блюд и закусок

(карбовочные ножи, формочки и выемки).

9. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок?  
(закусочные тарелки, блюда, вазы, салатники, селедочницы, креманки и т.д.)

1.3. Изложение нового материала по теме: «Бутерброды»:

Бутерброды, как самый распространенный вид закуски.

Классификация бутербродов:

по температуре подачи

по способу приготовления

Характеристика и правила приготовления бутербродов: открытых  
(простых и сложных, закрытых (сандвичи) закусочных(канапе)

Пищевая ценность бутербродов.

Оформление и подача бутербродов.

Банкетные закуски.

1.3.1. Мультимедиа презентация бутербродов и банкетных закусок.

Оригинальные бутерброды.

1.3.2. Практический показ мастером производственного обучения.

Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных  
и горячих.

1.4.»Мастер класс» приготовление бутербродного торта для  
праздничного стола. Мультимедиа иллюстрация поэтапного приготовления  
бутербродного торта.

1.5. Закрепление умений двумя учащимися по приготовлению  
бутербродов. Комментарий мастера.

1.7. Закрепление знаний учащихся по новой теме.

1.7.1. Блиц - вопросы по новой теме «Бутерброды»

1. Каково происхождение слова бутерброд?

2. Какие продукты используют для приготовления бутербродов?

3. На какие группы делят бутерброды?

Как приготавливают открытые бутерброды?

Как называются закрытые бутерброды, как их приготавливают?



Как называются закусочные бутерброды и как их приготавливают?

Какую форму имеют канапе?

Как называют горячие бутерброды?

Как называют горячий бутерброд с сосиской?

Как называют бутерброд с бифштексом?

#### 1.7.2. Программированный контроль знаний

1. Какие бутерброды используют для оформления фуршетного стола?

А) открытые

Б) закрытые

В) канапе

Г) тартинки

2. Бутерброды приготавливают за

А) 1- час

Б) 5- 6 часов

В) 8 - 12 часов до приема пищи

3. Продукты для бутербродов хранят в холодильнике при t

А) 10 - 12 С

Б) 18- 20 С

В) +4 -6С

#### 1.7.3. Проблемные ситуации

Что нужно сделать?

1. Вы вошли в кухню и почувствовали запах газа.

(закрыть вентили на газовом оборудовании, проветрить помещение, открыв окна и двери, вызвать аварийную газовую службу)

2. Вы взяли нож для работы и обнаружили, что клинок плохо закреплен в рукоятке ножа.

(необходимо сменить нож, так как при работе с таким ножом можно получить травму).

3. Масло для бутербродов имеет сверху желтый налет и прогорклый вкус

(такое масло неправильно хранилось, для бутербродов его использовать нельзя, можно перетопить и добавить в тесто).

4. Зелень для оформления холодных блюд и закусок быстро вянет, желтеет и теряет привлекательный вид.

(зелень нужно правильно хранить, в холодильнике слоем не более 5-10 см., накрыть влажной тканью, срок хранения свежей зелени 3 часа) при 2-12 С

1.8. Инструктаж по Т.Б. по новой теме

1.9. Выяснение неясных вопросов

1.10 Выдача практических заданий учащимся для самостоятельной работы.

Объявление мини -конкурса на лучший бутерброд.

Мастер:

Сегодня вы будете работать индивидуально, каждый из вас приготовит бутерброды, используя инструкционную карту, свои знания и умения и творческие способности.

3. Текущий инструктаж:

Самостоятельная работа учащихся

- приготовление бутербродов открытых, закрытых и закусочных, согласно карточке задания и инструкционно-технологической карте.

Целевые обходы мастера:

- организация рабочего места
- строгое соблюдение техники безопасности при работе с ножом..
- соблюдение технологии приготовления и оформления бутербродов
- формирование навыков профессионального самоконтроля.

Оказание помощи учащимся при выполнении самостоятельной работы со стороны мастера

4. Заключительный инструктаж.

Формируется бракеражная комиссия. Комиссия производит органолептическую оценку качества приготовленных бутербродов по пятибалльной системе и следующим показателям:

- а) внешний вид и оформление бутербродов
- б) правильность нарезки и соблюдение технологии
- в) вкус и запах
- г) оригинальность

Бракеражная комиссия объявляет результаты оценки качества бутербродов.

- Мастер производственного обучения подводит общие итоги урока
- Отмечает наиболее часто встречающиеся ошибки и методы их устранения
- Объявляет и выставляет оценки в журнал с комментарием
- Демонстрирует лучшие работы и подводит итоги мини - конкурса «Лучший бутерброд»

Уборка рабочих мест

5. Домашнее задание, дифференцированное по уровню полученных знаний, умений и навыков.

Учащиеся получившие оценки «4» и «5» разрабатывают инструкционные карты и эскизы бутербродов для детей.

Учащиеся получившие «3» самостоятельно отрабатывают навыки при приготовлении бутербродов.

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

1.10. Выдача учащимся заданий для выполнения самостоятельной работы.

Карточка-задание № 1

1. Приготовить бутерброд, открытый с колбасой.
2. Приготовить бутерброд закрытый с сыром.
3. Приготовить закусочные бутерброды с паштетом (3 штуки).

Карточка-задание № 2

1. Приготовить бутерброд открытый с сельдью, яйцом и луком.
2. Приготовить сэндвич с сыром.
3. Приготовить закусочные бутерброды с рыбными гастрономическими изделиями.

#### Карточка-задание № 3

1. Приготовить бутерброд открытый с сыром.
2. Приготовить бутерброд дорожный.
3. Приготовить тартинки.

#### Карточка-задание № 4

1. Приготовить открытый бутерброд с жареными мясными продуктами.
2. Приготовить сэндвич с мясными кулинарными изделиями.
3. Приготовить канапе с сыром.

### ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Бутерброды открыты с сыром Бутерброды открытые с колбасой

Наименование пр-тов Брутто Нетто Наименование пр-тов Брутто Нетто

Сыр Российский 21 20 Колбаса варенная 31 30

Масло сливочное 5 5 Масло сливочное 5 5

Хлеб 30 30 Хлеб 30 30

ВЫХОД: 55 ВЫХОД: 65

Технология приготовления

1. Острым ножом с хлеба или батона срезают корку.
2. Хлеб нарезают на ломтики длиной 10-12 см, толщиной 1-1,5 см, массой 40-50 гр.
3. Мясные или рыбные продукты нарезают тонкими ломтиками: (ветчину, колбасу 1-2 куска на порцию, копченную и полукопченную колбасу 2-3 тонких куска на порцию) вареный язык, шпик, сыр, балык и т.д.
4. Для бутербродов с продуктами очень жирными (шпик, корейка, грудинка)

или острого вкуса (сельдь, килька) чаще всего берут черный ржаной хлеб.

5. Для бутербродов из нежирных продуктов хлеб предварительно смазывают сливочным маслом или можно сделать из масла лепесток (розочку) и положить сверху.

6. Нарезанные продукты укладывают на хлеб так, чтобы он был целиком ими покрыт

7. Бутерброды укладывают рядами на плоском блюде или подносе, покрытом салфеткой. Их приготавливают не позже, чем за час до подачи на стол, хранят в холодном месте.

Требования к качеству Внешний вид - ломтики хлеба полностью покрыты аккуратно нарезаны ломтиками продуктов (свежими незаверенными); вкус и запах свежий свойственный продуктам, подают на тарелке или блюде с салфеткой.

#### ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Закрытые бутерброды (сандвичи) с сыром

Наименование продуктов Брутто Нетто

Сыр 27 25

Масло сливочное 10 10

Хлеб 50 50

ВЫХОД: 85

Технология приготовления

1. С пшеничного хлеба или батона срезают корки и нарезают его в длину узкими тонкими полосками.

2. Хлеб смазывают размягченным сливочным маслом.

3. Сверху кладут тонко нарезанные ломтики сыра, мяса или рыбу.

4. Накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной

7 - 8 см.

5. Эти бутерброды можно приготовить 2-х и 3-х слойные.

Требования к качеству. Внешний вид: 2-х или 3-х слойные бутерброды в

виде полосок длиной 7 - 8 см.; снизу и сверху хлеб смазанный маслом, между ними тонко нарезанные ломтики продуктов.

Вкус и запах свежий, свойственный использованным продуктам.

#### ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Закусочные бутерброды (канапе) с паштетом.

Наименование продуктов Брутто Нетто

Хлеб 45 30

Масло сливочное 10 10

Паштет - 20

Перец маринованный 20 20

Яйца  $\frac{1}{4}$  10

ВЫХОД: 3-5 шт. 80

Технология приготовления

1. Пшеничный хлеб нарезают на полоски, шириной 3 -4 см., длиной 12 - 15 см, толщиной 6 - 8 мм.
2. Хлеб обжаривают на масле, охлаждают, смазывают маслом или майонезом и укладывают на него продукты так, чтобы они наиболее удачно сочетались по вкусу и цвету.
3. Красиво оформленные бутерброды охлаждают и нарезают маленькими кусочками длиной или диаметром 3,5 - 4,5 см в виде прямоугольников, квадратов, треугольников, кружочков.

Требования к качеству. Внешний вид - маленькие многослойные бутерброды различной формы, длиной или диаметром 3,5-4,5 см на поджаренном хлебе.

Продукты должны сочетаться по вкусу и цвету, можно скрепить их шпажкой.

Вкус и запах свежий, свойственный использованным продуктам.