



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО «ЮУрГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

**КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК**

Тема выпускной квалификационной работы

**«Проектирование самостоятельной работы обучающихся при изучении
специальных дисциплин в профессиональной образовательной
организации»**

**Выпускная квалификационная работа
по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»**

**Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»**

Проверка на объем заимствований:

63,08 % авторского текста

Работа рекомендована / не рекомендована
к защите

« 10 » 08 20 19 г.

зав. кафедрой подготовки педагогов
профессионального обучения и предметных
методик, к.п.н., доцент

Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнила:

Студентка группы ЗФ-509/083-5-1

Белугина Анна Алексеевна

Научный руководитель:

ст. преподаватель кафедры ППОиПМ

Ногина Анна Александровна

**Челябинск
2019 г**

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
Глава I. Теоретико-методологические основы организации и проведения самостоятельной работы студентов и ее учебно-методическое обеспечение.....	9
1.1. Понятие самостоятельной работы в теоретической и методической литературе, ее сущность, классификация и виды.....	9
1.2. Теоретические основы создания учебно-методического обеспечения.....	14
1.3. Принципы формирования самостоятельности студентов и педагогические условия организации и проведения самостоятельной работы.....	25
Выводы по Главе 1.....	35
Глава 2. Экспериментальная работа по исследованию организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».....	36
2.1. Содержание и организация самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».....	36
2.2. Методические рекомендации по организации и проведению самостоятельной работы студентов при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	48
2.3. Опытно – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов: анализ и обобщение результатов.....	52
Выводы по Главе 2.....	61

Заключение.....	62
Библиографический список.....	64

ВВЕДЕНИЕ

Требования работодателей к современному специалисту, а также федеральный государственный образовательный стандарт СПО ориентированы, прежде всего, на умения самостоятельной деятельности и творческий подход к специальности. Профессиональный рост специалиста, его социальная востребованность, как никогда, зависят от умения проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой студентов, в том числе и их самостоятельной работой.

В условиях значительных изменений, происходящих в настоящее время в системе образования, резко возрастает роль и значение самостоятельной работы студентов. Она становится главным резервом повышения качества подготовки будущих специалистов, что обуславливает актуальность квалификационной работы.

В Концепции модернизации российского образования на период до 2020 года обозначена задача - подготовка компетентного специалиста. Решение этой задачи видится через реорганизацию учебного процесса, обеспечивающего возрастающую долю самостоятельной работы и создание новых дидактических подходов к освоению учебного материала. Всё это выступает предпосылкой для поиска преподавателями вуза педагогических условий, обеспечивающих возможность студентам самообразовываться, самоизменяться личностно и профессионально в процессе аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы.

В Стратегии инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года указано, что получение качественного образования является одной из важнейших жизненных ценностей граждан. Именно оно

призвано обеспечить подготовку компетентного, мобильного, творческого специалиста. Перед человеком, живущим в условиях формирования инновационной социально-экономической среды, встают задачи избирательно усваивать актуальные научные, технологические знания; адекватно воспринимать инновационные технологии, новые возможности экономического поведения; быстро адаптироваться к запросам и требованиям динамично меняющегося мира, опираясь на свой образовательный потенциал.

Сегодня на первый план выдвигается задача – не столько подготовить специалистов узкой квалификации, сколько сформировать у них такие характеристики, как способность приобретать новые знания и умения, творческую активность в принятии решений, широкую профессиональную ориентацию. Условием, обеспечивающим ее решение, является повышение качества учебной самостоятельной работы, профессиональное саморазвитие студента. Назревает необходимость в усилении роли самостоятельной работы студентов, в пересмотре подходов к ее организации и формированию в учебном процессе образовательной организации, который должен строиться так, чтобы развивать умение учиться, формировать у студента способности к саморазвитию, самообразованию, творческому применению полученных знаний в процессе самореализации, способам адаптации к профессиональной деятельности в современном мире.

Предметно и содержательно самостоятельная работа регламентирована государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования третьего поколения, основной профессиональной образовательной программой по специальности, нормативно-правовыми документами федерального и локального уровней.

Реализация образовательных программ третьего поколения предопределяет необходимость изменения не только содержания подготовки кадров, но и подходов к поиску форм организации учебного процесса, в которых предусматривается усиление роли и постоянной оптимизации

самостоятельной работы студентов. Новые условия диктуют необходимость модернизации технологий обучения, что существенно меняет подходы к учебно-методическому и организационно-техническому обеспечению учебного процесса.

Проблема организации самостоятельной работы одна из вечных проблем в педагогике. Впервые она получила свое теоретическое обобщение в трудах П.И. Пидкасистого. Однако его теория создавалась в рамках знаниевой (когнитивной) парадигмы в обучении и раскрывает лишь внешнюю – организационную сторону самостоятельной работы в учебном процессе.

Актуальность исследования заключается в необходимости перевода обучающегося из позиции пассивного потребителя информации, каким он был в системе традиционного обучения, в позицию самостоятельного, активного участника процесса обучения, что определяет необходимость модернизации процесса формирования самостоятельной работы студентов, а также разработки технологических характеристик формирования личностно развивающей самостоятельной работы в учебном процессе.

Учебно-методическое обеспечение создает среду актуализации самостоятельной творческой активности студентов, вызывает потребность к самопознанию, самообучению. Таким образом, создаются предпосылки «двойной подготовки» - личностного и профессионального становления.

Идея организации самостоятельной работы студентов возникла еще в глубокой древности и анализировалась Аристотелем, Аристоксеном, Сократом, Платоном и др. Дальнейшее развитие она получила в работах Я.А. Коменского, И.Г. Песталоцци, А. Дистервега, в сочинениях отечественных педагогов и общественных деятелей: А.И. Герцена, Н.А. Добролюбова, Л.Н.Толстого, К.Д.Ушинского, Н.Г. Чернышевского и др. В наше время различные аспекты этой проблемы нашли отражение в психолого-педагогических трудах современных исследователей. В этих работах дана общая характеристика самостоятельной работы (Н.В. Акинфиева, Н.В.

Аничкина, Е.Я. Голант, И.В. Галковская, Л.В. Жарова, Е.Н. Кабанова-Меллер, М.И. Махмутов, П.И. Пидкасистый, Н.А. Половникова и др.), разработаны классификации самостоятельных работ (А. Адельбаева, Б.П. Есипов, А.С. Лында, Р.М. Микельсон, В.П. Стрезикозин и др.), выделены условия организации самостоятельной работы студентов (П.И. Пидкасистый, М.Э. Писоцкая, Г.Б. Пичурина, И.Э. Унт и др.).

Таким образом, в истории педагогики уделялось достаточно много внимания различным аспектам учебной самостоятельной работы. Однако, несмотря на значительную широту исследований, необходимо отметить, что в них чаще рассматривались проблемы познавательной самостоятельности и самостоятельной работы в контексте общей педагогики.

Таким образом, в теории и практике среднего профессионального образования сегодня достаточно четко проявляются следующие **противоречия**:

- между целями учебной самостоятельной работы в личностной образовательной парадигме и традиционными представлениями о сущности и механизмах ее осуществления в системе среднего профессионального образования;

- между потребностью преподавателей и студентов в действенных научных рекомендациях по организации учебной самостоятельной работы и существующим методическим потенциалом, не в полной мере обеспечивающим ее результативность.

Из вышесказанного возникает проблема, которая заключается в исследовании процесса организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения дисциплины «Основы технологии».

Основу **гипотезы** исследования составило предположение о том, что организация самостоятельной работы студентов будет проходить более успешно в сравнении с имеющейся практикой, если определена сущность и уточнено содержание понятия самостоятельной работы студентов и

реализованы педагогические условия для организации самостоятельной работы студентов.

Объект исследования: процесс обучения в условиях организации среднего профессионального образования.

Предмет исследования: процесс организации самостоятельной работы студентов в процессе обучения специальности СПО.

Цель - теоретико-методическое обоснование, практическая разработка и проверка результативности применения учебно-методического обеспечения при проведении самостоятельной работы студентов организаций среднего профессионального образования в процессе изучения дисциплины «Основы технологии».

В соответствии с проблемой, целью, объектом и предметом исследования были поставлены следующие **задачи**:

1. Рассмотреть исходные положения, определяющие теоретические основы создания учебно-методического обеспечения для организации и проведения самостоятельной работы студентов;

2. Представить педагогические условия и принципы формирования самостоятельности студентов посредством организации самостоятельной работы в процессе обучения;

3. Разработать содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Основы технологии» по ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

4. Экспериментально проверить эффективность комплекса педагогических условий более эффективной организации самостоятельной работы студентов.

Для достижения цели и реализации задач исследования использовались следующие **методы**: теоретические - изучение и теоретический анализ психолого-педагогической, методической литературы по проблеме исследования, изучение и обобщение педагогического опыта; эмпирические -

анкетирование, беседа, тестирование, и экспериментальные (констатирующий, формирующий, контрольный этапы опытно-экспериментальной работы).

База исследования. ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». В эксперименте приняли участие 28 студентов группы 2 курса ГБПОУ «ЧГКИПиТ», обучающихся профессии «Повар, кондитер».

Практическая значимость исследования. Результаты исследования дополняют и развивают существующие подходы к организации самостоятельной работы студентов. Практическая значимость исследования определяется внедрением выводов и рекомендаций в практику работы образовательных организаций среднего профессионального образования, направленных на качественное улучшение подготовки студентов. Результаты исследования важны для решения частно-методических вопросов построения преподавателями индивидуального варианта своей деятельности в организации самостоятельной работы студентов.

Глава I. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ И ЕЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1.1 Понятие самостоятельной работы в теоретической и методической литературе, ее сущность, классификация и виды

Исследования по самостоятельной работе студентов всегда занимали в отечественной педагогической теории и практике важное место.

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих учебного процесса, в ходе которого происходит формирование знаний, умений и навыков в учебно-научной, профессиональной деятельности, формирование профессионально значимых качеств студента (способность принимать на себя ответственность, самостоятельно решать проблемы, находить конструктивные решения, выход из кризисной ситуации и т.д.) [13].

Исследователи проблемы самостоятельной работы студентов по-разному подходят к статусу этого понятия. Названную работу определяют как метод обучения (Ю.К. Бабанский, В.Г. Осмоловский), средство обучения (П.И. Пидкасистый), форму организации самостоятельной деятельности (Т.И. Шамова), как особую систему условий обучения, организуемую преподавателем и являющуюся аспектом его деятельности; как познавательную деятельность, выполняемую студентами самостоятельно под тактичным руководством преподавателя (М.И. Пискунов).

Самостоятельная работа студентов – это процесс активного, целенаправленного приобретения студентом новых знаний, умений без непосредственного участия преподавателя, характеризующийся предметной направленностью, эффективным контролем и оценкой результатов деятельности обучающегося [2].

Самостоятельная работа – это сложное дидактическое образование, отражающее особенности взаимосвязанной деятельности преподавателя и студента [2]. По отношению к преподавателю данная работа – это и метод обучения, и средство обучения, форма взаимосвязанной деятельности, а по отношению к студенту – метод учения, способ познавательной деятельности, форма учебно-познавательной деятельности и собственно учебно-познавательная деятельность [24].

Функции самостоятельной работы:

- информационно-обучающая;
- развивающая;
- ориентирующая;
- стимулирующая;
- воспитывающая.

Цели самостоятельной работы:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей, активности студентов, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений [12].

Самостоятельная работа является формой организации учебно-познавательной деятельности, средством активизации процесса обучения, видом познавательной деятельности обучаемых, системой педагогических условий, обеспечивающих управление познавательной деятельностью.

Признаки самостоятельной работы:

- наличие конкретной цели и задания;
- четкая форма выраженности результата работы;
- определение формы контроля работы;
- определение критериев оценивания результатов работы;
- обязательность выполнения работы каждым обучающимся.

Виды самостоятельной работы в учебном процессе среднего специального учебного заведения:

- аудиторная;
- внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа – вид самостоятельной работы, выполняемой студентом по заданию преподавателя, под непосредственным его руководством.

Внеаудиторная самостоятельная работа – вид самостоятельной работы, выполняемой студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия [19].

Образовательная организация самостоятельно планирует формы, объем внеаудиторной самостоятельной работы по каждому циклу дисциплин и по каждой дисциплине, исходя из объемов максимальной учебной нагрузки и обязательной учебной нагрузки.

Формы организации внеаудиторной самостоятельной работы и объем времени, отводимые на ее выполнение находят отражение:

- в рабочем учебном плане по каждой специальности;
- в рабочих программах учебных дисциплин;
- в программах профессиональных модулей [35].

Формы самостоятельной внеаудиторной работы, предлагаемые задания должны иметь дифференцированный характер, учитывать специфику изучаемой дисциплины, индивидуальные особенности студентов, специальность.

Чтобы развить положительное отношение студентов к самостоятельной работе, следует на каждом ее этапе разъяснять цели, задачи ее проведения, контролировать их понимание студентами, знакомить их с алгоритмами, требованиями, предъявляемыми к выполнению определенных видов заданий, проводить индивидуальную работу, направленную на формирование у студентов навыков по самоорганизации познавательной деятельности.

В практике возможны два основных направления построения учебного процесса на основе самостоятельной работы студентов. Первый – это увеличение роли самостоятельной работы в процессе аудиторных занятий. Второй – повышение активности студентов по всем направлениям самостоятельной работы во внеаудиторное время. Реализация этих путей требует от преподавателей разработки методик и форм организации аудиторных занятий, способных обеспечить высокий уровень самостоятельности студентов и улучшение качества подготовки [36].

Многообразие подходов исследователей к определению самостоятельной работы объясняется не только многоаспектностью этого понятия, но и возрастающей ролью такого вида работы в обучении.

В дидактической литературе выявлены основные причины возрастающего значения самостоятельной работы студентов [24]:

- быстрый рост научной информации;
- обеспечение наиболее высокого уровня усвоения учебной информации;
- формирование и развитие качеств личности студента: самостоятельность, активность, убежденность и др.

Различные подходы к определению понятия самостоятельной работы студентов способствовали появлению различных классификаций самостоятельной работы.

В классификации самостоятельных работ студентов единого подхода не сложилось. В основу классификации самостоятельной работы были положены: вид дисциплины (Е.Я. Голд), источник знания и методы обучения

(В.П. Стрезикозин), звенья учебного процесса (Б.П.Есипов), элементы деятельности студента (П.И. Пидкасистый).

П.И. Пидкасистый на основе качественного анализа структуры деятельности студента выделил следующие типы самостоятельных работ студентов [27]:

Репродуктивный - воспроизводящие работы по образцу, при выполнении которых деятельность студентов направлена на то, чтобы внимательно прослушать, запомнить и воспроизвести определенную информацию. Это – решение типовых задач, примеров, выполнения упражнений по образцу или алгоритму.

Реконструктивный – самостоятельные работы на преобразование, реконструкцию, обобщение, установление внутрипредметных и межпредметных связей.

Эвристический – самостоятельные работы на разрешение проблемной ситуации, которую создает, организует преподаватель по ходу урока.

Творческий – исследовательские самостоятельные работы, в ходе которых студенты обучаются раскрывать новые стороны явлений, объектов.

Один и тот же вид работы может быть рассмотрен с точки зрения ее дидактического назначения используемого источника знаний и способов деятельности, уровня самостоятельности студентов, следовательно классификации видов самостоятельной работы отражают разные ее стороны и не противоречат одна другой [12].

Под обеспечением самостоятельной работы студентов понимают создание необходимых и достаточных условий обучения, гарантирующих удовлетворения потребностей студентов в информационных источниках и предписаниях [19].

То есть для достижения поставленной цели необходима разработка соответствующей системы нормативных, методических и дидактических материалов как условия успешного проектирования учебного процесса, а

также перечень самих средств сопровождения данного процесса, соответствующего комплексного учебно-методического обеспечения для организации самостоятельной работы студентов.

1.2. Теоретические основы создания учебно-методического обеспечения

Учебно-методическое обеспечение - это совокупность программ, учебников и учебных пособий, дидактических материалов, методических пособий, назначение которых - максимально и полно реализовать цели и задачи данного курса [2]. В учебно-методическом обеспечении воплощается содержание образования на различных уровнях. Согласно концепции В.В. Краевского и И.Я. Лернера [18], содержание образования как педагогическая модель социального заказа формируется на нескольких уровнях:

- 1) общего теоретического представления;
- 2) учебного предмета;
- 3) учебного материала.

Учебно-методическое обеспечение (УМО) – это подлежащий усвоению учебный материал, т.е. объяснительные тексты и инструкции, учебные и контрольные задания и вопросы для проверки качества усвоения.

Вся учебно-методическая документация и средства обучения, применяемые в учебном процессе, должны составлять взаимосвязанную систему. Это позволит обеспечить подлинно научный подход к проектированию, созданию, учету и контролю учебно-методического обеспечения педагогического процесса.

Под *системой учебно-методического обеспечения учебного процесса* следует понимать планирование, разработку и создание оптимального комплекса учебно-программной, учебно-методической документации и средств обучения, необходимых для полного и качественного обучения

студентов в рамках времени и содержания, определяемых государственным стандартом [32].

При определении критериев и содержания системы учебно-методического обеспечения процесса обучения необходимо исходить, прежде всего, из *учебной программы*, отражающей требования государственного образовательного стандарта, определяющей проект содержания учебного процесса по предмету, профессии в соответствии с современными требованиями [20].

Система, комплекс учебно-методической документации и средств обучения, должна охватывать все основное содержание программного материала.

Системность в данном случае выражается в том, что изучение каждого узлового вопроса содержания обучения по каждой теме (разделу) учебной программы обеспечивается необходимым оптимальным минимумом средств обучения и необходимой документацией, позволяющей качественно осуществить учебный процесс [20].

Следующий критерий системы — *учет дидактических возможностей средств обучения*. Различные средства обучения имеют различное назначение, дидактические функции и возможности.

Системность в учебно-методическом обеспечении процесса обучения предлагает планирование и создание комплекса соответствующих средств обучения с учетом их преимущественных функций и возможностей, а также типичных ситуаций применения.

Системный подход к учебно-методическому обеспечению процесса обучения требует, чтобы средства обучения обеспечивали обучающую деятельность преподавателя, мастера и учебную деятельность обучающихся на всех этапах учебного процесса. Применительно к теоретическому обучению это этапы сообщения (подачи) учебной информации и ее восприятие, закрепление и совершенствование знаний, применение, контроль и

оценка знаний и умений студентов. Для процесса производственного обучения, соответственно, формирование ориентировочной основы действий студентов, формирование (отработка) новых и применение освоенных способов действия, контроль и оценка формируемых и сформированных умений и навыков [6].

Процесс обучения выполняет три основные функции: *образовательную, воспитательную и развивающую*. Системный подход в учебно-методическом обеспечении предполагает реализацию через систему средств всех основных функций педагогического процесса в комплексе.

Оснащая учебный процесс средствами обучения и учебно-методической документацией, необходимо учитывать экономический фактор, имея в виду, с одной стороны, экономически обоснованный подход к планированию комплекса средств обучения с учетом массовости и перспективности соответствующих профессий, содержания обучения, организации системы создания таких средств, с другой - выбор и создание средств, которые позволяли бы успешно решать учебно-воспитательные задачи при оптимальных затратах на их разработку, изготовление, приобретение, аренду и т.п. Кроме того, средства обучения, входящие в комплекс, должны соответствовать установленным эргономическим, гигиеническим, экологическим требованиям, требованиям безопасности их использования в учебном процессе [17].

Учет всех этих факторов-критериев в комплексе составляет сущность системного подхода к учебно-методическому обеспечению учебного процесса. Эта система отражена на рисунке 1 [3].

Практика деятельности профессиональных образовательных учреждений убедительно подтверждает, что *ведущим* принципом учебного процесса является *принцип системности*.

Исходными документами для разработки комплекса учебно-методического обеспечения предмета (профессии) является учебная програм-

ма, определяющая содержание процесса обучения в соответствии с требованиями государственного стандарта, современного производства, рынка труда к подготовке квалифицированных рабочих. Комплекс средств обучения должен охватывать все основное содержание программного материала [8].



Рисунок 1.1 - Система учебно-методического обеспечения учебного процесса

Основой учебно-методического обеспечения по большинству предметов традиционно является учебно-методический комплект (УМК), включающий программу, учебник, методические рекомендации. Многие УМК, кроме того, включают в свой состав ряд учебных пособий – наглядные пособия, рабочие тетради, практикумы (задачники), материалы для контроля знаний студентов.

Исходя из этих особенностей физиологии высшей нервной деятельности и основанной на них психологии человеческого восприятия, педагогика и психология утверждают, что наиболее высокое качество усвоения достигается при непосредственном сочетании слова педагога и предъявляемого студентам с помощью технических средств обучения (ТСО) изображения в процессе передачи учебной информации [4].

В современной дидактике принцип наглядности понимается как систематическая опора не только на конкретные предметы и их изображения, но и на их модели. Модель - условный образ какого-либо объекта (системы объектов). Учебные модели воспроизводят лишь отдельные, наиболее существенные стороны явления или процесса. Эти стороны должны быть отражены правильно, адекватно, то есть должны быть изоморфны изучаемому явлению. Изоморфизм и простота рассматриваются как отличительные признаки наглядности

Одна из важнейших дидактических особенностей УМО в сочетании с ТСО - их высокая информационная насыщенность. Это открывает большие возможности их применения как средств рационального использования учебного времени, увеличения интенсивности обучения. Однако следует помнить, что высокая информационная емкость не должна превышать возможностей восприятия и усвоения учебной информации студентами.

Следующая важная дидактическая особенность УМО - это возможность преодолевать реально существующие временные и пространственные соотношения. Например, длительно протекающие процессы образования кристаллов или роста ветки дерева могут быть продемонстрированы за очень короткий промежуток времени [15].

Важной дидактической особенностью сочетания УМО и ТСО является возможность глубокого проникновения в сущность изучаемых явлений и процессов. ТСО позволяют ознакомить студентов с явлениями, которые трудно или невозможно воспроизвести в условиях образовательного процесса.

Специфической особенностью УМО в сочетании с ТСО является показ изучаемых явлений в развитии, динамике. Показ явлений в развитии отображает диалектическую взаимосвязь и обусловленность в природе и обществе. Для решения этой задачи в распоряжении ТСО есть современная сложнейшая аппаратура, различные варианты ускоренной и замедленной съемки, мультипликация, подводная съемка и др.

С помощью ТСО учебную информацию сообщают через систему изображений-образов, что обеспечивает усиленное эмоциональное воздействие на студентов. В экранно-звуковых средствах научная информация выражена с помощью искусства.

Первый этап работы – определение того, что вкладывается в понятие УМК, каковы его составляющие. Второй – создание и организация учебно-воспитательного процесса на основе комплекса.

УМК должен представлять собой обоснованную и логически связанную систему дидактического, программно-технологического и организационного компонентов, обеспечивающую наиболее эффективное достижение целей учебно-воспитательного процесса. Каждый компонент подразумевает свое наполнение [9].

Дидактическое обеспечение включает не только стандартный набор – теоретический материал, методические указания по выполнению лабораторных заданий, учебно-методические пособия, вопросы к итоговому контролю, список литературы, – но и методы, способы, формы обучения и контроля, т.е. технологию обучения.

Программно-технологическое – оснащенность современными компьютерами, техническими средствами обучения; наличие качественных компьютерных программ учебного назначения.

Организационное обеспечение представляет собой способ построения УМК по предмету.

Виды УМО классифицируются по следующим позициям:

учебное оборудование;
средства телекоммуникаций (для современных компьютерных классов);
учебно-методический комплекс: методическая литература, книги для преподавателя, рабочие тетради;
дидактический материал;
тесты;
раздаточный материал;
программное обеспечение по базовым предметам;
учебники;
лабораторно-практические работы и др.[30].

Некоторые преподаватели проводят практические занятия по дисциплинам на основе кратких инструкций, раздаточного материала.

Одним из видов учебно-методического обеспечения так же являются и рабочие тетради. Общеизвестно, что знание, которое включается в самостоятельную деятельность студента, усваивается значительно лучше в сравнение с тем, которое сообщается педагогом как готовое.

Рабочая тетрадь – это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента над освоением учебного предмета [33]. Структура рабочей тетради может быть различной, что, в свою очередь, обусловлено:

содержанием изучаемого предмета, степенью его сложности;
характером (стилем) управления познавательной деятельностью студентов;
исходным уровнем подготовленности обучающихся;
возрастными особенностями обучающихся;
условиями обучения;
творческими способностями преподавателя.

Рекомендуется, чтобы модель рабочей тетради включала в себя 4 блока: три основных обязательных и один справочный.

- Первый блок - представляет собой, так называемое мобилизующее начало.

Он содержит вопросы и задания, позволяющие восстановить в памяти, ранее усвоенные знания, требующиеся для понимания, осмысления и лучшего запоминания нового материала. Данный блок заданий позволяет сконцентрировать внимание студентов на изучаемом вопросе и повысить интерес к изучаемой теме. Воспроизведение опорных знаний предлагается излагать вербальным способом.

- Второй блок - Представляет собой сконструированный конспект, отражающий содержание изучаемого материала.

Сконструированный конспект - своеобразный трафарет лекции, содержащий рисунки, схемы, таблицы, пустые кадры, заполнение которых происходит во время лекции. Все рисованные объекты либо конкретизируют, либо дополняют текстовую часть, то есть помогают раскрыть смысл написанного.

Он позволяет сосредоточить внимание на основных вопросах темы, прививает навыки конспектирования, развивает образное мышление, повышает эффективность его восприятия студентами. Развивает зрительную память, учит мыслить образами.

- Третий блок - предусматривает систему дидактических заданий, активизирующих и организующих самоподготовку студентов, требует умений сравнивать, проводить классификацию, анализировать и делать обобщения.

Выполнение тренировочных упражнений способствует:

- совершенствованию умений самостоятельно работать над содержанием изучаемой темы;

- развитию мыслительной деятельности и аналитических способностей студентов;

- воспитанию интереса и ответственного отношения к выполнению домашней работы.

- Четвертый блок - включает перечень по изучаемой дисциплине рекомендуемой литературы. Предлагаемая в этой части рабочей тетради информация, может заинтересовать студентов и послужить стимулом к дальнейшему развитию познавательной деятельности и творческой активности.

Помимо вышеперечисленных компонентов часто используется преподавателем раздаточный материал – вид учебно-методического обеспечения процесса обучения, целью которого является индивидуализация, наглядность, разнообразие и упрощение получения знаний, умений и навыков. Заключается в том, что студентам раздаются различные картинки, тексты, инструкционные карты, тесты, дидактические материалы и т.д., которые чаще всего применяются на лабораторно-практических работах.

Лабораторно-практическая работа – это вид учебно-методического обеспечения, при котором студенты под руководством преподавателя и по заранее намеченному плану проделывают опыты или выполняют определенные практические задания и в процессе выполнения воспринимают и осмысливают новый учебный материал [28].

Дидактический материал - особый вид пособий для учебных занятий, использование которых способствует активизации познавательной деятельности обучаемых, экономии учебного времени.

К дидактическим материалам можно отнести:

1. Дидактические тексты для обучения студентов работе с различными источниками информации (учебником, картами, справочниками, словарями, электронными ресурсами и т.д.)

2. Обобщенные планы некоторых видов познавательной деятельности: изучения научных фактов; подготовки и проведения эксперимента; изучения физического прибора; проведения научно-технического исследования; действия измерения; анализа графика функциональной зависимости; анализа таблиц.

3. Памятки (инструкции) по формированию логических операций мышления: сравнение, обобщение, классификация, анализ, синтез.
4. Задания по формированию умений сравнивать, анализировать, доказывать, устанавливать причинно-следственные связи, обобщать.
5. Задания различного уровня сложности: репродуктивного, преобразующего, творческого.
6. Задания с проблемными вопросами.
7. Задания на развитие воображения и творчества.
8. Экспериментальные задания.
9. Инструктивные карточки, отражающие логическую схему изучения нового материала и необходимые способы учебной работы
10. Карточки-консультации, дидактические материалы с поясняющими рисунками, планом выполнения заданий, с указанием типа задач и пр.
11. Инструкции к лабораторным работам и фронтальным опытам.
12. Листы самоподготовки студентов к лабораторному занятию.
13. Справочные материалы: «Лабораторное оборудование: приборы, их назначение и технические характеристики, правила пользования»;
14. «Измерительные приборы. Правила пользования и особенности техники измерения»; таблицы физических величин и т.д.
15. Указание теорем, правил, формул, на основании которых выполняется задание.
16. Модели и имитация изучаемых или исследуемых объектов, процессов или явлений [28].

В качестве контрольно-измерительных материалов в учебно-методическом обеспечении учебного занятия применяются тестовые задания.

Тест представляет собой краткое, максимально информативное задание, используемое в основном для проверки и оценки знаний. Классификация тестовых заданий, весьма различна [15]. Они бывают: открытыми и

закрытыми, на выбор одного или нескольких вариантов ответов, тесты на соответствие, на установление правильной последовательности и т.д.

При составлении заданий теста следует соблюдать ряд правил, необходимых для создания надежного, сбалансированного инструмента оценки успешности овладения определенными учебными дисциплинами или их разделами:

- каждое задание должно иметь свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания, выбранной стратегии тестирования.

- необходимо проанализировать содержание заданий с позиции равной представленности в тесте разных учебных тем, понятий, действий и т.д.

- тест не должен быть нагружен второстепенными терминами, несущественными деталями с акцентом на механическую память, которая может быть задействована, если в тест включать точные формулировки из учебника или фрагменты из него.

- задания теста должны быть сформулированы четко, кратко и недвусмысленно, чтобы все студенты понимали смысл того, что у них спрашивается. Важно проследить, чтобы ни одно задание теста не могло служить подсказкой для ответа на другое.

- варианты ответов на каждое задание должны подбираться таким образом, чтобы исключались возможности простой догадки или отбрасывания заведомо неподходящего ответа.

- важно выбирать наиболее приемлемую форму ответов на задания. Учитывая, что задаваемый вопрос должен быть сформулирован кратко, желательно также кратко и однозначно формулировать ответы. Например, удобна альтернативная форма ответов, когда студент должен подчеркнуть одно из перечисленных решений “да-нет”, “верно-неверно”.

• задачи для тестов должны быть информативными, отрабатывать одно или несколько понятий формулы, определения и т.д. При этом тестовые задачи не могут быть слишком громоздкими или слишком простыми.

- вариантов ответов на задачу должно быть, по возможности, не менее пяти. В качестве неверных ответов желательно использовать наиболее типичные ошибки.

- на выполнение одного задания теста должно уходить не более 1-2 минут [15].

Таким образом, УМО в виде ТСО могут решить следующие задачи:

- дать студентам более полную и точную информацию об изучаемом явлении или объекте и тем самым способствовать повышению качества обучения;

- повысить наглядность обучения, и как следствие этого, сделать для студентов доступным такой материал, который при обычных способах изложения недоступен или малодоступен;

- повысить эффективность обучения и в известных пределах увеличить темп изложения учебного материала;

- удовлетворить наиболее полно запросы и естественную любознательность студентов;

- освободить студентов от части технической работы и переключить сэкономленное время на его творческую деятельность;

- облегчить труд преподавателя и студентов.

1.3 Принципы формирования самостоятельности студентов и педагогические условия организации и проведения самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является важным видом учебной и научной деятельности студента. Самостоятельная работа студентов играет

значительную роль в рейтинговой технологии обучения. Государственным стандартом предусматривается, как правило, 50% часов из общей трудоемкости дисциплины на самостоятельную работу студентов (далее СРС). В связи с этим, обучение включает в себя две, практически одинаковые по объему и взаимовлиянию части – процесса обучения и процесса самообучения. Поэтому СРС должна стать эффективной и целенаправленной работой студента.

Концепцией модернизации российского образования определены основные задачи профессионального образования - "подготовка квалифицированного работника соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособного на рынке труда, компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, способного к эффективной работе по специальности на уровне мировых стандартов, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности" [37].

Решение этих задач невозможно без повышения роли самостоятельной работы студентов над учебным материалом, усиления ответственности преподавателей за развитие навыков самостоятельной работы, за стимулирование профессионального роста студентов, воспитание творческой активности и инициативы.

При организации СРС важным и необходимым условием становятся формирование умения самостоятельной работы для приобретения знаний, навыков и возможности организации учебной и научной деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня [39].

Задачами СРС являются:

систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

углубление и расширение теоретических знаний;

формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;

развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

развитие исследовательских умений;

использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам [12].

Методика организации самостоятельной работы студентов зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов на ее изучение, вида заданий для самостоятельной работы студентов, индивидуальных качеств студентов и условий учебной деятельности.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);

основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);

заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: факультет, кафедра, учебный и методический отделы, преподаватель, библиотека, ТСО и др.

Формирование самостоятельности в учебной деятельности является предпосылкой проявления этого качества в других видах деятельности, не только в тех, в которые студент включается в настоящее время, но и тех, которые ему предстоят в будущем. В связи с этим особое значение приобретает задача формирования у студентов творческих потенций.

Известно, что учебная деятельность студентов по овладению системой знаний, умений и навыков определяется двумя взаимосвязанными процессами: репродуктивным и творческим.

Подчеркивая необходимость формирования у студентов творческой деятельности, важно иметь в виду, продуктивные и репродуктивные элементы деятельности всегда тесно взаимосвязаны, поскольку репродуктивные элементы составляют основу творческой деятельности, выступая как ее строительный материал. Новое складывается на основе известного, причем последнее выступает в качестве строительного материала не, только с точки зрения содержания деятельности, но и операционной структуры, отношений, которые складываются между субъектами обучения.

Элементы творчества и воспроизведения в деятельности студентов (Унт И.Э.), как и в деятельности зрелого человека, следует различать по двум характерным признакам:

- по результату (продукта) деятельности;
- по способу ее протекания (процессу) [38].

Очевидно, что в учебной деятельности элементы творчества студентов, прежде всего, проявляются в особенностях ее протекания, а именно: в умении

видеть проблему, находить новые способы решения конкретно-практических и учебных задач в нестандартных ситуациях.

Единство репродуктивного и продуктивного характера учебной деятельности действительно являются необходимым условием, обеспечивающим последовательное формирование студента как субъекта учебной деятельности.

Формирование учебной деятельности в единстве ее структурных компонентов достигается благодаря тому, что по мере продвижения от репродуктивных методов к творческим обязательно совершается переход от видения конкретного действия к общему, от отдельных процессуальных компонентов решения учебных задач к целостной структуре учебной деятельности. От отдельного мотива к системе отношений.

Продвижение от репродуктивной деятельности к творческой предполагает обязательную реализацию межпредметных связей, поскольку они создают благоприятные условия для развития познавательных возможностей студентов, позволяют средствами разных предметов формировать у них творческое мышление.

Формирование творческого потенциала студентов достигается целенаправленным изменением меры конкретного и общего в овладении ими практическими и познавательными действиями. Это одно из важных условий этого процесса. Особенностью данного условия является то, что оно выступает как внутренняя сторона процесса формирования этих действий и совершенствования содержания образования, т.е. системного построения учебного материала, и соблюдения единства специфических и инвариантных возможностей каждого учебного предмета в побуждении студентов к творческим действиям, и осознание ими всех формируемых компонентов этой деятельности, и повышение степени самостоятельности студентов в самом процессе формирования у них творческого потенциала. Наконец, это условие играет важную роль в соблюдении разумного сочетания репродуктивного и

продуктивного характера учебной деятельности. Действительно, если мы говорим о системном построении каждого учебного предмета, то очень важно определить меру конкретного материала, на основе которого можно подняться на следующей ступень обобщения [37].

Педагогические условия, кратко описанные выше, составляют основу обучения студентов.

Поскольку во время самостоятельной работы происходит не непосредственное, а косвенное руководство деятельностью студентов, то при организации этой работы необходимо обратить внимание на то, каким образом происходит эта организация. В самостоятельной работе студенты должны выполнять различные учебные задания, причем в той последовательности, которая соответствовала бы психологическим закономерностям процесса учения. Для проведения такой работы студенту нужна инструкция. Результаты самостоятельной работы находятся в непосредственной связи с тем, из каких дидактических принципов исходят при составлении организации к работе и что это представляет собой как единое целое. Поэтому принципы составления организации - один из узловых вопросов методики самостоятельной работы.

В исследованиях, посвященных самостоятельной работе, до сих пор рассматривалась в основном проблема сущности отдельных видов заданий, но мало внимания уделялось составлению организации работы. В советской дидактике эту проблему изучал И.Н. Исаев в аспекте деятельности руководства. Он использовал в разных классах и по различным предметам три варианта организации работы:

- 1) познавательное задание в виде вопроса или проблемы;
- 2) познавательное задание со вспомогательными вопросами;
- 3) познавательное задание с указанием последовательности и методов выполнения.

Наилучшие результаты дал последний вариант. Согласно основному выводу автора, выбор того или иного варианта зависит от характера учебного материала.

В наше время проблемой организации самостоятельной работы студентов занимались многие ведущие представители теории обучения в США (Р.М. Ганье, Б.С. Блум и др.). Они в основном исходили из того, как при помощи точной организации добиться усвоения основного учебного материала на базе имеющегося уровня знаний студента.

Поскольку наше исследование базируется на самостоятельной работе студентов, организация их деятельности стало одним из основных вопросов, требующих решения. Мы исходили главным образом из двух источников. Во – первых, оставленная нам в наследство эстонская буржуазная педагогика исключительно богата в этом отношении. Данный вопрос весьма подробно разработан в творчестве ведущего эстонского педагога (Й. Кейса), который, опираясь на обширный опыт по составлению и применению рабочих руководств, разработал требования к рабочему руководству. Во-вторых, мы опираемся на эксперименты и опыт учителей-исследователей в области самостоятельной работы.

Соответственно строится программа действий преподавателя при организации самостоятельной работы на уроке. Рассмотрим педагогические условия организации самостоятельной деятельности студентов на уроке:

- любая самостоятельная работа на любом уровне самостоятельности имеет конкретную цель. Каждый студент знает порядок и приемы выполнения работы.

- самостоятельная работа соответствует учебным возможностям студента, а степень сложности удовлетворяет принципу постепенного перехода с одного уровня самостоятельности на другой. В учебном процессе используются результаты, выводы самостоятельной, в том числе домашней работы.

- обеспечивается сочетание разных видов самостоятельных работ и управление самим процессом работы.

- назначение самостоятельной работы – развитие познавательных способностей, инициативы в принятии решения, творческого мышления. По этому, подбирая задания, надо свести к минимуму шаблонное их выполнение.

- содержание работы, форма ее выполнения должны вызывать интерес студентов, желание выполнить работу до конца.

- самостоятельные работы организуются так, чтобы они вырабатывали навыки и привычки к труду.

Положение о самостоятельности студентов в обучении, как доказывает вся педагогическая практика, настолько значимо, что его правомерно определить как отдельный, вполне автономный принцип. Прежде всего, потому, что самостоятельность – принципиально важная, стержневая черта человека [22].

Согласно педагогическим условиям выделены принципы организации самостоятельной работы студентов на основе двух классификаций.

Первая классификация отражает принципы, относящиеся к содержанию самостоятельной работы, которые подразумевают дидактические цели работы и их соответствие психологическим закономерностям обучения.

Вторая классификация раскрывает требования к организации этой работы (техническое выполнение работы).

При фиксировании принципов ориентированность шла в первую очередь на среднюю ступень, а также при прохождении нового материала, когда студенты больше всего нуждаются в тщательном руководстве [22].

Первый принцип к содержанию организации самостоятельной работы – последовательность проведения заданий должна соответствовать звеньям процесса учения, т.е. они должны обеспечивать восприятие учебного материала, его самостоятельную проработку, создание связей с ранее изученным, закрепление, повторение и применение.

Второй принцип – задания должны быть направлены на активизацию мыслительных процессов студентов на уровне как логического, так и творческого мышления, а также на развитие их учебных умений. При этом они должны учитывать учебно-познавательные возможности и уровень развития учебных умений студентов, предполагать их посильное умственное напряжение. Лишь в таком случае самостоятельная работа выполнит свою развивающую функцию.

Третий принцип – в пределах организации самостоятельной работы задания должны отличаться разнообразием, предусматривающим чтение, письмо, счет, наблюдение, рисование, подготовку к устному ответу или докладу, заучиванию и т.д. Особенно важно учитывать это требование специально в тех случаях, когда учебный процесс, по сути, склоняется к монотонности, например при выполнении упражнений по языку, а также при проработке текста учебника.

Четвертый принцип – организация самостоятельной работы должна помогать студенту в выделении существенного материала из несущественного, второстепенного. Особенно важно учитывать это требование в случае объемного текста учебника, когда его содержание расплывается, а понятия, правила и прочий существенный материал недостаточно четко выделены. Это важно учитывать и в случае дополнительной литературы, не предусмотренной в качестве учебной.

Пятый принцип – организация самостоятельной работы должна направлять студента на самоконтроль повсюду, где это возможно. Для этого рекомендуется использовать сам текст учебника, справочники, словари, имеющиеся в учебнике индексы понятий, и прочие источники.

Шестой принцип – при организации самостоятельной работы следует учитывать, что студенты, как правило, работают не в одинаковом темпе. Поэтому обязательный для всех студентов материал должен располагаться у

преподавателя в основной части, дополнительный материал приводится в конце.

Требования организации самостоятельной работы, которое надо учитывать при составлении рабочего руководства – рабочее руководство должно представлять задания в той последовательности, в какой студенту предстоит их решать. Обычно они пронумерованы. Этим обеспечивается подробное управление процессом учения. Им можно также предоставить некоторую свободу действий при проработке материала [23].

Второе требование – каждое задание должно быть снабжено указанием источника, откуда необходимо извлечь материал для выполнения задания, или же само руководство должно содержать этот материал. Например, указывается номера страниц параграфа, даются ссылки на словари, дополнительную литературу и т.д.

Третье требование – в случае каждого задания следует четко сообщать, в какой форме нужно его выполнять (письменно, устно, в виде плана или рисунка и т.д.) и куда заносить ответ (в рабочую тетрадь, в отдельную тетрадку или другое место).

Четвертое требование - задания должны быть сформулированы четко, ясно и кратко.

При составлении организации работы следует учитывать ряд факторов: возраст студентов, специфику учебного предмета, особенности использования учебника и других учебных пособий и т.д. При этом удалось выделить общедидактические требования к организации, от учета которых, согласно опыту, прежде всего, зависит эффективность самостоятельной работы [12].

Организацию самостоятельной работы составляет сам преподаватель, или же они издаются централизованно. В последнем случае их сосредоточивают обычно в рабочей тетради. Если рабочая тетрадь отсутствует, то самостоятельная работа сообщается студентам тремя

способами: в размноженном виде раздается каждому студенту; записывается на переносной или кассетной доске; диктуется студентам.

Повышение степени самостоятельности в процессе формирования учебной деятельности может идти по разным направлениям, однако успех их реализации зависит от того, насколько разумной будет мера конкретного и общего в организации деятельности студентов по каждому из названных направлений.

Выводы по Главе 1

В главе I были рассмотрены различные теоретические аспекты создания учебно-методического обеспечения для организации проведения самостоятельной работы студентов, а также освещены понятие, функции и виды самостоятельных работ студентов и характеристика средств их учебно-методического обеспечения, дано определение учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.

Учебно-методическое обеспечение - это совокупность программ, учебников и учебных пособий, дидактических материалов, методических пособий, назначение которых - максимально и полно реализовать цели и задачи курса.

Самостоятельная работа студентов – это процесс активного, целенаправленного приобретения студентом новых знаний, умений без непосредственного участия преподавателя, характеризующийся предметной направленностью, эффективным контролем и оценкой результатов деятельности обучающегося

Под обеспечением самостоятельной работы студентов понимают создание необходимых и достаточных условий обучения, гарантирующих удовлетворения потребностей студентов в информационных источниках и предписаниях, т.е. разработку соответствующей системы нормативных, методических и дидактических материалов, а также перечень самих средств сопровождения данного процесса, соответствующего учебно-методического обеспечения для организации самостоятельной работы студентов.

Новые государственные стандарты значительно увеличивают количество часов, отведенных на самостоятельную работу студентов, вместе с тем существует проблема обеспечения студентов необходимой учебной литературой. Поэтому требованием времени и перспективным путем решения

данной проблемы является разработка учебно-методического комплекса для студентов.

Глава 2. Экспериментальная работа по исследованию организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

2.1 Содержание и организация самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Нами была проведена опытно-экспериментальная работа по развитию практических навыков будущих специалистов в области общественного питания с использованием учебно-методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов. В основе линейной схемы лежит сравнение группы с самим собой на разных этапах процесса обучения. Цель работы: определение результативности использования учебно-методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов, как средства формирования знаний студентов при изучении учебного модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

На данном этапе мы проводили опытно-поисковую работу по изучению исходных данных по уровню сформированности студентов, которые были сформированы при изучении предыдущих модулей, поскольку практические навыки - это совокупность знаний, умений, опыта практической деятельности. Результат определяется по изменению интересующих педагога параметров. Затем в той же группе обучающихся проводится эксперимент с введением учебно-методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов и вновь определяется результат, как изменение параметров. При

этом исключается влияние других побочных факторов на измеряемые параметры.

Если второй результат будет выше, то это означает о положительном влиянии экспериментального воздействия на педагогический процесс.

Как известно, опытно-экспериментальная работа имеет три этапа: констатирующий, формирующий и контрольно-оценочный.

Перейдем непосредственно к описанию опытно-экспериментальной работы.

Цель констатирующего этапа этой работы - изучение исходного уровня развитости практических навыков будущих специалистов в области общественного питания на начало эксперимента.

Для данного этапа нами сформулированы следующие задачи:

- 1) Выявить исходный уровень развитости практических навыков будущих специалистов;
- 2) Выделить показатели, характеризующие практические навыки будущих специалистов;
- 3) Охарактеризовать объект опытно-экспериментальной работы;
- 4) Определить методы, используемые в исследовании.

Опытно-экспериментальная работа проводилась в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева», ГБПОУ «ЧППТ им. А.В. Яковлева».

Для проведения исследования мы провели линейный эксперимент в группе технологов. В эксперименте участвовало 24 учащегося. Они были поделены на 2 группы: экспериментальная и контрольная. На входном контроле нами была разработана проверочная работа, состоящая из 10 заданий разных уровней сложности. Данная проверочная работа должна была показать уровень усвоения знаний студентов. За каждый правильный ответ

присуждается 1 балл.

Количество баллов соответствующее тому или иному уровню усвоения знаний представлено в таблице 1.

«Уровни усвоения знаний учащихся»

Таблица 1

Уровни усвоения знаний	Количество баллов
I	0-5
II	5-7
III	7-10

«Уровни знаний на начало эксперимента»

Таблица 2

№	Экспериментальная группа № 1	Уровень усвоения знаний	Контрольная группа № 2	Уровень усвоения знаний
1	Владимир	III	Дмитрий	I
2	Катерина	I	Александра	II
3	Илья	I	Валентина	I
4	Мария	III	Катерина	II
5	Денис	II	Жанна	III
6	Артем	I	Ирина	II
7	Григорий	III	Арина	III
8	Дмитрий	I	Ринат	III
9	Анна	II	Марина	I
10	Алина	I	Мария	II
11	Диана	II	Анна	II
12	Валентина	III	Лия	II

По результатам проверочной работы были подсчитаны показатели уровня усвоения знаний студентов. Результаты на рисунке 1.



Рис. 1 Характеристика испытуемых на констатирующем этапе эксперимента

2.2. Методические рекомендации по организации и проведению самостоятельной работы студентов при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Нами был разработан методический продукт в целях повышения практических навыков студентов.

Внедрение методического продукта в процесс изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (Приложение А), позволяет самостоятельно изучить разделы и темы. А также закрепить знания имеющими вопросами и заданиями.

Технология организации самостоятельной работы студентов включает использование материально-технических ресурсов образовательного учреждения.

В частности, материально-техническое обеспечение самостоятельной

работы студентов включает в себя:

- библиотеку с читальным залом, укомплектованную в соответствии с существующими нормами;
- учебно-методическую базу учебных кабинетов, лабораторий и методического центра;
- компьютерные классы с возможностью работы в INTERNET;
- учреждения практики (базы практики) в соответствии с заключенными договорами;
- аудитории (классы) для консультационной деятельности;
- учебную и учебно-методическую литературу, разработанную с учетом увеличения доли самостоятельной работы студентов, и иные материалы;
- методические рекомендации студентам по развитию практических навыков.

2.3 Опытно – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов: анализ и обобщение результатов

Формирующий этап включает в себя разработку и внедрение разработанных учебно-методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов с последующим исследованием использования с точки зрения способностей обеспечивать высокое и эффективное формирование знаний студентов в процессе усвоения материала. На этом этапе группа осваивала, изучала внедренную опытно-экспериментальную работу

Последний этап работы, контрольный, проходил в виде итоговой контрольной работы (Приложение), которая, как и проверочная работа на констатирующем этапе включает 10 вопросов. За каждый правильно отвеченный вопрос, студент получает по 1 баллу. Соответствие уровне знаний

количеству набранных баллов представлена в таблице 4.

«Уровни усвоения знаний учащихся»

Таблица 4

Уровни усвоения знаний	Количество баллов
I	0-3
II	5-7
III	7-10

«Уровни знаний на конец эксперимента»

Таблица 5

№	Экспериментальная группа № 1	Уровень усвоения знаний	Контрольная группа № 2	Уровень усвоения знаний
1	Владимир	III	Дмитрий	II
2	Катерина	II	Александра	III
3	Илья	I	Валентина	I
4	Мария	III	Катерина	II
5	Денис	II	Жанна	III
6	Артем	II	Ирина	II
7	Григорий	III	Арина	III
8	Дмитрий	I	Ринат	III
9	Анна	III	Марина	I
10	Алина	III	Мария	II
11	Диана	III	Анна	II
12	Валентина	III	Лия	I

По результатам контрольной работы были подсчитаны показатели уровня усвоения знаний студентов. Результаты показаны на рисунке 2.

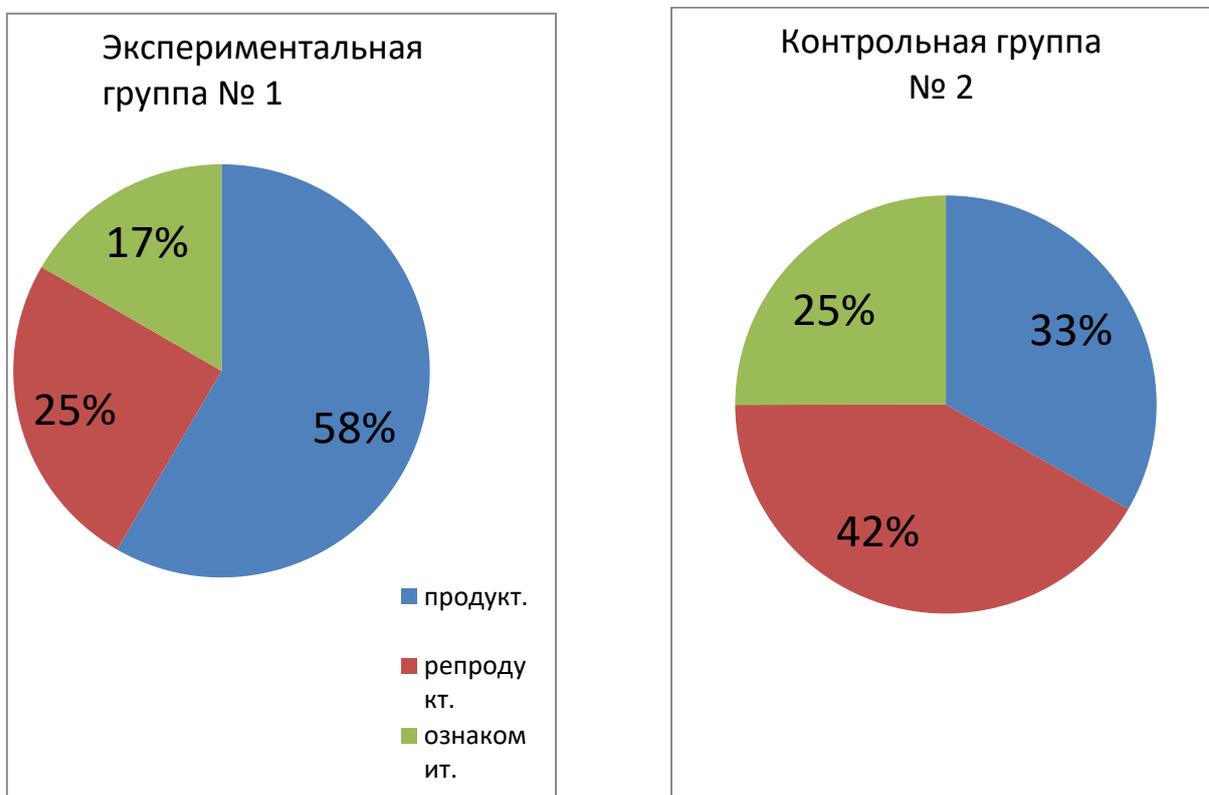


Рис. 2 Характеристика испытуемых на контрольном этапе эксперимента

Из результатов эксперимента видно, что при внедрении учебно-методических рекомендаций по организации самостоятельных работ студентов, уровень усвоения знаний стал выше. Результат представлены в таблице 5.

«Уровни усвоения знаний будущих технологов»

Таблица 6

Уровень усвоения знаний	Количество студентов на констатирующем этапе эксперимента	Количество студентов на контрольном этапе эксперимента
I	8	5

II	9	8
III	7	11

Мы видим, что уменьшилось количество студентов с меньшими уровнями усвоения знаний и увеличилось число студентов с более высоким уровнем усвоения знаний. Преподавателю в своей работе необходимо особое внимание обратить на студентов, у которых динамика результата не значительная.

Необходимо применять лично-ориентированный подход к таким обучающимся. В силу своих интеллектуальных, такие обучающиеся имеют право на дополнительные занятия преподавателя с ними. Необходимо, так же, обратить внимание на студентов с очень высокими показателями. Таким студентам можно давать дополнительные задания, возможно нетиповые и выходящие за рамки изучаемого материала. Знания мы оценивали, таким образом, а для оценивания практических знаний, умений мы разработали контрольно-оценочные средства, которые прилагаются к работе в виде методического продукта.

Подводя итоги проведенной опытно-экспериментальной работы, можно сделать вывод, что применение учебно-методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» повысило уровень профессиональных компетенций обучающихся. Это говорит об успешности проведенной работы.

Выводы по Главе 2

Во II главе квалификационной работы была проведена опытно – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов на уроках технологии на базе «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»

В эксперименте приняли участие 24 студента группы 2 курса ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева», обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».

Опытно-поисковая работа включала констатирующий этап, где необходимо было определить уровень самостоятельной работы студентов на уроках технологии; формирующий этап, на котором была проведена самостоятельная работа студентов в соответствии с рабочей программой, с учетом методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы и выполнением педагогических условий ее проведения и итоговый этап, на котором был проведен сравнительный анализ констатирующего и итогового этапов опытно – поисковой работы и сделаны выводы.

Анализ результатов показал, что самостоятельность студентов при выполнении самостоятельной работы повысилась на 30%.

Положительность внедрение рабочей программы и методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов был замечен практически сразу. Ввиду преимуществ данной программы и рекомендаций у студентов появилась заинтересованность в обучении,

повышение уровня самостоятельности студентов, познавательной активности, а значит, повышение интереса к предмету технологии.

Заключение

В главе I были рассмотрены различные подходы к изучению вопроса самостоятельной работы, освещены понятия, функции и виды самостоятельной работы студентов и характеристика средств их методического обеспечения, дано определение учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов по дисциплине.

Опираясь на теоретико-методологические основы, раскрыты концептуальные характеристики самостоятельной работы студентов: понятие, сущность, структура, функции и содержание.

Необходимое условие самостоятельной работы студентов - разработка соответствующей системы нормативных, методических и дидактических материалов как условия успешного проектирования учебного процесса, а также перечня самих средств сопровождения данного процесса, соответствующего комплексного учебно-методического обеспечения для организации самостоятельной работы студентов.

Методика организации самостоятельной работы студентов зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов. Рабочая программа, методические рекомендации педагогам по организации самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» и результаты опытно-поисковой работы позволяют

констатировать, что рационально организованная и систематически проводимая преподавателем на уроке самостоятельная работа студентов способствует овладению всеми студентами глубокими и прочными знаниями, активизации умственных операций, развитию познавательных сил и способностей к длительной интеллектуальной деятельности, обучению студентов рациональным приемам самостоятельной работы.

Результатом рабочей программы стало создание учебно-методического обеспечения для организации и проведения самостоятельной работы студентов по профессии «повар, кондитер» Профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Гипотеза исследования педагогических условий организации самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» подтвердилась.

Перспективой исследования является реализация рабочей программы и методических рекомендаций педагогам в учреждениях СПО.

Экспериментальное исследование, результаты которого отражены в главе II, позволило подтвердить правильность выдвинутой гипотезы о том, что организация самостоятельной работы студентов будет проходить более успешно, если определена сущность и уточнено содержание понятия самостоятельной работы студентов, создано учебно-методическое обеспечение для организации и проведения самостоятельной работы студентов и реализованы педагогические условия. Таким образом, были выполнены поставленные задачи и достигнута цель работы.

Библиографический список

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.
2. Аргунова, Т.Г. Комплексное учебно-методическое обеспечение предмета. М., 2010. – 268 с.
3. Бабанский, Ю.К. Оптимизация учебно-воспитательного процесса / Ю. К. Бабанский. М.: Просвещение, 2012. - 198 с.
4. Баранов, С.П. Педагогика / С. П. Баранов, Л. Р. Болотина, В. А. Сластенин. М.: Просвещение, 2010. – 406 с.
5. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 320 с.
6. Батышев, С. Я., Энциклопедия профессионального образования: В 3-х т. / Под ред. С.Я. Батышева. – М., АПО. 2010 – 568 с.
7. Беляева, А. П. Научные основы стандарта профессионального образования / А. П. Беляева. - СПб.: Ин-т профтехобразования РАО, 2011. — 33 с.
8. Бородина, Н.В. Подготовка педагогов профессионального обучения к перспективно-тематическому планированию: модульный подход: Учеб. пособие / Бородина Н.В., Горонович М.В., Фейгина М.И. Екатеринбург: Изд-во Рос.гос.проф.-пед. ун-та, 2012. – 260 с.
9. Гусева, Р.П. Методическая готовность преподавателей к созданию комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса. / Среднее профессиональное образование, 2013, №3.
10. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2011. – 400 с.
11. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 336 с.

12. Ерастов, М.П. Методика самостоятельной работы. / М. П. Ерастов – М., 1985. – 274 с.
13. Жарова, Л.В. Организация самостоятельной работы учебно-познавательной деятельности учащихся. Учеб. пособие / Л.В. Жарова – Л., 2009. – 59 с.
14. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2009. – 680 с.
15. Казаков, А.Г. Организация самостоятельной работы студентов: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. Заведений/ Под ред. А.Г. Казакова – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 368 с.
16. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2009. – 108 с.
17. Кочетов, С.И. Комплексное методическое обеспечение учебного процесса средствами обучения. – М.: Высшая школа, 2006. – 248 с.
18. Краевский В. В., Лернер И. Я. Дидактические основания определения содержания учебника // Проблемы школьного учебника. Вып. 8. М.: Вестник, 2010.–124 с.
19. Лейбович, А.Н., Структура и содержание государственного стандарта профессионального образования / Лейбович А.Н. – М.: Педагогика, 2010. – 228 с.
20. Макиенко Н. И., Педагогический процесс в училищах профессионально-технического образования / Макиенко Н. И. - М., 2011. – 268 с.
21. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

22. Милушкин, А.А. Эффективная форма контроля. //Школа и производство. / А. А. Милушкин. - 2009.№5. – 76 с.

23. Монахова, Г. А., Технологические основы проектирования учебного процесса: ИКУ / Г. А. Монахова, В. Ф. Любичева. - М.; Новокузнецк: ИПК, 2012. - 48 с.

24. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2009. – 176 с.

25. Оболенкина, Н.В. Оценка качества обучения: образовательная область «Технология» / Н. В. Оболенкина. – Тамбов: ТОИПКРО, 2007. – 43 с.

26. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2010. – 192 с.

27. Педагогика / Под ред. В. А. Сластенина. – М.: Академия, 2004.- 459с.

28. Пидкасистый, П.И., Педагогика. Учебное пособие для студентов педагогических вузов/ Под ред. П. И. Пидкасистого. М.: Педагогическое общество России, 2010. – 640 с.

29. Подласый, И.П., Педагогика. Новый курс: Учебник для студ. пед. вузов: В 2 кн. / Подласый И.П. - М.: Гуманит. изд.центр ВЛАДОС, 2009.- Кн.1: Общие основы. Процесс обучения.

30. Садовников, В.А. Комплексное учебно-методическое обеспечение и содержание дисциплины регионального компонента./ Среднее профессиональное образование, 2009, №11.

31. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации //

32. Сластенин, В.А. Общая педагогика: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Под ред. В.А. Сластенина: В2ч. – М.: Гуманит. Изд.центр ВЛАДОС, 2011. – 316 с.

33. Смирнов, С.А. Педагогика: педагогические теории, системы, технологии: Учеб. для студентов высш. и сред. пед. учеб. заведений / С.А.Смирнов, И.Б.Котова, Е.Н.Шиянов и др.; Под ред. С.А.Смирнова. 4-е изд., испр. М.: Изд. центр «Академия», 2010. - 512 с.

34. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

35. Шалунова, М.Г. Практикум по методике профессионального обучения: Учеб. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. / Шалунова М.Г., Эрганова Н.Е. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. пед. ун-та, 2012. – 138 с.

36. Щепотин, А.Ф., Чекулаев М.А., Сосонко В.Е., Шеховцев А.П. Комплексное учебно-методическое обеспечение образовательного процесса в средних профессиональных учебных заведениях. М.: ИПР СПО, 2010.

37. Щукина, Г.И. Педагогические проблемы формирования познавательных интересов учащихся / Г. И. Щукина. - М.: Педагогика, 2009. - 208 с.

38. Энциклопедия профессионального образования. Т.1. - М., РАО Ассоциация «Проф. образование». 2009. - 568 с.

39. Эрганова, Н. Е., Методика профессионального обучения: Учеб. пособие. – 3-е изд., испр. и доп. / Эрганова Н. Е. - Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. пед. ун-та, 2010. – 150 с.

40. Эрганова, Н.Е., Основы методики профессионального обучения: Учеб. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. / Эрганова Н.Е. – Екатеринбург: Изд-во рос. гос. проф. пед. ун-та , 2011. – 138 с.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО:**260807.01 «Повар, кондитер»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):**4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птиц** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПКР 3. Готовить и оформлять простые блюда кухни Сибири.

Программа профессионального модуля может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии 16675 «Повар» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» на базе среднего (полного) образования, основного общего. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**224** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**98** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**64** часа;
- самостоятельной работы обучающегося –**34** часа;
- учебной и производственной практики –**126** часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **4.3.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Умеет производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Умеет производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Умеет готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Умеет готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПКР 3.	<i>Готовить и оформлять простые блюда кухни Сибири.</i>
ОК 1.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 5.1. Производит ь подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1. Проверяет органолептическим способом пригодность полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. 2. Выполняет операции по подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с кулинарным назначением. (МКО мяса)	Текущий контроль в форме: защиты практических занятий; контрольных работ по темам МКД; тестирование, зачеты по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК 5.2. Производит ь обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	1. Осуществляет обработку (нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование) полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в зависимости от вида тепловой обработки. 2. Выполняет приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с типом мяса	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	1. Составляет технологическую карту на приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов по Сборнику рецептур. 2. Готовит простые блюда из мяса в соответствии с методами приготовления, различными видами мяса и типами питания. 3. Определяет органолептическим способом степень готовности и качества приготовленного мяса и соответствия основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. 4. Оформляет, отпускает блюда из мяса и мясных продуктов в соответствии с назначением.	
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	1. Составляет технологическую карту на приготовление простых блюд из домашней птицы по Сборнику рецептур. 2. Готовит простые блюда из домашней птицы в соответствии с методами приготовления, видом домашней птицы и типом питания 3. Определяет органолептическим способом степень готовности и качества приготовленной домашней птицы и соответствия основных блюд из домашней птицы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. 4. Оформляет, отпускает блюда из домашней птицы в соответствии с назначением.	

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

по профессии «Повар, кондитер»

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер»

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

Задание на самостоятельную работу включает:

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептов)
2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.
3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач.
4. Составление отчета об экскурсии на предприятие.
5. Подготовка Письменной экзаменационной работы, изготовление наглядного пособия.

В качестве видов контроля предусмотрено:

Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;

Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов экзаменационных билетов;

Тестовый контроль;

Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;

Защита письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;

Выступления на семинарских занятиях, участие в конкурсах профессионального мастерства;

Защита Письменной экзаменационной работы.

**Задания для констатирующего этапа опытно-экспериментальной работы.
Тест №1 Выберите правильный ответ**

1. Одно яйцо можно заменить:

- А) 10 г воды + 30 г яичного порошка
- Б) 20 г воды + 20 г яичного порошка
- В) 30 г воды + 10 г яичного порошка

2. Цукаты вырабатывают из:

- А) целых и порезанных фруктов
- Б) корок цитрусовых плодов, арбузов, дынь
- В) земляники, изюма, крыжовника

3. Если фруктовая начинка жидкая, то необходимо:

- А) добавить муку и перемешать
- Б) добавить сахар и прогреть до закипания
- В) уварить

4. Муку, имеющую незначительный посторонний запах можно использовать:

- А) для изделий из песочного теста
- Б) для изделий из пряничного теста
- В) нельзя использовать

5. Перед использованием муку необходимо просеять для:

- А) увеличения её в объёме
- Б) обогащения её кислородом
- В) удаления посторонних примесей

6. Свежесть и доброкачественность яиц проверяют:

- А) 8% раствором соли
- Б) 10% раствором соли
- В) 2% раствором соли

7. Средний вес одного яйца равен:

- А) 30 г
- Б) 40 г
- В) 60 г

Задания для формирующего этапа опытно-экспериментальной работы

Тест № 1 Выберите правильный вариант ответа.

1. Что происходит с белками муки при добавлении жидкости?

- а) набухают, образуя эластичную клейковину;
- б) впитывают воду;
- в) образуют мелкую пористость.

2. Что происходит с крахмалом при замесе теста?

- а) крахмальные зерна частично набухают;
- б) крахмальные зерна приобретают упругость;
- в) образуют новый вкус.

3. Как определить окончание замеса теста?

- а) тесто мягкое и влажное;
- б) тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук;
- в) тесто приобретает новый запах.

4. За счет чего тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме?

- а) за счет спиртового брожения с выделением углекислого газа (диоксида углерода);
- б) за счет сахара и соли;
- в) за счет набухания крахмала.

5. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?

- а) за счет сахара и дрожжей;
- б) за счет молочнокислого брожения и образования молочной кислоты и углекислого газа;
- в) за счет поглощения дрожжевыми грибами кислорода.

6. Как восстановить процесс брожения в тесте?

- а) произвести обминку теста 1...3 раза;
- б) добавить дрожжи;
- в) повысить температуру брожения.

7. Когда тесто считается выбродившим?

- а) когда увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает;
- б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;
- в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается

