



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГПУ»)

**«РЕАЛИЗАЦИЯ КЕЙС-МЕТОДА НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ В  
КОЛЛЕДЖЕ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ»**

Выпускная квалификационная работа  
по направлению: 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»  
Направленность: «Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:  
28,41 % авторского текста

Работа рекомендована к защите  
« 3 » июня 2019 г.

Зав. кафедрой подготовки педагогов  
профессионального обучения и  
предметных методик

  
Корнеева Н.Ю.

Выполнила:

Студентка группы: ЗФ-509-083-5-2  
Макурина Ангелина Сергеевна

Научный руководитель:

к.п.п.  
Крапивина Елена Александровна

Челябинск  
2019

## АННОТАЦИЯ

Макурина А.С. «Реализация кейс-метода на практических занятиях в колледже по междисциплинарному курсу» - Челябинск: ЮУрГГПУ, 2019, \_\_ стр. машинописного текста, \_\_ рисунков, список использованной литературы - \_\_ наименований.

Ключевые слова: ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ, МЕТОДИКА, КЕЙС-МЕТОД.

В представленной выпускной квалификационной работе:

1. Изучена история возникновения и применения кейс метода в обучении.
2. Раскрыта сущность и виды кейс-метода.
3. Описана методика проведения практических занятий с использованием кейс метода.
4. Осуществлен анализ реализации кейс-метода на практических занятиях в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
5. Сформулированы методические рекомендации по применению кейс-метода на практическом занятии.
6. Разработан план – конспект практического занятия по теме: «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья».



## Содержание

Введение.....	6
1. Теоретическое обоснование проблемы реализации кейс-метода на практическом занятии.....	11
1.1. История возникновения и применения кейс-метода в обучении....	11
1.2. Кейс метод: понятие, сущность, виды .....	16
1.3. Методика проведения практических занятий с использованием кейс метода .....	23
Выводы по 1 главе.....	28
Глава 2. Практические аспекты внедрения кейс-метода в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» .....	29
2.1. Анализ возможностей реализации кейс-метода в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» .....	29
2.2. Рекомендации по внедрению кейс-метода в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» .....	39
2.3. План-конспект практического занятия по теме: «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья».....	51
Выводы по 2 главе.....	59

## Введение

**Актуальность исследования.** С введением новых Федеральных государственных стандартов принципиально меняются требования к образовательным результатам, и значит к процессу их формирования и измерения. Социальный запрос на повышение качества образования ведет за собой изменение технологии преподавания, использование активных и инновационных форм и методов обучения. В настоящее время все чаще обращает на себя внимание проблема форм и методов обучения на всех этапах образовательного процесса.

Результативность обучения в современных условиях во многом связана с осознанием настоятельной необходимости применения в образовательном процессе инновационных форм учебных занятий. Применение данных педагогических технологий в образовательном процессе способствует: расширению общекультурного кругозора обучающихся; развитию их интеллектуальных способностей, исследовательских и организационных навыков, творческих качеств, коммуникативных умений, ораторских способностей; формированию гражданской позиции и навыков жизнедеятельности в обществе и т.д. В сфере образования внедряется большое число инноваций различного характера, направленности и значимости.

Ключевой проблемой в решении задачи повышения эффективности и качества образовательного процесса является активизация обучающихся на занятиях. Ее особая значимость состоит в том, что обучение, являясь отражательно преобразующей деятельностью, направлено не только на восприятие учебного материала, но и на формирование отношения обучающегося к самой познавательной деятельности. Преобразующий характер деятельности всегда связан с активностью субъекта. Знания, полученные в готовом виде, как правило, вызывают затруднения обучающихся в их применении к объяснению наблюдаемых явлений и

решению конкретных задач. Одним из эффективных и перспективных методов в решении данной проблемы, является кейс-метод.

Метод case study, или «метод ситуационного обучения» (обучение на примере разбора конкретной ситуации), в последние десятилетия все активнее занимает ключевые позиции в российском образовании. Все больше педагогов, непосредственно занимающихся воспитательной деятельностью в своих образовательных учреждениях, используют серьезный педагогический потенциал, который содержит в себе кейс-метод. Он лучше других методов учит разрешать возникающие проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации.

Именно это обстоятельство принципиально важно учитывать, когда речь идет о системе профессионального образования подрастающего поколения, которому в реальной взрослой жизни придется столкнуться с серьезными социальными проблемами, требующими решения в конкретных условиях данного региона или муниципалитета с учетом самой последней информации, имеющихся ресурсов и законодательных ограничений. Такую практику можно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом. Кейс-метод – это многоэтапный процесс знакомства с реальной (или смоделированной) сложной проблемой, ее коллективное обсуждение и последующее представление своего взгляда на ее решение перед всей аудиторией (классом, учебной группой, общественной организацией).

Данный метод относят к современным педагогическим технологиям, поэтому его освоение педагогами актуально для повышения эффективности учебно-воспитательного процесса.

Кейс-метод позволяет демонстрировать теорию с точки зрения реальных событий. Он позволяет заинтересовать студентов и учащихся в изучении предмета, способствует активному усвоению знаний и навыков самостоятельного сбора, обработки и анализа информации, характеризующей

различные ситуации, для последующего ее обсуждения в коллективе с показом своего варианта решения вопроса или проблемы.

Любой кейс дает возможность преподавателю использовать его на различных этапах образовательного процесса: на стадии обучения, на стадии проверки результатов обучения.

Однако, следует отметить, что использование в образовательном процессе кейсов – достаточно сложная задача, которая требует от педагога достаточно высокого педагогического мастерства.

Актуальность данной проблемы обуславливает выбор темы исследования: **«Реализация кейс-метода на практических занятиях в колледже по междисциплинарному курсу».**

Проблема исследования состоит в поиске эффективных путей применения кейс-метода на практическом занятии.

**Объект:** образовательный процесс профессиональной образовательной организации.

**Предмет:** реализация кейс-метода на практических занятиях в процессе преподавания междисциплинарного курса.

**Цель работы:** теоретическое обоснование и разработка рекомендаций реализации кейс-метода обучающихся в процессе преподавания междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

**Задачи:**

1. Изучить историю возникновения и применения кейс метода в обучении.
2. Раскрыть сущность и виды кейс-метода.
3. Описать методику проведения практических занятий с использованием кейс метода.
4. Осуществить анализ возможностей реализации кейс-метода в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной

холодной кулинарной продукции» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

5. Сформулировать методические рекомендации по применению кейс-метода на практическом занятии.

6. Разработать план – конспект практического занятия по теме: «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья».

**Методология исследования:** основы профессиональной дидактики (П.И. Образцов, Н.С. Макарова, И. П. Подласый, С.Л. Рубинштейн, В.А. Сластенин); использование активных методов обучения (С.В. Акчурин, В.Ф.Бессараб, О.М. Ермолова, С.А. Захарова, Э.Б. Калиниченко, В. В. Комаров); активизация учебно-познавательной деятельности обучающихся (Ю.И.Булатова, Н. В. Дьяченко, В. Н. Клепиков, Е.Б. Коробий, В.Г.Лизунков, Г. А. Петрова); развитие самостоятельного и творческого мышления обучающихся в процессе обучения (А. Т. Алимов, Г. А. Иващенко, М. В. Ретивых); кейс-метод как инструмент формирования компетентностей (Б. Е. Андюсев, Т.Н.Подгорнова, С. А.Скворцова); кейс-метод как современная технология профессионально-ориентированного обучения обучающихся (Л.В. Покушалова, М. В.Чернышева).

**Практическая значимость работы:** сформулированы практические рекомендации, позволяющие наиболее эффективно использовать кейс-метод в практике профессиональной образовательной организации.

**Методы исследования:** анализ, синтез, методы сравнения, группировки и др.

**База исследования:** ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

**Структура работы:** выпускная квалификационная работа состоит из введения, первой главы, в которой рассмотрены теоретические основы реализации кейс-метода в профессиональных образовательных организациях;



второй главы, в которой представлен анализ междисциплинарного курса с точки зрения возможности внедрения кейс-метода в процессе преподавания; выводов по главам; заключения; списка используемой литературы.

# **1. Теоретическое обоснование проблемы реализации кейс-метода на практическом занятии**

## **1.1. История возникновения и применения кейс-метода в обучении**

Кейс метод как форма обучения возник еще в начале прошлого века на базе школы бизнеса Гарвардского университета. Само происхождение термина одни исследователи связывают с английским словом case (портфель, небольшой чемодан), другие - с латинским casus (сложный, запутанный случай). Думается, и те и другие в чем-то правы, поскольку суть метода состоит в том, что учащиеся получают пакет (кейс) заданий, не имеющих точного решения. Соответственно от тестируемого требуется либо выявить проблему и пути ее решения, либо выработать варианты выхода из сложной ситуации, когда проблема обозначена [4].

Кейс-методы представляют собой группу образовательных технологий, методов и приёмов обучения, основанных на решении конкретных проблем, задач. Данный метод позволяет взаимодействовать всем обучающимся, включая педагога.

Родиной кейс-метода (case-study) являются Соединенные Штаты Америки, а именно Школа бизнеса Гарвардского университета. В 1910 году декан Гарвардской школы бизнеса посоветовал преподавателям ввести в учебный процесс помимо традиционных занятий (лекций и практикумов) дополнительные, проводимые в форме дискуссии со студентами по разбору конкретной, реальной управленческой ситуации. Результатом столь полезной для учебного процесса рекомендации стали систематические, вскоре ставшие уже традиционными, приглашения в студенческие аудитории руководителей фирм и организаций, которые делились со студентами своими внутрифирменными проблемами, совместно

анализировали их и к обоюдному удовлетворению разрабатывали рекомендации по их решению [36].

В 1920 году новый декан Гарвардской бизнес-школы, Wallace B. Donham, настоятельно рекомендовал преподавателям написать и издать сборник кейсов по менеджменту, который увидел свет в 1921 году. Декан Donham, адвокат, обученный по методу case-study, на себе прочувствовавший его пользу и осознавший важность его использования в процессе обучения будущих менеджеров, выступил инициатором перевода всей системы обучения в Гарвардской школе бизнеса на метод case-study [51].

В 50-е годы бизнес кейсы стали активно использоваться и в Западной Европе. Повсеместное распространение метода в мире началось в 70–80-е гг., тогда же метод получил известность и в СССР. В отдельных вузах СССР ситуационный анализ использовался передовыми преподавателями на экономических факультетах. Элементы метода анализа ситуаций применялись часто в сочетании с игровыми и дискуссионными методами.

Истинный интерес к кейс-методу появился в 1990-х гг. в связи с процессами разгосударствления экономики, коренного изменения требований к умениям специалистов во всех сферах экономики и общества. Реформирование экономики породило существенный спрос на специалистов, умеющих действовать в ситуациях неопределенности, высокой степени риска, способных анализировать и принимать решения. В университетах началось массовое обновление преподаваемых дисциплин и курсов. Менеджмент, маркетинг, политология, социология стали заполнять образовательный процесс, неся за собой расширение числа интерактивных методов обучения. Однако распространение и применение кейс-метода происходило локально, во многом благодаря инициативе отдельных преподавателей-энтузиастов. Поэтому кейс-метод не получил широкого распространения [58].

В конце 90-х годов Российская компания «Решение: учебное видео» выпускает в свет уникальный продукт - игровой учебный видеокейс, в котором профессиональными актерами разыгрывается учебная ситуация, заимствованная из практики российских компаний. Таким образом, обучающиеся получают возможность «присутствия» на месте происходящих событий, а подготовленная для преподавателя методика использования кейса позволяет без труда проводить занятия.

Интерес к кейс-методу в России в значительной мере усилился во второй половине 2000-х годов. В 2007 году Высшая школа менеджмента Санкт-Петербургского государственного университета выступила инициатором и учредителем проекта «Российский центр учебных кейсов» (РЦУК). Она стала первой в России бизнес-школой, которая за 15 лет создала солидную коллекцию учебных кейсов, разработанных ее преподавателями [54].

РЦУК представляет собой электронную библиотеку учебных кейсов, предназначенных для использования на программах бизнес-образования разного уровня. Электронная библиотека РЦУК включает в себя кейсы на русском языке, созданные в России. Цель проекта - содействовать развитию бизнес-образования путем расширения доступа преподавателей бизнес-дисциплин к учебно-методическим материалам, созданным авторами в разных вузах и учебных центрах России, а также опубликованным в профессиональных изданиях.

В настоящее время ВШМ СПбГУ является крупнейшим центром создания учебных кейсов по практике ведения бизнеса в России. ВШМ СПбГУ - это первая в России бизнес-школа, которая сформировала собственную коллекцию кейсов в международном центре учебных кейсов The Case Centre (до 01.07.2013 - European Case Clearing House) на английском языке. По состоянию на 01.02.2019 коллекция ВШМ СПбГУ в The Case Centre считает 242 регистрационные единицы (142 кейса и 100

методических рекомендаций для преподавателей по работе с кейсами - Teaching Note). Сегодня кейсы ВШМ СПбГУ доступны на учебных программах в любой стране мира. Их заказывали для использования в процессе преподавания вузы Европы, США, Азии и Африки [54].

Следует отметить, что история развития кейс-метода в России в определённой степени связана с поддержкой международных образовательных фондов и программ. Так, например, обучение большого числа специалистов методу кейс-метода было осуществлено в рамках Мегапроекта «Развитие образования в России (среднее образование)». Проект был реализован при поддержке фонда Дж. Сороса.

В России кейс-метод называют еще методом анализа конкретных ситуаций (АКС), ситуационными задачами. В последние годы кейс-методы нашли широкое применение в медицине, юриспруденции, экономике, педагогике, политологии, в школах бизнеса.

В обобщенном виде история развития кейс метода описана в таблице 1.

Таблица 1.

#### История развития кейс метода

Период	Место	Описание
20-е годы XX века	Гарвардская школа бизнеса для обучения менеджеров	Акцент в обучении менеджеров был сделан на кейс-метод, который позволял приблизить обучение к практике бизнеса, что освобождало профессоров от необходимости поиска других механизмов для достижения интеграции теории и практики.
Начало XX века	Европа	В качестве педагогического инструмента был с успехом использован в медицине, психологии, социологии и в правовых дисциплинах
50-е годы XX века	Западная Европа	Лучшие бизнес-школы собирают материалы для своих кейсов по всему миру
90-е годы XX века	Россия	Начало продвижения кейс-метода. Но кейс-метод не получил широкого распространения, а его реализация осуществляется с использованием преимущественно традиционного, текстового формата
2007 год	Россия	Высшая школа менеджмента СПбГУ выступила инициатором и учредителем проекта «Российский центр учебных кейсов» <sup>2</sup> . Она стала первой в России бизнес-

		школой, которая за 15 лет создала солидную коллекцию учебных кейсов, разработанных ее преподавателями
Настоящее время	Россия и Европа	В настоящее время повсеместно используется преподавателями университетов во многих странах мира. Доля времени, отводимая в учебном плане на рассмотрение кейсов, колеблется от 25 до 75 %. В настоящее время он все больше реализуется в форме продвинутых электронных форматов, с видеоприложениями

Таким образом, кейс-методы представляют собой группу образовательных технологий, методов и приёмов обучения, основанных на решении конкретных проблем, задач. Изначально кейс метод позволял приблизить обучение к практике бизнеса, что освобождало профессоров от необходимости поиска других механизмов для достижения интеграции теории и практики. В последние годы кейс-методы нашли широкое применение в медицине, юриспруденции, экономике, педагогике, политологии, в школах бизнеса. Так традиционный «Гарвардский» формат кейса, исторически лежащий в основе метода case-study, со временем трансформировался под разные учебные цели и возможности разработчиков. В настоящее время учебные кейсы строятся не только на основе бизнес-задач конкретных компаний, но иногда формируются разработчиками специально в учебных или исследовательских целях.

В связи с вышесказанным следует заключить, что в современных условиях отмечается быстрое и достаточно широкое распространение кейс-метода, однако данный процесс сопровождается определенными трудностями. Одна из первых заключается в недостаточно серьезном отношении преподавателей к методологической основе рассматриваемого метода. С другой стороны, глубокий и обстоятельный подход к его методологической основе позволит использовать кейс-метод как один из эффективных способов соединения учебного, образовательного и исследовательского содержания в обучении.

## 1.2. Кейс метод: понятие, сущность, виды

В изучении понятия «кейс-метод» нет единого подхода.

Так, в зарубежных публикациях встречаются следующие названия метода:

- деловых историй;
- изучения ситуации;
- метод кейсов.

Российские издания называют рассматриваемый метод следующим образом:

- АКС (анализа конкретных ситуаций);
- кейс-метод;
- деловых ситуаций;
- ситуационные задачи (впервые понятие ввели американские исследователи Й. Уилсон, Дж. Эткинсон в 2001 г.) [52].

С точки зрения Л. В. Покушаловой, кейс - разбор ситуации или конкретного случая, деловая игра. Он может быть назван технологией анализа конкретных ситуаций, частного случая. Представленный для анализа случай должен отражать реальную жизненную ситуацию; в описании должна присутствовать проблема или ряд прямых или косвенных затруднений, противоречий, скрытых задач для решения исследователем; требуется овладение предварительным комплексом теоретических знаний для преломления их в практическую плоскость решения конкретной проблемы или ряда проблем [43].

Е.В. Ступина и А.Ю. Гумметова определяют кейс-метод обучения как обучение действием. По их мнению, содержание кейс-метода заключается в формировании умений по усвоению знаний как результата активной самостоятельной деятельности обучающихся, и как следствие творческое

усвоение профессиональных навыков, умений, знаний, а также развитие мыслительных способностей [14].

Т.С Панина и Л.Н. Вавилова под кейс-методом понимают технику обучения, использующую описание реальных экономических и социальных ситуаций [39].

Независимо от подхода к определению, кейс-метод предполагает подготовку для обучающихся набора конкретных ситуаций профессиональной направленности (кейсов). Решение этих ситуаций осуществляется в малых группах и выносится на обсуждение всех участников семинара. П. И. Образцов отмечает, что желательно участие в этих семинарах соответствующих специалистов [37]. Главной особенностью метода выступает процесс изучения прецедентов, другими словами, практических ситуаций, имевших место в прошлом.

В выпускной квалификационной работе, мы будем ориентироваться на определение Б. Е. Андюсева и под «кейс-методом» понимать следующее: это ряд определенных учебных ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. В процессе рассмотрения этих ситуаций учащиеся осваивают командную работу, учатся анализировать, принимать оперативные управленческие решения [5].

Кейс-метод в образовании предполагает осмысление обучающимися реальной жизненной ситуации, описание которой и отражает конкретную практическую проблему, и актуализирует соответствующий комплекс знаний, необходимых для усвоения в ходе разрешения проблемы.

Сама же проблема однозначных решений не имеет. В кейсе действия или представляются в описании, которые впоследствии необходимо осмыслить (эффективность, последствия), или они предлагаются как способ разрешения проблем.



Однако при любом исходе выработка модели конкретного практического действия всегда представляется в качестве эффективного средства образования профессиональных качеств обучающихся.

Е.Б. Коробий определяет кейс-метод в образовании как инструмент, который позволяет применить имеющиеся теоретические знания для решения практических задач. Данный метод дает возможность развить у обучающихся самостоятельность мышления, умение выслушать, а в дальнейшем учесть альтернативную точку зрения и аргументированно озвучить свою. Посредством кейс-методы учащиеся имеют возможность как проявить, так и усовершенствовать свои оценочные, аналитические навыки, а также научиться командной работе и поиску рациональных решений существующих проблем [32].

В. В. Комаров подчеркивает, что как интерактивный метод, кейс-метод в образовании вызывает преимущественно положительные эмоции со стороны обучающихся, обеспечивая им возможность освоения теоретических знаний и овладения практическими навыками [31].

Он оказывает влияние на профессионализацию обучающихся, способствуя их взрослению, формированию интереса, позитивной мотивации к учебе. В то же время кейс-метод в образовании (определение было представлено ранее) выступает и в качестве образа мышления преподавателя.

Можно сказать, это его специфическая парадигма, которая позволяет думать, действовать по-иному, обновлять свой имеющийся творческий потенциал.

Т.А Оларь отмечает, что принято считать, что кейс обязан удовлетворять ряду требований [38]:

- соответствовать четко сформулированной цели создания;
- иллюстрировать ряд аспектов именно реальной жизни;
- быть актуальным;
- способствовать развитию аналитического мышления;

- иметь разные вариации решения;
- располагать соответствующим уровнем трудности;
- не устаревать быстрыми темпами;
- отображать типичные ситуации;
- приводить к дискуссии.

Как показывает анализ литературы, сущностью кейс-метода является анализ проблемной ситуации. А с точки зрения С.Л. Рубинштейна анализ, как логическая операция мышления, способствует речевому развитию ребенка, «поскольку речь является формой существования мышления, между речью и мышлением существует единство» [49].

В процессе освоения кейс-метода обучающиеся:

- учатся получать необходимую информацию в общении;
- умение соотносить свои устремления с интересами других;
- учатся доказывать свою точку зрения, аргументировать ответ, формулировать вопрос, участвовать в дискуссии;
- учатся отстаивать свою точку зрения;
- умение принимать помощь.

Кейс-метод формирует навыки коммуникативного воздействия обучающихся:

- происходит формирование у обучающихся навыков работы в команде;
- умение вести диалог со взрослыми и сверстниками;
- развивается умение адекватно реагировать в возникающих конфликтных ситуациях;
- обеспечивается взаимосвязь с жизнью и игрой;
- учатся применять самостоятельно, без помощи взрослого полученные знания в реальной жизни без затруднений.

Классификация кейсов разнообразна.

К кейс-методу относятся:

- метод ситуативного анализа (метод анализа конкретных ситуаций, ситуационные задачи и упражнения; кейс-стадии; кейс-иллюстрации; фото-кейсы);

- метод инцидента;

- метод ситуационно-ролевых игр;

- метод разбора деловой корреспонденции.

С.И. Усова утверждает, что метод инцидента заключается в том, что обучающийся должен сам отыскать нужную информацию для принятия решения по обозначенной проблеме. Зачастую в открытом доступе имеются противоречивые оценки того или иного события, явления, проблемы, а это означает, что учащемуся придется сформировать собственную позицию (либо стать на чью-то сторону, либо оставаться сторонним наблюдателем, констатирующим полярность мнений) и на основании этого делать выводы [56].

Метод разбора деловой корреспонденции предлагают кейсы с подробным описанием ситуации: пакет документов, помогающих найти выход из сложного положения (в том числе документы, не относящиеся к данной проблеме, чтобы учащиеся могли выбирать нужную информацию) и вопросы, которые позволяют найти решение.

Самым распространенным на сегодняшний день является метод ситуационного анализа, который позволяет глубоко и детально исследовать проблему. Обучающимся предлагаю текст с подробным описанием возникшей ситуации и ставлю задачу, которая требует решения. Также предлагаю для анализа уже реализованные шаги. В таком случае главной задачей будет определить (путем анализа) их целесообразность.

Также выделяют различные виды кейсов, основные из которых представлены в таблице 2.

## Виды кейсов

Вид кейса	Содержание	Цель создания	Основная обучающая, образовательная задача
Практический	Жизненные ситуации	Познание, понимание жизни	Тренинг поведения
Обучающий	Учебные (условные) ситуации	Понимание типичных характеристик ситуации	Анализ, осмысливание
Научно-исследовательский	Исследовательские ситуации	Создание моделей ситуации	Иллюстрирование, проектирование

По типу и направленности кейсы О.М. Ермолова подразделяет на тренировочные, обучающие, аналитические, исследовательские, систематизирующие и прогностические[18].

Они могут быть разными не только по содержанию, но и по структуре. Структурированные кейсы включают в себя сжатое и точное изложение ситуации с конкретными цифрами и данными. Здесь существует определенное количество правильных ответов, к которым можно прийти, овладев одной формулой, навыком, методикой в некой области знаний.

Неструктурированные кейсы представляют собой материал с большим количеством данных. Они предназначены для оценки скорости мышления, умения отделить главное от второстепенного. Для этого вида кейсов существуют несколько правильных вариантов ответов, и не исключается возможность нахождения нестандартного решения.

Первооткрывательские кейсы могут быть как очень короткими, так и длинными. Наблюдение за решением такого кейса дает преподавателю возможность увидеть, способен ли человек мыслить нестандартно, сколько креативных идей он может выдать за единицу времени. Если работа ведется в группе, то способен ли учащийся подхватить чужую мысль и развить ее.

Различаются кейсы также и по объему. Полные кейсы (в среднем 20-25 страниц) предназначены для работы в группе в течение нескольких дней. Сжатые кейсы (3-5 страниц) - для разбора непосредственно на занятии и подразумевают общую дискуссию. Мини-кейсы (1-2 страницы), как и сжатые кейсы, предназначены для разбора в классе и зачастую используются в качестве иллюстрации к тому, о чем говорится на занятии [51].

Естественно, при использовании каждого из перечисленных методов обучающиеся получают также пакет вопросов, на которые им необходимо найти ответы для понимания сути проблемы. Кроме того, кейс-метод предполагает как индивидуальную работу над пакетом заданий, так и коллективную, что развивает умение воспринимать мнение других людей и умение работать в команде.

Содержание кейсов может быть самым разнообразным: художественные произведения, кинофильмы, информация о готовящихся законопроектах, об экономических преобразованиях; кейсы могут затрагивать собственный жизненный опыт обучающихся и многое другое.

Таким образом, акцент переносится на выработку знаний, а не на овладение готовым знанием. Обучающиеся получают возможность соотносить теорию с реальной жизнью, в которой будущим выпускникам пригодится умение делать выводы, отстаивать свою позицию.

Таким образом, кейс-метод в образовании - это ряд определенных учебных ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. Вид кейса: практический, обучающий, научно-исследовательский.

### **1.3. Методика проведения практических занятий с использованием кейс-метода**

Так как кейс-метод позволяет более успешно по сравнению с традиционной методикой обучения развивать творческие и формировать способности обучающихся к анализу, самостоятельной разработке алгоритма принятия решения, продуктивной работе в команде, активизирует инициативность и самостоятельность, готовность к плодотворной профессиональной деятельности, необходимость его использования в педагогической практике очевидна. А с учетом перехода профессионального образования на стандарты третьего поколения, ориентированные на потребности сферы труда, реальную трудовую деятельность и предполагающие значительную индивидуализацию учебного процесса при активной позиции личности студента в процессе учения, использование кейс метода на практическом занятии становится особенно актуальным.

Согласно В.А. Сластенину, практическое занятие - это форма организации учебного процесса, направленная на выработку у обучающихся практических умений для изучения последующих дисциплин (модулей) и для решения профессиональных задач [53].

С. А. Скворцова отмечает, что практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). Продолжительность занятия не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями. Дидактические цели практических занятий: формирование умений (аналитических, проектировочных, конструктивных), необходимых

для изучения последующих дисциплин (модулей) и для будущей профессиональной деятельности [52].

Кейс можно применять как для групповой, так и для индивидуальной работы. Педагог указывает на источники получения информации и, по возможности, вмешивается в происходящее только в исключительных случаях, исправляя что-либо. Таким образом, можно отметить, что применение кейс-метода как инновационной социально-педагогической деятельности дает возможность педагогу действовать, не боясь негативных последствий.

Согласно Л. В. Покушаловой, кейс-метод опирается на совокупность следующих дидактических принципов [43]:

1. Индивидуальный подход к каждому, учет особенностей и познавательных потребностей. В процессе обсуждения и размышления каждый будет использовать собственные возможности, дополнять и развивать групповое суждение.

2. Вариативность. Этот метод предполагает возможность опоры на разнообразный материал и способы его обработки, что обеспечивает свободу выбора.

3. Прагматизм. При работе с кейсами восприятие направлено на поиск информации, которая позволит решить реальную проблему, ответить на вопросы.

Н.П. Колесник отмечает, что технология работы с кейсом в учебном процессе сравнительно проста и включает в себя следующие этапы [30]:

- индивидуальная самостоятельная работа обучающихся с материалами кейса;
- работа в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений;
- презентация и экспертиза результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы).

Методика работы и оптимальная схема последовательности действий преподавателя во время обучения с помощью кейс-метода представлены в таблице 3.

Таблица 3

Оптимальная схема последовательности действий преподавателя во время обучения с помощью кейс-метода

Фазы работы	Действие преподавателя	Действие обучающегося
До занятия	Подбирает кейс. Подбирает основные и вспомогательные материалы для подготовки обучающихся. Разрабатывает сценарий занятия.	Получает кейс и список рекомендованной литературы. Индивидуально готовится к занятию.
Во время занятия	Организует предварительное обсуждение кейса. Делит группу на подгруппы. Руководит обсуждением кейса в подгруппах, обеспечивая их дополнительными сведениями.	Задает вопросы, углубляющие понимание кейса и проблемы. Разрабатывает варианты решений, слушает, что говорят другие. Принимает решение или участвует в принятии решения.
После занятия	Оценивает работу обучающихся. Оценивает принятые решения и поставленные вопросы	Составляет письменный отчет о занятии по данной теме.

Первый этап предполагает самостоятельную работу с кейсом, который разрабатываю заранее и он должен обеспечить максимальную эффективную работу с текстом.

Второй этап кейс-метода заключается в коллективной работе, где обучающиеся обмениваются идеями, собственным опытом и вырабатывают коллективное решение, выполняя предложенные педагогом задания. Например: закончить предложения; найти слова и словосочетания в тексте; ответить на вопросы.

Е.О. Жугару предлагает такую схему работы над кейсом [19]:

- Анализ практической ситуации
- Разбор сути проблем



- Предложения, возможных путей решения, и выбор лучших из них

На третьем, завершающем этапе, группы докладывают результаты своей работы. На этом этапе обучающиеся рецензируют итоги выполнения задания других групп, учатся защищать свои ответы. В это время педагог оценивает качество представленных ответов.

На четвертом этапе педагог подводит итоги работы групп. Оценка за работу с текстом складывается из количественных и качественных показателей.

Создание на уроках ситуаций интеллектуального затруднения, использование нестандартных вопросов, проблемных задач способствует развитию творческого мышления, столь необходимого каждому в повседневной жизни. Это «минута мысли», когда в абсолютной тишине каждый ученик пытается сформировать свой собственный вариант ответа на «мыслительном листе».

Н.Э. Камбалина при реализации кейс-метода рекомендует использовать 6 форматов общения [26]:

1. Преподаватель - обучающийся «Перекрестный допрос».

Дискуссия между преподавателем и обучающимся. Мнение обучающегося высказывание, позиция или рекомендация будет рассматриваться посредством ряда вопросов. Тщательному исследованию подвергнется логика утверждений, поэтому учащемуся нужно быть предельно внимательным и глубоко знающим тему.

2. Преподаватель - обучающийся. «Адвокат».

Обычно это дискуссия между преподавателем и обучающимся, но иногда в ней могут участвовать и другие слушатели. Преподаватель принимает на себя совершенно непригодную для защиты роль и просит слушателя занять позицию адвоката. Нужно активно думать и рассуждать, располагать в определенном порядке факты, концептуальную или теоретическую информацию, личный опыт.

### 3. Преподаватель - обучающийся. «Гипотетический формат».

Сходен с предыдущим, но есть одно отличие: преподаватель будет излагать гипотетическую ситуацию, которая выходит за рамки позиции или рекомендации обучающегося по данной проблеме. Его попросят оценить эту гипотетическую ситуацию. Во время дискуссии нужно быть открытым для возможной необходимости видоизменять свою позицию.

### 4. Обучающийся - обучающийся: Конфронтация и/или кооперация.

В данном формате дискуссия ведется между обучающимися, а преподаватель наблюдает и делает для себя выводы. Возникает как сотрудничество, так и конфронтация. Например, сокурсник может оспорить позицию, предоставив новую информацию. Нужно пытаться «отразить вызов». Дух кооперации и позитивной конфронтации позволит научиться большему (в отличие от индивидуальных усилий).

### 5. Обучающийся - обучающийся: «Играть роль».

Преподаватель может попросить обучающегося принять на себя определенную роль и взаимодействовать в ней с другими обучающимися.

### 6. Преподаватель - группа: «Безмолвный формат».

Преподаватель может поднять вопрос, который первоначально направлен отдельному лицу, а потом и всему классу (так как отдельный ученик не смог ответить).

Таким образом, применение кейс-метода как инновационной социально-педагогической деятельности дает возможность педагогу действовать, не боясь негативных последствий. Схема работы над кейсом: анализ практической ситуации; разбор сути проблем; предложения, возможных путей решения, и выбор лучших из них.

## **Выводы по 1 главе**

Согласно определению Б. Е. Андюсева, кейс-метод в образовании - это ряд определенных учебных ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. В процессе рассмотрения этих ситуаций учащиеся осваивают командную работу, учатся анализировать, принимать оперативные управленческие решения [4].

Кейс-метод развивает умение анализировать и устанавливать проблему; четко формулировать, высказывать и аргументировать свою позицию; общаться, дискутировать, воспринимать и оценивать вербальную и невербальную информацию; принимать решения с учетом конкретных условий и наличия фактической информации. Кейс-метод помогает понять, что чаще всего не бывает одного-единственного верного решения, выработать уверенность в себе и в своих силах, отстаивать свою позицию и оценивать позицию оппонента, сформировать устойчивые навыки рационального поведения и проектирования деятельности в жизненных ситуациях.

Применение кейс-метода как инновационной социально-педагогической деятельности дает возможность педагогу действовать, не боясь негативных последствий.

## **Глава 2. Практические аспекты внедрения кейс-метода в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»**

### **2.1. Анализ возможностей реализации кейс-метода в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

Для осуществления практической работы по внедрению кейс-метода в процессе изучения междисциплинарного курса на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» были проанализированы Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, учебный план, рабочая программа дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» [2].

ФГОС представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного

вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- Организация работы структурного подразделения.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

Согласно учебному плану дисциплина «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» относится к дисциплинам междисциплинарного курса (МДК 02.01) (приложение 1).

В соответствии с учебным планом рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса всего – 378 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, самостоятельной работы обучающегося – 90 часов; дисциплина изучается на 3 курсе. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью профессионального модуля «ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Анализируемая дисциплина содержит 4 раздела: Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Организация процесса приготовления сложных холодных соусов Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (таблица 4).

Таблица 4

Тематические разделы дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

Коды ПК	Наименования разделов МДК 01.01	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося в т.ч. курсовой проект часов	Учебная	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практич. занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления	30	22	18	8		

	сложной холодной кулинарной продукции						
<b>ПК 3</b>	Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов	46	30	20	10	6	
<b>ПК 1</b>	Раздел 3. Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	72	44	26	16	12	
<b>ПК 2</b>	Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	138	84	38	36	18	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72					72
	<b>ИТОГО</b>	<b>358</b>	<b>180</b>	<b>102</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

Самостоятельная работа по дисциплине «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» представлена кратким перечнем общих заданий и тематикой внеаудиторной самостоятельной работы (в зависимости от содержания раздела) (таблица 5).

Таблица 5

## Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине

## «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

Раздел	Самостоятельная работа при изучении разделов	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы
1	Работа с технико-эксплуатационной документацией, с литературой, журналами; Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин	Решение ситуационных задач; Рефераты на тему: «Современные машины для работы в холодном цехе». Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном цехе»
2	Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой;	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов
3	Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт	Составление таблиц «Требования к качеству блюд, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов; Составление алгоритма приготовления сложных холодных закусок
4	Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, сроки реализации», «Требования к качеству блюд из птиц, сроки реализации» Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов



Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. В таблице 4 представлены компетенции и способы их оценивания, в соответствии с рабочей программой дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» (таблица 6).

Таблица 6

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  
по дисциплине «Технология приготовления сложной холодной  
кулинарной продукции»

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Профессиональные компетенции</b>		
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оценка деятельности на практических занятиях №5.6.7:</li> <li>Зачет на практических занятиях №5.6.7 по решению технологических задач:</li> <li>Наблюдение на лабораторных работах №3.4.5:</li> <li>Защита лабораторных работ № 3, 4, 5</li> <li>наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике</li> <li>Квалификационный экзамен</li> <li>Наблюдение на лабораторных работах №1,2, 3, 5, 7, 9, 10:</li> <li>Опрос в форме тестирования;</li> </ul>

	<p>приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок: правильная подача и отпуск продукции. Современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями: правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур: четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</p> <p>- четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</p>	
<p>Организовывать проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<p>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы мяса, птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- оптимальная организация технологического процесса, четкое последовательности операций при приготовлении</p>	<p>Оценка деятельности из практических работах №8 12; Практическая работа по решению технологических задач №9, 10, 11</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах №6,7, 8, 9, 10</p> <p>Защита лабораторных работа №6, 7, 8, 9, 10; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах №6, 7, 8, 9, 10;</p> <p>Опрос в форме тестирования</p>

	<p>сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отпуск продукции, современная сервировка. декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями: правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</li> <li>- четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</li> </ul>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; процесса, четкое последовательности операции при сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями: правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в</li> </ul>	<p>Оценка деятельности на практических работах №1,2, 3, 4</p> <p>Оценка деятельности на практической работе по решению технологических задач №1,2,3, 4:</p> <p>Наблюдение лабораторных работах №1,2;</p> <p>Защита лабораторных работа №1,2;</p> <p>Наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p>

	соответствии со сборником рецептур	
<b>Общие компетенции</b>		
<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений; деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторных работах №1-10 На практических занятиях №1-12, во время учебной и производственной практик)
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции: - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции	
Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации: нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для эффективного выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; - умение грамотно пользоваться Интернет - ресурсами;	Наблюдение на практических занятиях №4, 6, 10, 12 по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и	эффективное взаимодействие	Наблюдение на практических занятиях №1-12 и лабораторных

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	общающимися, преподавателями и мастерам В ходе обучение	работах №1-10
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы: проявление ответственности за полуденный результат в ходе совместной деятельности:	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в сфере общественного питания	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Таким образом, проанализировав содержание дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», представленное в рабочей программе, задания для самостоятельной работы, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу, что нетрадиционные методы обучения используются редко. Разработано большое количество ситуационных задач, но они

используются бессистемно. При этом на практических занятиях есть возможность применения кейс-метода, для успешного закрепления полученных знаний

Для повышения эффективности деятельности обучающихся по рассматриваемой дисциплине в следующих параграфах будут представлены методические рекомендации по использованию кейс-метода на практических занятиях, а также подробный план конспект по одной из дисциплин темы.

## **2.2. Рекомендации по внедрению кейс-метода в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями (таблица 7). Для разработки кейс-метода на практических занятиях необходимо учитывать данные компетенции.

Таблица 7

### Результаты освоения программы МДК 02.01

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины предлагается использовать кейс-метод. Рассмотрим подробнее разработанные кейсы и методику работы с ними по теме «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья».

Этапы проведения занятия:

#### I. Организационный момент

При входе в кабинет обучающиеся берут у преподавателя номерок и садятся за стол с тем же номером: таким образом, путем случайного выбора формируются мини-группы обучающихся для работы с кейсом. Преподаватель раздает группам информационные материалы кейса.

На столах обучающихся имеются:

1. Документ с описанием учебной ситуацией
2. Сборники рецептов;

3. Таблицы «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий», а также таблицей «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов»;

4. Задания (задания необходимы для целенаправленной работы обучающихся. Их количество не должно быть слишком большим. Задания должны быть конкретными, хорошо понятными обучающимся);

5. Методические рекомендации «Как работать с кейсом» (такие рекомендации помогут лучше сориентироваться в методике работы с материалами кейса, сделают их доступными и понятными, приведут в определенную систему работу с предложенной информацией);

6. Режим работы с кейсом – необходим для определения времени на различные этапы работы с кейсом;

7. Правила ведения дискуссии – выдаются как памятка по правилам делового общения. Это помогает привить культуру диалога, формирует толерантность, воспитывает командный дух, способность уважать мнение собеседника;

8. Критерии оценки работы (имея табличку, где определены критерии оценки их работы, обучающиеся стремятся следовать им в своих ответах, говорить по существу, активно работать, придерживаясь этики ведения дискуссии).

Преподаватель объявляет тему, цели и задачи урока, его ход, знакомит обучающихся с материалами кейса и проводит контроль знания обучающимися содержания ситуации.

Далее участники задают педагогу вопросы с целью уточнения ситуации и получения дополнительной информации, которая фиксируется на доске для последующего обсуждения.

Каждая мини-группа по очереди представляют свое видение проблемы, обозначенной в кейсе.



Здесь задача преподавателя сводится к тому, чтобы стимулировать высказывания групп, поощрять выступающих и дополняющих ответы обучающихся, создать обстановку доброжелательности и психологического комфорта, побудить группы и отдельных обучающихся к дальнейшей активной работе.

## II. Работа обучающихся в группах

Обучающиеся приступают к работе в малых группах в соответствии со следующими этапами:

1. Самостоятельное знакомство обучающихся с содержанием кейса.
2. Проведение опроса по пониманию содержания кейса без детального обсуждения;
3. Распределение обучающихся на микрогруппы (4-6 человек);
4. Организация обсуждения содержания кейса в микрогруппах;
5. Коллективное составление презентации внутри каждой микрогруппы;
6. Презентация решений;
7. Обсуждение решений и результатов совместно с преподавателем.

В зависимости, от подгруппы обучающиеся получают следующие кейсы, содержащие, как общую информацию, так и конкретное задание.

Для приготовления холодных блюд и закусок используются овощи, фрукты, ягоды различных способов обработки, а также яйца, мясо, рыба и всевозможные гастрономические товары. Гарниры к холодным блюдам предусмотрены в основном в количестве 50 -75 г на 1 порцию.

Способы разделки гастрономических товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товара и способа его промышленной обработки. В рецептурах холодных блюд предусмотрена следующая промышленная разделка рыбных гастрономических товаров:

- сельдь - соленая, пряная, маринованная неразделанная средняя;
- семга - соленая потрошенная мелкая;

- лосось - соленый потрошенный (семужной резки);
- рыба холодного копчения - горбуша потрошенная; скумбрия дальневосточная потрошенная обезглавленная;
- рыба горячего копчения - севрюга, осетр - потрошенные обезглавленные; морской окунь, треска - крупные потрошенные обезглавленные; сом (кроме атлантического) потрошенный обезглавленный.

При расчетах по определению массы нетто и брутто гастрономических товаров пользуются таблицей «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий» (таблица 8), а также таблицей «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» (таблица 9).

Таблица 8

Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий

Наименование продуктов и способы промышленной и кулинарной разделки	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Выход готового изделия, г								
		100	75	50	40	30	25	20	15	
		Масса сырья брутто, г								
Горбуша соленая потрошенная с головой: Филе (мякоть)	31	145	109	72	58	43	36	29	22	
	Филе с кожей и реберными костями	20	125	94	63	50	38	31	25	19
Рыбная пресерва в банках - Килька:	Целиком	25	133	100	67	53	40	33	27	20
	Без головы и внутренностей	45	182	136	91	73	55	45	36	27
	Филе (мякоть)	55	222	167	111	89	67	56	44	33

Таблица 9

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из  
морепродуктов

Наименование рыб, способы кулинарной и тепловой обработки	Рыба (сырье)						Рыба специальной разделки		Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе
	крупная		средняя		мелкая		Масса сырья	Отходы и потери при холодной		
	Масса сырья	Отходы и потери при	Масса сырья	Отходы и потери при	Масса	Отходы и потери				
Осетр с головой										
Звено с кожей и хрящами (ошпаренное):										
Отварное,										
припущенное	160	40	160	40	20	-	-	96	16+7 <sup>3</sup>	75
»	213	40	213	40	20	-	-	128	16+7 <sup>3</sup>	100
»	267	40	267	40	20	-	-	160	16+7 <sup>3</sup>	125
Звено с кожей, без хрящей (ошпаренное):										
Отварное,										
припущенное	164	45	164	45	25	-	-	90	17	75
»	218	45	218	45	25	-	-	120	17	100
»	275	45	275	45	25	-	-	151	17	125
Жареное	162	45	162	45	25	-	-	89	16	75
»	216	45	216	45	25	-	-	119	16	100
»	271	45	271	45	25	-	-	149	16	125
Порционные куски с кожей, без хрящей										
Припущенные	63	45+10 <sup>3</sup>	63	45+10 <sup>3</sup>	25	34	10 <sup>4</sup>	31	19	25
»	87	45+10 <sup>3</sup>	87	45+10 <sup>3</sup>	25	48	10 <sup>4</sup>	43	19	35
»	125	45+10 <sup>3</sup>	125	45+10 <sup>3</sup>	25	69	10 <sup>4</sup>	62	19	30
»	188	45+10 <sup>3</sup>	188	45+10 <sup>3</sup>	25	103	10 <sup>4</sup>	93	19	75
Порционные куски с кожей, без хрящей										
Припущенные	248	45+10 <sup>3</sup>	248	45+10 <sup>3</sup>	25	137	10 <sup>4</sup>	123	19	100
»	311	45+10 <sup>3</sup>	311	45+10 <sup>3</sup>	25	171	10 <sup>4</sup>	154	19	125
запеченные	180	45+10 <sup>3</sup>	180	45+10 <sup>3</sup>	25	99	10 <sup>4</sup>	89/94	20	75
»	240	45+10 <sup>3</sup>	240	45+10 <sup>3</sup>	25	132	10 <sup>4</sup>	119/125	20	100
»	301	45+10 <sup>3</sup>	301	45+10 <sup>3</sup>	25	166	10 <sup>4</sup>	149/156	20	125
Порционные куски без кожи										

и без хрящей										
Припущенные	72	48+15 <sup>6</sup>	72	48+15 <sup>6</sup>	28	40	6+15 <sup>7</sup>	32	21	25
»	100	48+15 <sup>6</sup>	100	48+15 <sup>6</sup>	28	55	6+15 <sup>7</sup>	44	21	35
»	143	48+15 <sup>6</sup>	143	48+15 <sup>6</sup>	28	79	6+15 <sup>7</sup>	63	21	50
»	215	48+15 <sup>6</sup>	215	48+15 <sup>6</sup>	28	119	6+15 <sup>7</sup>	95	21	75
»	287	48+15 <sup>6</sup>	287	48+15 <sup>6</sup>	28	159	6+15 <sup>7</sup>	127	21	100
»	357	48+15 <sup>6</sup>	357	48+15 <sup>6</sup>	28	198	6+15 <sup>7</sup>	158	21	125
Севрюга с головой										
Звено с кожей и хрящами (ошпаренное):										
Отварное	150	36	152	37	17	-	-	96	16+7 <sup>3</sup>	75
»	200	36	203	37	17	-	-	128	16+7 <sup>3</sup>	100
»	250	36	254	37	17	-	-	160	16+7 <sup>3</sup>	125
Звено с кожей, без хрящей (ошпаренное):										
Отварное, припущенное	153	41	155	42	22	-	-	90	17	75
»	203	41	207	42	22	-	-	120	17	100
»	256	41	260	42	22	-	-	151	17	125
Жареное	151	41	153	42	22	-	-	89	16	75
»	202	41	205	42	22	-	-	119	16	100
»	253	41	257	42	22	-	-	149	16	125
Порционные куски с кожей, без хрящей										
Припущенные	58	41+10 <sup>3</sup>	59	42+10 <sup>3</sup>	22	34	10 <sup>4</sup>	31	19	25
»	81	41+10 <sup>3</sup>	82	42+10 <sup>3</sup>	22	48	10 <sup>4</sup>	43	19	35
»	117	41+10 <sup>3</sup>	119	42+10 <sup>3</sup>	22	69	10 <sup>4</sup>	62	19	30
»	175	41+10 <sup>3</sup>	178	42+10 <sup>3</sup>	22	103	10 <sup>4</sup>	93	19	75
»	232	41+10 <sup>3</sup>	236	42+10 <sup>3</sup>	22	137	10 <sup>4</sup>	123	19	100
»	290	41+10 <sup>3</sup>	295	42+10 <sup>3</sup>	22	171	10 <sup>4</sup>	154	19	125
Запеченные	168	41+10 <sup>3</sup>	170	42+10 <sup>3</sup>	22	99	10 <sup>4</sup>	89/94	20	75
»	224	41+10 <sup>3</sup>	228	42+10 <sup>3</sup>	22	132	10 <sup>4</sup>	119/125	20	100
»	281	41+10 <sup>3</sup>	285	42+10 <sup>3</sup>	22	166	10 <sup>4</sup>	149/156	20	125
Порционные куски без кожи и без хрящей										
Припущенные	67	44+15 <sup>6</sup>	68	45+15 <sup>6</sup>	25	40	6+15 <sup>7</sup>	32	21	25
»	92	44+15 <sup>6</sup>	94	45+15 <sup>6</sup>	25	55	6+15 <sup>7</sup>	44	21	35
»	132	44+15 <sup>6</sup>	135	45+15 <sup>6</sup>	25	79	6+15 <sup>7</sup>	63	21	50
»	200	44+15 <sup>6</sup>	203	45+15 <sup>6</sup>	25	119	6+15 <sup>7</sup>	95	21	75
»	267	44+15 <sup>6</sup>	272	45+15 <sup>6</sup>	25	159	6+15 <sup>7</sup>	127	21	100
»	332	44+15 <sup>6</sup>	338	45+15 <sup>6</sup>	25	198	6+15 <sup>7</sup>	158	21	125

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из  
морепродуктов

Наименование и термическое состояние морепродуктов, способы промышленной и кулинарной разделки и тепловой обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса нетто полуфабриката, г	Увеличение массы при набухании, % к массе нетто	Потеря при тепловой обработке, % к массе нетто или полуфабриката	Выход готовых изделий, г
Крабы в собственном соку (консервы)	125	20 <sup>б</sup>	100	-	-	100

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить, сколько потребуется кильки в банках для получения 0,025 кг готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

1. Находим процент отходов при холодной обработке кильки в банках при использовании рыбы без головы и внутренностей по таблице: 45 %.

2. Рассчитываем массу брутто кильки по формуле для определения массы брутто:

$$МБ = МН: (100 - \% \text{отх})100, \text{ кг};$$

$$МБ = МН: (100-45)100 = 0,045 \text{ кг}.$$

Ответ: для получения 0,025 кг кильки без головы и внутренностей потребуется 0,045 кг кильки в банках.

1. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров

Расчет сводится к определению массы нетто, так как для гастрономических товаров масса нетто - это и есть выход готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Рассчитать выход горбуши соленой потрошеной с головой разделанной на чистое филе (мякоть), при закладке сырья масса брутто на 1 порцию 0,029 кг.

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке горбуши соленой потрошеной с головой при разделке на филе (мякоть) по таблице «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий»: 31 %.

2. Рассчитываем выход горбуши по формуле определения массы нетто:

$$MИ = MБ: 100(100 - \% \text{ отх}), \text{ кг};$$

$$MН = 0,029:100(100 - 31) = 0,02 \text{ кг}.$$

Ответ: выход горбуши соленой потрошеной с головой при разделке на филе (мякоть) составит 0,02 кг на 1 порцию.

2. Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 5 кг сельди, разделанной на филе (мякоть).

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе (мякоть) по таблице «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий»: 50%.

2. Определяем массу обработанной сельди:

$$MГм = MБ- 100 * (100 - \% \text{ отх}), \text{ кг};$$

$$MГ.и = 5 :100* (100 - 50) = 2,5 \text{ кг}.$$

3. Находим количество сельди массой нетто на 1 порцию по рецептуре № 127: 25 г; переводим в кг: 0,025 кг.

4. Рассчитываем количество порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 2,5 кг обработанной сельди:  $2,5:0,025 = 100$  (порций).

Ответ: из 5 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 100 порций сельди с гарниром.

Задание для кейса №1. В ресторане имеется 1,3 кг икры кетовой. Определите, какое количество порций №13 Бутербродов с икрой кетовой можно приготовить. Сделайте расчет сырья на данное количество порций.

Задание для кейса №2 На основе производственной программы, холодный цех ресторана, в день выпускает 37 порции Рыбы отварной с гарниром и хреном (севрюга). Произведите расчет сырья для выполнения производственной программы.

Задание для кейса №3. Холодный цех кафе за один день выпускает 67 порций рыбы под майонезом (осетр), массой 150 г (одна порция осетра по массе нетто), произведите расчет остального сырья, подберите гарнир и сделайте расчет сырья с учетом сезонности.

Задание для кейса №4. Заведующий производством в кафе дал задание в цех на приготовление 98 порций крабов заливных. Определите, возможно ли, приготовить данное количество порций, если на производстве имеется 9,7 кг крабов.

Участники работают с дополнительной информацией, выявляют проблему, вырабатывают, оценивают и выбирают оптимальное решение, готовятся к презентации. Жесткое требование - укладываться в установленные сроки. Задача преподавателя на этом этапе заключается в том, чтобы, обходя группы и давая некоторые пояснения, избегать прямых консультаций. Такая позиция способствует активной работе членов самой группы, формированию умения работать с дополнительной информацией.

Далее каждый из участников представляет свой вариант решения в виде устного доклада. Каждая малая группа выбирает своего выступающего, но иногда в случае необходимости такого выступающего преподаватель может назначить сам.

Затем начинается презентация или представление результатов анализа кейса. От каждой группы свое решение ситуации представляет главный выступающий. Ему помогают другие члены группы. Хорошо, если они заранее распределили обязанности по презентации своей точки зрения: один выступает, другой показывает и объясняет график, плакат, рисунок, третий отвечает на заданные вопросы, четвертый ведет записи в таблице, оценивая выступление своей группы и других и т.д. Этот этап урока выступает очень важным аспектом кейс-метода, так как умение публично представить интеллектуальный продукт, показать его эффективность, отстаивать свою точку зрения, не унижая другую, принять или опровергнуть критические замечания, представляется очень ценным интегральным качеством современного специалиста.

На этапе общей дискуссии следует еще раз дать обучающимся указания относительно процесса и процедуры дискуссии: как им следует себя вести, какую роль будет выполнять преподаватель.

Во время выступления групп надо быть очень внимательным, не допускать выкриков, некорректного поведения обучающихся, тактично предлагая слишком «активным» заглянуть в правила ведения дискуссии. Необходимо побуждать всех обучающихся к высказыванию, дополнению ответов своего выступающего, максимально поощрять использование плакатов, схем, графиков.

Особое внимание необходимо уделить поведению лидеров группы. Ими могут быть те, кто ощущает себя свободнее, или те, кто имеет более глубокие знания и опыт в сравнении с другими. Им можно предложить заранее подготовить вопрос или тезис, поручить вести дискуссию в своей группе или оценивать навыки ведения дискуссии другими группами. Основная задача педагога состоит в том, чтобы не одергивать сильных участников, но дать им возможность научиться уважать и ценить взгляды и вклад других.



В ходе дискуссии всегда выявляются «молчуны», которые, даже имея свою точку зрения на происходящее, предпочитают отмолчаться. Таких обучающихся надо стимулировать, поощрять их высказывать свои взгляды, намеренно спрашивать, что они думают по поводу обсуждаемого вопроса, или как бы они поступили в данной ситуации.

Участники задают выступающему вопросы, на которые он должен либо ответить, либо внести обоснованное возражение. Ответить на вопрос может и любой член группы. Преподаватель лишь направляет дискуссию.

Если обучающиеся ведут себя неактивно, боятся вступать в полемику, преподавателю следует самому побуждать их к дискуссии, задавая заранее подготовленные вопросы.

Все варианты решения, предложенные группами, фиксируется на отдельном листе бумаги (для удобства работы и дальнейшего подведения итогов).

III. Этап подведения итогов, завершающего выступления преподавателя

Здесь задача преподавателя - провести анализ стратегий поиска решений, сравнить предложенные решения, найти возможность похвалить обучающихся за активность, плодотворную работу, даже если решение было выбрано неправильно.

Кейс-метод способствует более глубокому усвоению учебного материала. Если же обучающиеся просто «поиграли» и даже не поняли, зачем нужен кейс, какую часть материала они усвоили глубже, какие навыки приобрели, то использование кейс-метода не достигло учебных целей. Поэтому завершить урок лучше всего рефлексией. Можно сделать это с помощью «цветика-семицветика». Каждой малой группе предлагается оторвать листочек любого цвета бумажного цветка, на обороте листочка – вопрос, на который участникам группы предстоит ответить:

-Что нового вы сегодня узнали на уроке?

-Какие знания закрепили?

-Помог ли сегодняшний урок вам лучше разобраться в отдельных вопросах темы? В каких?

-Что вам понравилось?

-Что не понравилось?

-Что бы вы изменили, если бы аналогичный урок мы провели по другой теме?

-Какие рекомендации вы бы дали преподавателю? Другим участникам урока?

Такая форма проведения практического занятия формирует самостоятельность, ответственность, вдумчивость, так как обучающиеся понимают, что им после изучения темы предстоит самостоятельно решить проблему и получить оценку за результат своего труда.

Кейс-метод может быть эффективно реализован на практическом занятии при соблюдении ряда рекомендаций.

### **Рекомендация 1. Обучение студентов работе с кейсами.**

Перед тем как внедрять в практику кейс метод, необходимо произвести теоретическую подготовку обучающихся, предоставить им схему работы с кейсом.

До занятия: Получает кейс и список рекомендованной литературы. Индивидуально готовится к занятию.

Во время занятия: Задает вопросы, углубляющие понимание кейса и проблемы. Разрабатывает варианты решений, слушает, что говорят другие. Принимает решение или участвует в принятии решения.

После занятия: Составляет письменный отчет о занятии по данной теме.

**Рекомендация 2. Формирование групп для работы с кейсами во время занятия.**

Кейс можно применять как для групповой, так и для индивидуальной работы. Но при этом целесообразнее использовать групповой.

Использование групповой работы при анализе кейса усиливает субъектно-значимое взаимодействие студентов, способствует формированию их мышления, развитию речи и интеллекта, повышает их положительное эмоциональное отношение к совместной деятельности, что обеспечивает эффективное развитие инициативности. В процессе групповой деятельности работают психологические механизмы совместных действий, которые составляют основу для развития каждого структурного компонента инициативности: мотивационного, интеллектуального и эмоционально-волевого.

Многочисленными исследованиями психологов было доказано, что оптимальный состав группы – 3-5 человек. Очень маленькая группа (2-3 человека), часто неплохо решая дидактические задачи, имеет слабые возможности для социализации обучающихся. Слишком большая группа (более 8 человек) плохо поддается управлению и в процессе работы нередко распадается на подгруппы. Естественно, в зависимости от характера задания состав групп может меняться.

Группа из 3-5 обучающихся оптимальна для реальных условий обучения, она может заниматься за двумя сдвинутыми или рядом стоящими столами.

Распределение функциональных ролей в группе может быть следующим:

- ведущий (организатор) организует обсуждение вопроса, проблемы, вовлекает в него всех членов группы;
- аналитик задает вопросы участникам по ходу обсуждения проблемы, подвергая сомнению высказываемые идеи, формулировки;

– протоколист фиксирует все, что относится к решению проблемы; после окончания первичного обсуждения именно он обычно выступает перед группой, чтобы представить мнение, позицию своей команды;

– наблюдатель оценивает участие каждого члена группы в решении проблемы на основе заданных преподавателем критериев.

### **Рекомендация 3. Определить критерии оценивания работы с кейсами.**

Количество критериев не должно быть слишком большим, они не должны пересекаться, но должны отражать: объективность, обоснованность, всесторонность и оптимальность.

В таблице 11 представлены примерные критерии оценивания работы обучающихся с кейсами.

Таблица 11

#### **Критерии оценивания устных ответов, решения кейсов**

Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Критерии оценивания устных ответов, решения кейса	Критерии оценивания выполнения практического задания
Балл	Вербальный аналог		
5	Отлично	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по документационному обеспечению деятельности организации	На «отлично» оценивается выполненная работа, если обучающийся уверенно, со знанием алгоритма выполнения операций, правильно, последовательно и в полной выполнил действия, и прокомментировал данную последовательность, ответил на вопросы по документационному обеспечению деятельности организации
4	Хорошо	Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно	Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся выполнил в

		убедительно, с несущественными ошибками и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.	с правильной последовательности работу, с несущественными ошибками в умениях, по существу правильно прокомментировал свои действия, но допустил небольшие погрешности в ответе.
3	Удовлетворительно	Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы кейса. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.	Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками выполнил задание, на вопросы ответил с помощью наводящих вопросов преподавателя, справился с ситуацией со второй попытки, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же смог решить поставленную задачу на практике.
2	Неудовлетворительно	Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобного кейса на практике.	Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не смог справиться с поставленной задачей. Допустил существенные ошибки в последовательности выполнения операций, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не смог после замечания преподавателя скорректировать свои действия

**2.3. План-конспект практического занятия по теме:  
«Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических  
продуктов и нерыбного сырья»  
с применением кейс-метода**

**Раздел № 4** Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

**Тема № 4.1.** «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья».

**План:**

1. Распределение обучающихся по группам.
2. Выдача кейсов.
3. Групповая работа в соответствии со структурой кейс-метода.
4. Обсуждение результатов работы.

**Цели занятия:**

- 1. Обучающая цель:** закрепить умения определять массу продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разными способами.
- 2. Воспитательная цель:** способствовать воспитанию коллективизма, умения работать в группе, культуры общения.
- 3. Развивающая цель:** продолжение развития профессионального мышления.

**Форма обучения:** практическое занятие.

**Методы обучения:** кейс-метод, дискуссия, рефлексия.

**Форма организации познавательной деятельности:** индивидуальная, групповая.

**Ключевые слова:** холодные блюда и закуски, рыба, рыбные гастрономические продукты и нерыбное сырье.

**Межпредметные связи:** «Математика».

**Внутрипредметные связи:** тема 1.1. «Оборудование холодного цеха»;  
тема 3.1. «Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок».

Таблица 12

План занятия

Часть занятия	Этапы занятия	Деятельность педагога	Деятельность студентов	Используемые средства
Вводная	Организационный этап	Приветствие. Проверка посещаемости	Приветствуют преподавателя. Доклаживают об отсутствующих	Речевая коммуникация
	Постановка цели, задач, мотивация учебной деятельности	Педагог сообщает о теме занятия, цели, план	Осмысливают поставленные преподавателем цели, записывают дату и тему занятия	Речевая коммуникация
Основная	Актуализация знаний	Организация фронтального опроса	Отвечают на вопросы преподавателя	Речевая коммуникация
Практическая работа	Организация самостоятельной работы обучающихся	Деятельность выстраивается педагогом в соответствии с кейс-методом	Обучающиеся распределяются на команды по 4-6 человек и выстраивают свою деятельность в соответствии с кейс-методом	Наблюдение, при необходимости – поддержка, ответы на вопросы обучающихся
	Контроль усвоения	Приглашает продемонстрировать презентации	Отвечает один человек из команды	Наблюдение
Заключительная	Подведение итогов	Обсуждение вопросов, было ли комфортно работать в таких условиях, насколько эффективно запоминался материал, были ли понятны объяснения одногруппников.	Студенты высказываются и самостоятельно записывают вывод по пройденной теме	Беседа с обучающимися

## План-конспект практического занятия:

I. Вводная часть - 5 мин.

1 Объявление темы и типа урока - 2 мин.

2 Проверка присутствующих. - 1 мин.

3 Объявление цели и задач урока. - 2 мин.

II. Основная часть - 40 мин.

1 Постановка целей и задач - 5 мин.

Обобщить и систематизировать знания обучающихся по теме.

2 Актуализация опорных знаний - 5 мин.

Фронтальный опрос:

1. Укажите классификацию холодных блюд и закусок и их пищевую ценность.

2. Как организовать рабочее место для приготовления холодных блюд и закусок?

3. Укажите органолептические показатели, которые используются при определении качества холодных блюд и закусок.

4. При какой температуре подают холодные блюда и закуски?

5. Укажите назначение холодного цеха. Перечислите оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок.

6. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению холодных блюд и закусок?

III. Выдача кейсов и практическая работа с ними - 40 мин.

1. Самостоятельное знакомство обучающегося с содержанием;

2. Проведение опроса по пониманию содержания кейса без детального обсуждения;

3. Распределение обучающихся на микрогруппы (4-6 человек);

4. Организация обсуждения содержания кейса в микрогруппах;

5. Коллективное составление презентации внутри каждой микрогруппы;



6. Презентация решений;

7. Обсуждение решений и результатов совместно с преподавателем.

IV. Заключительная часть - 5 мин.

а) Подведение итогов - 3 мин.

б) Задание на дом - 2 мин.

Подготовка ответов на контрольные вопросы.

Выставление оценок с комментариями, при необходимости проверка конспектов, выводы по занятию.

## Выводы по 2 главе

Проанализировав содержание дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», представленное в рабочей программе, задания для самостоятельной работы, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу, что нетрадиционные методы обучения используются редко. При этом на практических занятиях есть возможность применения кейс-метода, для успешного закрепления полученных знаний. Разработано большое количество ситуационных задач, но они используются бессистемно, больше как самостоятельная работа.

Для повышения эффективности деятельности обучающихся по рассматриваемой дисциплине были разработаны методические рекомендации по использованию кейс-метода на практических занятиях, а также подробный план конспект по одной из дисциплин темы.

Занятие по теме: «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья» с использованием кейс-метода организовано в соответствии с нормативными документами, ФГОС и позволяет создать условия для качественного освоения реализуемых программ подготовки специалистов среднего звена.

Методические рекомендации по применению кейс-метода на практическом занятии: обучение студентов работе с кейсами; формирование групп для работы с кейсами во время занятия; определение критериев оценивания работы с кейсами.

## Заключение

В ходе анализа литературы мы выявили, что согласно определению Б. Е. Андюсева, кейс-метод в образовании - это ряд определенных учебных ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. В процессе рассмотрения этих ситуаций учащиеся осваивают командную работу, учатся анализировать, принимать оперативные управленческие решения [5]. Кейс-метод развивает умение анализировать и устанавливать проблему; четко формулировать, высказывать и аргументировать свою позицию; общаться, дискутировать, воспринимать и оценивать вербальную и невербальную информацию; принимать решения с учетом конкретных условий и наличия фактической информации. Кейс-метод помогает понять, что чаще всего не бывает одного-единственного верного решения, выработать уверенность в себе и в своих силах, отстаивать свою позицию и оценивать позицию оппонента, сформировать устойчивые навыки рационального поведения и проектирования деятельности в жизненных ситуациях. Применение кейс-метода как инновационной социально-педагогической деятельности дает возможность педагогу действовать, не боясь негативных последствий.

Во второй главе исследования был осуществлен анализ реализации кейс-метода на практических занятиях в процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». Сформулированы методические рекомендации по применению кейс-метода на практическом занятии. Разработан план – конспект практического занятия по теме: «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья».

Проанализировав содержание дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», представленное в рабочей программе, задания для самостоятельной работы, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу, что нетрадиционные методы обучения используются редко. При этом на практических занятиях есть возможность применения кейс-метода, для успешного закрепления полученных знаний. Разработано большое количество ситуационных задач, но они используются бессистемно, больше как самостоятельная работа.

Для повышения эффективности деятельности обучающихся по рассматриваемой дисциплине были разработаны методические рекомендации по использованию кейс-метода на практических занятиях, а также подробный план конспект по одной из дисциплин темы.

Занятие по теме: «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья» с использованием кейс-метода организовано в соответствии с нормативными документами, ФГОС и позволяет создать условия для качественного освоения реализуемых программ подготовки специалистов среднего звена.

Разработаны методические рекомендации по применению кейс-метода на практическом занятии: обучение студентов работе с кейсами; формирование групп для работы с кейсами во время занятия; определение критериев оценивания работы с кейсами.

## Список используемой литературы

### Нормативные акты

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ
2. Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

### Литература

3. Аитбаева Р.Р. К вопросу о специфике кейс-технологии и кейс-метода в системе образования // Научный альманах. 2015. № 7 (9). С. 236-239.
4. Алимов А. Т. Развитие самостоятельного и творческого мышления у учащихся в процессе обучения // Молодой ученый. - 2014. - №1. - С. 468-470.
5. Андюсев Б. Е. Кейс-метод как инструмент формирования компетентностей // Директор шк. 2010. № 4. С. 61.
6. Бессараб В.Ф. Методические указания к изучению методики профессионального обучения. - Челябинск: ЧГАУ, 2009. - 90 с.
7. Бессараб В.Ф., Ушакова В.В. Методические указания к изучению образовательных технологий по дисциплине «Методика профессионального обучения». - Часть 2. - Челябинск: ЧГАУ, - 2007. - 35 с.
8. Богатырева И.Ю. Информационно-коммуникативный аспект кейс-метода // Профессиональная коммуникация: актуальные вопросы лингвистики и методики. 2013. № 6. С. 268-276.
9. Борисова О.В. Технология кейс-метода на современном уроке // Проблемы педагогики. 2016. № 1 (12). С. 48-50.
10. Брушлинский А.В. Мышление и прогнозирование: логико-психологический анализ. - М.: Мысль, 2017. - 244 с..

11. Булатова Ю.И. Активизация учебно-познавательной деятельности обучающихся вузов // Педагогика высшей школы и профессионального образования. - 2012. - №3 (5). - С. 8-13.
12. Василенко А.А., Мелехина Е.А. Сферы применения кейс-метода // В сборнике: Наука. технологии. инновации Материалы всероссийской научной конференции молодых ученых: в 10 частях. Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. 2013. С. 164-167.
13. Горанская С.В., Калюта И.А. Кейс-метод как один из инновационных методов в образовании // В сборнике: Материалы конференций Института физической культуры, спорта и туризма Петрозаводского государственного университета Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО Петрозаводский государственный университет. 2015. С. 376-381.
14. Гумметова А.Ю., Ступина Е.В. Кейс-метод как современная технология личностно-ориентированного обучения // Педагогическая газета - <http://pedgazeta.ru/download.php?id=4567>
15. Дорохина Э.Э., Мартынова Н.Л. Кейс-метод как компонент интерактивных технологий обучения // В сборнике: Образование. Инновации. Качество материалы IV международной научно-методической конференции. Ответственный за выпуск: В.И. Серебровский. 2010. С. 65-67.
16. Дьяченко Н. В. Интегрированное занятие как способ активизации познавательной деятельности в вузе // Концепт. 2016. - №2 - С.11-15.
17. Ермолова О.М. Методические рекомендации для преподавателей по организационным формам обучения (виды учебных занятий).- Волгоград, ГБОУ СПО «Волгоградский медицинский колледж», 2015. - 32 с.
18. Жугару Е.О. Использование кейс-метода в системе профессионального образования // В сборнике: Архитектура, строительство,

транспорт материалы Международной научно-практической конференции (к 85-летию ФГБОУ ВПО "СибАДИ"). 2015. С. 1718-1723.

19. Иващенко Г. А. Организация нетрадиционных форм проведения занятий в соответствии с индивидуальными особенностями обучающихся как способ повышения творческих способностей // Вестник ТГПУ. - 2014. - №6 (147). - С.14-17.

20. Изменения в образовательных учреждениях: опыт исследования методом кейс-стадии / Под ред. Г.Н. Прокументовой. – Томск, 2003. – 135 с.

21. Калиниченко Э.Б., Захарова С.А., Акчурин С.В. Методические рекомендации по использованию методов активного обучения в учебном процессе - ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ», Саратов, 2011. - 22 с.

22. Камалеева А.Р. Компетентность как результат образовательного процесса // Наука и практика воспитания и дополнительного образования. 2009. № 5. С. 7.

23. Камалеева А.Р. Научно-методическая система формирования основных естественнонаучных компетенций учащейся молодежи. Диссертация на соискание ученой степени доктора педагогических наук / ГОУВПО «Московский педагогический государственный университет». Москва, 2012. 503 с.

24. Камалеева А.Р. О необходимости формирования основных компетенций выпускников вузов в условиях создания единого европейского пространства высшего образования // Вестник Томского государственного педагогического университета. 2011. № 1. С. 103–108.

25. Камбалина Н.Э. Современные образовательные технологии. – Кемерово, 2018. – 44 с.

26. Карпов В.В. Педагогика. - СПб.: ИЭО СПбУУиЭ, 2012. - 376 с.

27. Клепиков В. Н. Методика построения и проведения современного этического занятия // Педагогика: журнал. - 2014.- № 2.- С. 45-52.

28. Козина, И. Case study: некоторые методические проблемы / И.Козина // Рубеж. – 1997. – № 10-11. – С. 177-189.
29. Колесник Н.П. Кейс-стади в интерактивном обучении педагогике // Методические рекомендации. В 2-х ч. СПб.: НП «Стратегия будущего», 2006. 198 с.
30. Комаров В. В. Нетрадиционные формы в производственном обучении обучающихся // ИД «Первое сентября» URL: <http://festival.1september.ru/articles/661998/> (дата обращения: 02.01.2019).
31. Коробий Е.Б. Активизации учебно-познавательной деятельности обучающихся как педагогическая проблема // Теория и практика общественного развития. - 2014. - №3. - С.141-144.
32. Лизунков В.Г. Формирование необходимых навыков у обучающихся с использованием интегрированного обучения // Современные проблемы науки и образования. - 2015. - №6 - С.481.
33. Макарова Н.С. Трансформация дидактики высшей школы. - 2 изд. - М.: Флинта, 2012. - 180 с.
34. Методические указания к выполнению контрольной и курсовой работ по дисциплине «Методика профессионального обучения» [Текст]: по направлению подготовки 051000-Профессиональное обучение (по отраслям) для обучающихся заочного обучения / сост. В. В. Истомина; ЧГАА. Челябинск: ЧГАА, 2013.- 19 с
35. Митаева В.В. Кейс-метод как один из способов формирования профессиональных компетенций будущих педагогов // Приоритетные направления развития науки и образования. 2016. № 1 (8). С. 149-151.
36. Образцов П. И. Основы профессиональной дидактики. - Орел: Горизонт, 2013 . - 330 с.
37. Оларь Т.А., Соседова Е.В. Один из методов теории обучения - кейс – метод // В сборнике: Актуальные проблемы науки на современном этапе развития. Сборник статей Международной научно-практической



конференции. Ответственный редактор: Сукиасян Асатур Альбертович. 2015. С. 249-251.

38. Павленко Т.П. Кейс-метод в учебном процессе // В сборнике: Психологическая наука и практика: проблемы и перспективы Материалы II Международной научно-практической конференции. 2010. С. 98-102.

39. Панина Т.С., Вавилова Л.Н. Современные способы активизации обучения - Учебное пособие. 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 176 с.

40. Подгорнова Т.Н. Возможности кейс-метода при преподавании экономических дисциплин в школе // В сборнике: Инновационные методы в преподавании экономических дисциплин Материалы межвузовской конференции. Омская юридическая академия. - 2014. - С. 53-58.

41. Подласый, И. П. Педагогика. - М. : Издательство Юрайт, 2011. - 574 с

42. Покушалова Л. В. Метод case-study как современная технология профессионально-ориентированного обучения обучающихся // Молодой ученый. - 2011. - №5. Т.2. - С. 155-157.

43. Попова О.А., Пивоварова Л.И. Практика применения кейс-метода // В сборнике: Актуальные вопросы преподавания в высшей школе: теория и практика Сборник научных трудов : В 2 частях. Горно-Алтайск, 2015. С. 128-133.

44. Прокументова Г.Н. Открытое образовательное пространство и управление профессиональным развитием: процессы субъективации // Управление профессиональным развитием и изменениями в системе повышения квалификации. Томск, 2002. 256 с.

45. Прокументова Г.Н. Педагогика совместной деятельности: проблема индивидуализации в массовой школе // Школа и открытое образование: Концепции и практики индивидуализации /Отв. ред. А.О.Зоткин, И.Д.Проскуровская. Томск, 2007. 34 с.

46. Ретивых М. В. Инновационный подход к проектированию и проведению лекционных и семинарских занятий в вузе // Вестник Брянского государственного университета. - 2012. - №1 (1). - С.154-158.
47. Ретивых М.В. Инновационные технологии обучения в вузе: концептуальные основы, педагогические средства, формы и виды // Вестник Брянского государственного университета. - 2015. - №1. - С.61-65.
48. Рубинштейн С.Л. Основы общей психологии: учеб.пособие для вузов. - СПб.: Питер, 2007. - 244 с.
49. Савинцева С.А. Кейс - метод: сущность и этапы создания // в сборнике: исследование различных направлений развития психологии и педагогики // Сборник статей Международной научно-практической конференции. Ответственный редактор: Сукиасян Асатур Альбертович. 2016. С. 47-49.
50. Ситуационный анализ, или Анатомия Кейс-метода / Под ред. д-ра соц. наук, проф. Сурмина Ю.П. – Киев, Центр инноваций и развития, 2002. – 286с.
51. Скворцова С. А. Педагогические условия формирования компетентности будущих специалистов в процессе профессиональной подготовки // Вектор науки ТГУ. Серия: Педагогика, психология. - № 1. - 2011.
52. Слостенин В.А. Педагогика. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 608 с.
53. Стрекалова, Н. Д., Беляков, В. Г. Разработка и применение учебных кейсов: практическое руководство [Текст] / Н.Д. Стрекалова, В.Г. Беляков ; Санкт-Петербургский филиал Нац. исслед. ун-та «Высшая школа экономики». - СПб.: Отдел оперативной полиграфии НИУ ВШЭ - Санкт-Петербург, 2013. - 80 с.
54. Универсальный энциклопедический словарь. М.: Изд-во Эксмо; Большая Российская энциклопедия, 2003. 1552 с

55. Усова С.И. Кейс-метод как средство повышения качества знаний обучающихся // Центр развития педагогических инициатив <http://ped-znanie.ru/materials/article.php>
56. Филиппова К.Н., Фараджева Н.А. Использование кейс-метода в образовательном процессе // В сборнике: Инновационные технологии в технике и образовании VI Международная научно-практическая конференция. Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО «Забайкальский государственный университет». 2015. С. 178-184.
57. Царапкина Ю. М. Использование кейс-технологий при обучении студентов / Образование и наука. - №3. – 2015. – С. 210-219.
58. Черепов О.Д. Инновации при проведении лабораторных работ // Гарантии качества профессионального образования. - Барнаул: АлтГТУ, 2010. - С. 217-218.
59. Чернышева М. В. Оптимизация соотношения традиционных и интерактивных форм проведения занятий при подготовке бакалавров профессионального обучения // МНКО. - 2011. - №6-2. - С.222-224.

## Учебный план По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом ГБПОУ "ЧГКПиТ"  
№ \_\_\_\_\_  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"  
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена)  
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок освоения СПССЗ - 3 года 10 мес.;  
На базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

#### 2. Сводные данные по бюджету времени

курсы	теор. обучение	учебная практика	по профилю	пред.				всего
				ПА	ГИА	каник		
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	29	3	8	0	2	0	10	52
3	31	3	5	0	2	0	11	52
4	21	4	5	4	1	6	2	43
всего	120	10	18	4	7	6	34	199

#### 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточных аттестаций	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (исключая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			Максимальная	Самостоятельная уч. работа	Обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1	2	3	4	5	6	7	8	
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ	Кол-во недель	Кол-во недель	Кол. недель	Кол. недель	Кол. недель	Кол. недель	Кол. недель	Кол. недель	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	/10/3	2106	702	1404	437		612	792							
<b>ОУ.ДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые</b>	/-7/12	1627	542	1085	355		479	606							
ОУ.ДБ.01	Русский язык	-Э	117	39	78			34	44							
ОУ.ДБ.01.01	Литература	-ДЗ	175	58	117			51	66							
ОУ.ДБ.02	Иностранный язык	-ДЗ	175	58	117	117		51	66							
ОУ.ДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-Э	234	78	156	60		88	68							
ОУ.ДБ.04	История	-ДЗ	175	58	117	8		51	66							
ОУ.ДБ.05	Физическая культура	3.ДЗ	176	59	117	108		51	66							
ОУ.ДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	105	35	70	20		34	36							
ОУ.ДБ.07	Физика	-ДЗ	146	49	97	26		51	46							
ОУ.ДБ.08	Обществознание (включая экономику и право)	-ДЗ	162	54	108	6		34	74							
ОУ.ДБ.09	Технология	-ДЗ*	108	36	72	10		34	38							
ОУ.ДБ.10	Экология	-ДЗ*	54	18	36				36							
<b>ОУ.ДП.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные</b>	/-12/1	420	140	280	82		116	164							
ОУ.ДП.01	Информатика	-ДЗ	150	50	100	48		34	66							
ОУ.ДП.02	Химия	-Э	162	54	108	24		48	60							
ОУ.ДП.03	Биология	-ДЗ	108	36	72	10		34	38							

<b>УД.00</b>	<b>Учебные дисциплины дополнительные</b>	<b>/Д/</b>	<b>59</b>	<b>20</b>	<b>39</b>				<b>17</b>	<b>22</b>							
<b>УД.01</b>	Основы исследовательской деятельности	-/Д/	59	20	39				17	22							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>/А/</b>	<b>705</b>	<b>235</b>	<b>470</b>	<b>350</b>					<b>40</b>	<b>174</b>	<b>56</b>	<b>116</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	
<b>ОГСЭ.01</b>	Основы философии	ДЗ	57	9	48	8									48		
<b>ОГСЭ.02</b>	История	ДЗ	57	9	48	8						48					
<b>ОГСЭ.03</b>	Иностранный язык	-----ДЗ	209	47	162	162					20	38	28	34	24	18	
<b>ОГСЭ.04</b>	Физическая культура	3.3.3.3.3.ДЗ	324	162	162	162					20	38	28	34	24	18	
<b>ОГСЭ.05</b>	Русский язык и культура речи	ДЗ	58	8	50	10						50					
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>/2/1</b>	<b>318</b>	<b>106</b>	<b>212</b>	<b>94</b>					<b>26</b>	<b>144</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>ЕН.01</b>	Математика	ДЗ	75	25	50	26						50					
<b>ЕН.02</b>	Экологические основы природопользования	ДЗ	63	21	42	8							42				
<b>ЕН.03</b>	Химия	-Э	180	60	120	60					26	94					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>/13/16</b>	<b>4359</b>	<b>1117</b>	<b>3242</b>	<b>978</b>					<b>510</b>	<b>546</b>	<b>478</b>	<b>712</b>	<b>528</b>	<b>468</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-/8/3</b>	<b>1101</b>	<b>367</b>	<b>734</b>	<b>268</b>					<b>70</b>	<b>226</b>	<b>266</b>	<b>64</b>	<b>62</b>	<b>46</b>	
<b>ОП.01</b>	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	90	30	60	12					60						
<b>ОП.02</b>	Физиология питания	ДЗ	60	20	40	20						40					
<b>ОП.03</b>	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	198	66	132	60						132					
<b>ОП.04</b>	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	114	38	76	40							76				
<b>ОП.05</b>	Метрология и стандартизация	ДЗ	63	21	42	16							42				
<b>ОП.06</b>	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	69	23	46	12											46
<b>ОП.07</b>	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-ДЗ	207	69	138	36							38	50	50		
<b>ОП.08</b>	Охрана труда	ДЗ	54	18	36	8							36				
<b>ОП.09</b>	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20				10	18	14	14	12			
<b>ОП.10</b>	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	20						60					
<b>ОП.11</b>	Основы калькуляции	ДЗ	54	18	36	24						36					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/5/13</b>	<b>3258</b>	<b>750</b>	<b>2508</b>	<b>710</b>	<b>64</b>				<b>440</b>	<b>320</b>	<b>212</b>	<b>648</b>	<b>466</b>	<b>422</b>	
<b>ПМ.01</b>	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	282		212								212				
<b>МДК.01.01</b>	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	210	70	140	80							140				
<b>УП.01</b>	Учебная практика		36		36								36				
<b>ПП.01</b>	Производственная практика		36		36								36				
<b>ПМ.02</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	378		288										288		
<b>МДК.02.01</b>	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	270	90	180	102									180		
<b>УП.02</b>	Учебная практика		36		36									36			
<b>ПП.02</b>	Производственная практика		72		72									72			
<b>ПМ.03</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	486		360										360		
<b>МДК.03.01</b>	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	378	126	252	112	20								252		
<b>УП.03</b>	Учебная практика		36		36									36			
<b>ПП.03</b>	Производственная практика		72		72									72			
<b>ПМ.04</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	432		324											324	
<b>МДК.04.01</b>	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондит. изделий	ДЗ	324	108	216	102	20								216		
<b>УП.04</b>	Учебная практика		36		36									36			
<b>ПП.04</b>	Производственная практика		72		72									72			
<b>ПМ.05</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-Э(к)	252		192											70	122
<b>МДК.05.01</b>	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-ДЗ	180	60	120	60									70	50	
<b>УП.05</b>	Учебная практика		36		36									36			
<b>ПП.05</b>	Производственная практика		36		36									36			
<b>ПМ.06</b>	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	306		228											228	
<b>МДК.06.01</b>	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	234	78	156	60	24								156		
<b>УП.06</b>	Учебная практика		0		0									0			
<b>ПП.06</b>	Производственная практика		72		72									72			

<b>ПМ.06</b>	<b>Организации работы структурного подразделения</b>	Э(к)	306		228																228	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	234	78	156	60	24														156	
УП.06	Учебная практика		0		0																0	
ПП.06	Производственная практика		72		72																72	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)</b>	Э(к)	942		760					440	320											
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Э	336	112	224	124				224												
МДК.07.02	Технология приготовления простых мучных кондитерских изделий	Э	210	70	140	50					140											
УП.07	Учебная практика		108		108					72	36											
ПП.07	Производственная практика		288		288					144	144											
<b>ПМ.08</b>	<b>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</b>	Э(к)	180		144																72	72
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	ДЗ	54	18	36	10															36	
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	ДЗ	54	18	36	10															36	
УП.08	Учебная практика		72		72																	
	<b>Итого</b>		729/20	7488	2160	5328	1892	64	612	792	576	864	576	828	576	828	36	36			504	
ПП	Преддипломная практика																				4 нед.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				6 нед.	
Консультации на учебную группу 4 часа в год на студента;																						
Государственная итоговая аттестация																						
1. Программа базовой подготовки																						
1.1. Выполнение квалификационной работы в форме дипломной работы.																						
Выполнение дипломной работы с _____ по _____ (всего 4 недели)																						
Защита дипломной работы с _____ по _____ (всего 2 недели)																						
						<b>Всего</b>	дисс-н и МДК	612	792	360	684	504	612	432	324							
							учебной практ	0	0	72	36	36	72	72	72							
							произв.практ	0	0	144	144	36	144	72	108							
							преддипл.пр.	0	0	0	0	0	0	0	144							
							экзаменов	0	3	2	4	3	4	1	3							
							дифф.зачётов	0	10	0	5	4	1	4	5							
						зачётов	0	0	0	0	0	0	0	0								