



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
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

«Интерактивные методы обучения, как средство формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации»

Выпускная квалификационная работа по направлению:
44.03.04.Профессиональное обучение

По направлению Производство продовольственных продуктов

Выполнила:

бакалавр группы ОФ-409/083-3-1
Иванова Елена Михайловна

Научный руководитель:

к. п. н., доцент кафедры ПППОиПМ
Алексеева Любовь Петровна

Проверка на объём заимствований:

52,48 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
рекомендована/не рекомендована

« 15 » 01 2019г.

Зав. кафедрой подготовки и педагогов, профессионального обучения и предметных методик

 к.п.н., доцент Корнеева Н. Ю.

Челябинск,
2019

Оглавление

Введение.....	4
1 Актуальные проблемы применения, активные методы обучения при подготовке специалистов СПО.....	8
1.1 Нормативные и методические основы подготовки специалистов.....	8
1.2 Особенности разработки учебно-методического обеспечения при использовании интерактивных методов обучения.....	22
2 Опытно-поисковая работа по выявлению условий формирования профессиональных компетенций обучающихся посредством интерактивных методов обучения.....	37
2.1 Цели, задачи и условия реализации.....	37
2.2 Рекомендации по применению интерактивных методов обучения при формировании профессиональных компетенций обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».....	48
Заключение.....	64
Библиографический список.....	67
Приложение.....	73

Введение

Современная Россия характеризуется ускоренными темпами развития в определенных сферах социальной и научной жизни, отсюда стране нужны грамотные, способные к самостоятельности и предпринимательству, инициативные, ответственные работники.

В связи с тем, что выпускникам различных образовательных организаций для адаптации в современных социально-экономических условиях стало недостаточно только знаний и умений, полученных во время обучения, в современном образовании формируются такие понятия, как «компетентность», «компетенции», которыми должны овладеть все обучающиеся различных ступеней образования.

На сегодняшний день в организациях СПО существует ряд проблем, среди которых существенными можно назвать: слабую профессиональную ориентацию; ограниченные представления о перспективах и содержании труда по выбранной профессии; отсутствие мотивации в получении профессий для производственной сферы; ориентацию на будущее трудоустройство не по специальности, что приводит к демотивации в освоении специальных компетенций; подготовку специалистов, не соответствующих требованиям производства.

Поэтому нужно отходить от жесткой схемы обучения, применять интерактивные методы, тогда начнет повышаться эффективность учебного процесса в области овладения общими методами познания и формирования профессиональных компетенций обучающихся.

Интерактивные технологии используются для организации и регламентирования внеаудиторной работы обучающихся, чтобы поставить ее под преподавательский контроль. Профессиональные навыки напрямую зависят не только от способности обучающихся получать, обрабатывать и применять полученную информацию, но, в первую очередь, от средств

формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации.

Проблема данного исследования заключается в поиске и обосновании возможностей интерактивных методов для активизации формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации. Это послужило основанием для выбора темы квалификационной работы «Интерактивные методы обучения, как средство формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации».

Объект исследования – образовательный процесс, базирующийся на широком использовании интерактивных методов.

Предмет исследования – способы формирования профессиональных компетенций обучающихся с использованием интерактивных методов на базе профессиональной образовательной организации.

Цель исследования – выявить и обосновать возможности применения интерактивных методов обучения в профессиональной образовательной организации.

Гипотеза: обучение в профессиональной образовательной организации посредством использования интерактивных методов способно обогатить существующий арсенал педагогических технологий, обеспечить формирование профессиональных компетенций обучающихся, способствовать поиску новых возможностей дополнительной мотивации обучения, если:

- обеспечено активное участие обучающихся в подготовке, создании и дополнении дидактических ресурсов образовательной организации, благодаря включению обучающихся в процесс поиска и решения профессионально ориентированных задач, стимулированию коллективных форм работы в процессе прохождения производственной практики, выполнения курсовых проектов, выпускных квалификационных работ;

- отношения преподавателя и обучающегося при создании образовательных ресурсов принимают форму взаимного сотрудничества;

- за преподавателем сохранена ответственность за результаты совместной деятельности;

- учебно-практическая деятельность служит основным механизмом для эффективного применения интерактивных методов обучения, которые позволяют сформировать у обучающихся профессиональные компетенции. В соответствии с целью и выдвинутой гипотезой поставлены следующие задачи исследования:

1. Изучить и дать оценку нормативным и методическим основам подготовки специалистов в профессиональной образовательной организации.

2. Обозначить особенности разработки учебно-методического обеспечения при использовании интерактивных методов обучения.

3. Провести экспериментальную часть по выявлению профессиональных компетенций обучающихся.

4. Разработать и апробировать методические рекомендации по формированию профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации посредством интерактивных методов обучения; разработать урок-проект с использованием интерактивных методов обучения.

Методологическими и теоретическими основами исследования служат теория познания и деятельности, идеи организации педагогического процесса в СПО с позиций системного (В.П.Беспалько, В.Н.Садовский, Г.Н.Сериков, Э.Г.Юдин), деятельностного (А.Н.Асмолов, Л.С.Выготский, П.Я.Гальперин, А.Г.Гостев, А.Н.Леонтьев, Н.Ф.Талызина), технологического (Н.А.Алексеев, А.С.Белкин, Б.Блум, Э.Ф.Зеер, Т.А.Ильина, М.В.Кларин, Е.В.Романов, Г.К.Селевко) подходов; теория профессионального образования (С.Я.Батышев, А.Л.Беляева, А.Г.Гостев, Е.А.Климов, О.В.Лешер, А.Н.Сергеев, И.П.Смирнов); научные труды по проблеме формирования умений (Б.П.Есипов, Т.А.Ильина, М.Н.Скаткин, А.В.Усова, В.П.Ушачев,

В.Л.Ямпольский); теоретические и практические разработки использования интерактивных методов в профессиональной образовательной организации (Н.К. Криони, Е.Ю. Рябова, А.А. Сухомлинова, А.О. Черникова и др.).

Определение интерактивных методов обучения, связанных с формированием профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации было осуществлено на основе работ Н.В. Абрамковой, В.И. Блинова, Е.Ю. Есениной, Е.В. Зарукиной, Ю.С. Сергеевой, и др. На основе работ этих и других авторов определялись современные, эффективные формы организации СПО.

Методами исследования стали: теоретические (анализ психолого-педагогической литературы, научной и специальной литературы; обобщение и систематизация информации; эмпирические (наблюдение, тестирование, беседа, обобщение педагогического опыта); экспериментальные (опытно-экспериментальная работа); математическая и компьютерная обработка данных, наглядное представление результатов.

Экспериментальная база исследования: ФГБОУ ВО «ЧелГУ» колледж ЧелГУ (г. Челябинск, ул. Кронштадская, 10).

Практическая значимость исследования. Разработанные методические рекомендации могут быть использованы профессиональными образовательными организациями, мастерами и управленческими работниками профессиональных училищ и лицеев, общеобразовательных школ, средних специальных и высших образовательных организаций; методическими службами в процессе подготовки и переподготовки преподавателей.

Структура квалификационной работы включает введение, две главы, заключение, библиографический список и приложения.

1 Актуальные проблемы применения, активные методы обучения при подготовке специалистов СПО

1.1 Нормативные и методические основы подготовки специалистов

Основопологающим нормативным актом, регулирующим образовательную деятельность в Российской Федерации, является Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» [1] (далее - Закон об образовании).

В соответствии с п. 9 ст. 2 Закона об образовании [1] в РФ образовательная программа – это комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в отдельных случаях форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Закон об образовании не содержит определения основных образовательных программ. Однако путем компиляции сведений, содержащихся в ст. 2 Закона об образовании [1], такое понятие можно сформулировать как комплекс основных характеристик общего, профессионального образования и профессионального обучения, направленного на поступательное развитие личности, приобретение знаний, необходимых для жизни человека в обществе, осознанного выбора профессии, получения профессионального образования, формирование компетенции определенного уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

В состав основных профессиональных образовательных программ входят:

- образовательные программы среднего профессионального образования (к ним относятся программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена);

- образовательные программы высшего образования (к ним относятся программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программы ординатуры, программы ассистентуры-стажировки);

- основные программы профессионального обучения (к ним относятся программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих) [14, с.112].

Структура основных образовательных программ, условия их реализации и требования к результатам их освоения устанавливаются федеральными государственными образовательными стандартами (далее – ФГОС) [18, с.87].

По общему правилу к освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования [29, с.130].

Формы получения образования и формы обучения по образовательным программам среднего профессионального образования определяются соответствующими ФГОС СПО, которые также устанавливают сроки получения среднего профессионального образования с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий обучающихся (ч. 4 ст. 11) [1].

На основании ч. 5 ст. 12 Закона об образовании [1] образовательные программы самостоятельно разрабатываются и утверждаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

Примерные программы разрабатываются по основным профессиональным образовательным программам (образовательным

программам среднего профессионального образования – программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена [34, с.271].

Например, стандарты среднего профессионального образования утверждены, в частности:

- Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 668 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 072500.01 Исполнитель художественно-оформительских работ» [4];

- Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 735 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 140407.01 Слесарь по ремонту оборудования электростанций» [5];

- Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 838 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 150709.03 Сварщик на лазерных установках» [6];

- и так далее.

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам различных уровня и (или) направленности или по соответствующему виду образования устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования (например, Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования – от 14 июня 2013 года № 464) [3].

Образовательные организации ежегодно обновляют образовательные программы среднего профессионального образования с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы [7, с.10].

Федеральными государственными образовательными стандартами устанавливаются сроки получения среднего профессионального образования с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий обучающихся [18, с.88].

ФГОС устанавливает требования к общим компетенциям, которыми должен обладать выпускник профессиональной образовательной организации [29, с.131].

Так, в ряде стандартов указываются следующие компетенции: умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; готовность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей); навыки ведения здорового образа жизни, соблюдения требований охраны труда; знание основ делового этикета, культуры и психологических основ общения, норм и правил поведения [38, с.79].

При описании требований необходимо учитывать, каким должен быть библиотечно-информационный фонд ПОО СПО, предусмотрено ли наличие специальных приспособлений для работы с компьютером, книгой и т.д. Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным (в том числе озвученным) изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) [13, с.110].

Теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам может быть реализовано с применением информационных и телекоммуникационных технологий при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающегося и педагогического работника. Количество занятий, реализуемых с использованием дистанционных образовательных технологий, определяется с учетом кадровых и технических условий ПОО СПО [16, с.247].

Освоение основных профессиональных образовательных программ необходимо осуществлять на ступенчатой основе. Число ступеней обучения

зависит от конкретных условий или требований профессии (специальности). Каждая ступень обучения должна иметь профессиональную завершенность и оканчиваться обязательной итоговой аттестацией с присвоением выпускнику соответствующей квалификации по профессии (специальности) и при необходимости выдачей соответствующего документа [25, с.91].

Профессиональные образовательные программы базируются на подготовке к конкретным видам профессиональной деятельности, установленным ФГОС СПО. Основным требованием, предъявляемым к программе, является то, что она должна быть достаточной для освоения конкретного вида профессиональной деятельности обучающимся. Объем учебного времени, выделяемого на профессиональную подготовку, должен обеспечивать уровень сформированности профессиональных компетенций в соответствии хотя бы с начальным квалификационным разрядом по профессии путем использования специальных технологий обучения. При подготовке по профессии широкого профиля уровень квалификации должен обеспечивать выпускнику профессиональную мобильность, что позволило бы ему занимать различные рабочие места при разделении труда без дополнительного или после краткосрочного обучения. Программа подготовки должна предусматривать блочно-модульный подход к ее реализации [35, с.19].

Программы подготовки специалистов среднего звена могут осуществляться на базе основного общего, среднего (полного) общего, начального профессионального образования на двух образовательных уровнях – базовом и углубленном [14, с.113].

На базовом уровне осуществляется освоение основной профессиональной образовательной программы с использованием специальных технологий обучения, обеспечивающей подготовку специалистов среднего звена [19, с.75].

На углубленном уровне осваивается основная профессиональная образовательная программа, которая включает в себя: программу подготовки

специалиста среднего звена по соответствующей специальности; программу дополнительной подготовки, в которую входит производственная (профессиональная) практика, углубленная и (или) расширенная теоретическая и (или) практическая подготовка по отдельным дисциплинам и (или) циклам дисциплин, ряд специальных курсов [25, с.92].

Обучение по программе среднего профессионального образования должно предусматривать блочно-модульный подход. Структура ОПОП содержит следующие блоки: гуманитарные дисциплины, социально-экономические дисциплины, естественно-математические дисциплины, общепрофессиональные дисциплины (для данной группы специальностей), профессиональные модули, производственная и учебная практика [33, с.32].

В педагогической практике происходит смена пассивных методов обучения на активные и интерактивные методы работы с обучающимися на уроке. Обязательным условием подготовки специалистов среднего звена является использование в образовательном процессе таких форм как мозговой штурм, круглый стол, семинар, разбор конкретных ситуаций, деловая и ролевая игра, разбор конкретных ситуаций, групповая дискуссия. Активные и интерактивные методы используются в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся [12, с.113].

Одним из основных инструментов для организации эффективного образовательного процесса является методическое обеспечение, которое во многом способствует построению учебного процесса и, кроме того, дает достаточно полное представление об объеме содержания обучения. Цель методического обеспечения в создании условий для реализации требований ФГОС через предоставление полного комплекта учебно-методических материалов для аудиторного и самостоятельного освоения учебных дисциплин [21, с.94].

Формирование методического обеспечения образовательного процесса в профессиональной образовательной организации – многоаспектная задача, которая предполагает:

- наличие нормативной и учебно-методической документации, в соответствии с ФГОС;
- наличие вариативных образовательных программ;
- наличие качественных учебных пособий, дидактического материала и учебно-методических комплексов для всех видов учебной деятельности;
- высокий уровень квалификации педагогов;
- развитую материально-техническую базу образовательной организации;
- использование инновационных методов в обучении;
- наличие объективных методов контроля качества организации образовательного процесса [29, с.132].

ПП ССЗ – совокупность нормативной и учебно-методической документации, разработанной образовательной организацией для каждой специальности подготовки на основе требований ФГОС СПО. Является обязательным внутренним нормативным документом образовательного учреждения для реализации целенаправленного образовательного процесса в достижении результатов, заданных Федеральным государственным образовательным стандартом с учетом вида, типа образовательного учреждения и потребностей работодателей и обучающихся [8, с.51].

Включает в себя: ФГОС по специальности (разрабатывается Министерством образования); Требования образовательной организации к обучающемуся (квалификационные требования), может быть Модель специалиста – разрабатываются ОУ; Учебный план; Примерные учебные программы дисциплин; Рабочие программы (разрабатываются каждым преподавателем) [22, с.538].

Учебно-методическое обеспечение специальности должно включать в себя: нормативный комплект специальности; учебно-методические

комплексы дисциплин; учебно-методические комплексы профессионального модуля; учебно-методический комплект учебной и производственной практики; комплект «Курсовые работы и курсовое проектирование»; комплект «Итоговая аттестация»; комплект «Дипломные работы или дипломное проектирование»; комплект «Внеаудиторная самостоятельная работа» [28, с.21].

Учебно-методический комплекс по учебной дисциплине включает в себя следующие разделы: нормативно-правовая документация; учебно-программная, планирующая документация; учебно-методическая документация; материально-техническое, информационное и программное обеспечение [7, с.11].

УМК по учебной дисциплине раздел «Нормативно-правовая документация» включает:

- выписка из федерального государственного образовательного стандарта по профессии или специальности среднего профессионального образования с указанием требований к умениям, навыкам, знаниям, практическому опыту по учебной дисциплине (для общеобразовательных дисциплин – выписка из стандарта среднего общего образования);

- ведомственные стандартизирующие документы, рекомендации по организации образовательного процесса;

- методические рекомендации, указания ФИРО по планированию и организации образовательного процесса [15, с.38].

Раздел «Учебно-программная, планирующая документация» включает следующие документы: примерная программа учебной дисциплины (при наличии); программа учебной дисциплины; календарно-тематический план; индивидуальный план преподавателя; комплект планов учебных занятий всех видов, инструкционных, технологических карт [19, с.76].

Раздел «Учебно-методическая документация» включает: конспекты лекций (допускаются тезисы); учебную литературу, в том числе на электронном носителе; дополнительную литературу, в том числе на

электронном носителе; справочники, каталоги, альбомы; методические указания по выполнению лабораторных работ и практических заданий; методические рекомендации по изучению учебной дисциплины, ее разделов, тем, отдельных элементов; методические разработки, авторские разработки; методические рекомендации по организации самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся; темы курсовых работ и методические указания по их выполнению; тематику и методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям, разработке и выполнению проектных заданий, исследовательских и творческих работ; тематические «копилки» - комплекты технологических задач, производственных ситуаций, профессиональных задач; положения, методические рекомендации по организации и проведению конкурсов, викторин, олимпиад, ролевых и деловых игр по учебной дисциплине; комплект оценочных средств для текущего, рубежного и итогового контроля знаний у обучающихся по качеству освоения учебного материала по учебной дисциплине; методический комплект «входного» контроля уровня знаний у обучающихся (для общеобразовательных дисциплин); систему контроля знаний у обучающихся по учебной дисциплине; критерии оценки умений, навыков, практического опыта, знаний по всем видам контроля знаний у обучающихся; документация по мониторингу качества освоения обучающимися учебной дисциплины с планом корректирующих мероприятий [30, с.38].

Раздел «Материально-техническое, информационное и программное обеспечение» включает: перечень оборудования, инструментария, материалов, имеющихся в учебном кабинете, лаборатории, мастерской; перечень основной и дополнительной учебной и методической литературы по учебной дисциплине; учебно-наглядные материалы – схемы, таблицы, плакаты, чертежи, модели, макеты, муляжи; мультимедийные презентации по темам, элементам учебной дисциплины; видео и интерактивные материалы; перечень используемых технических средств обучения; перечень

используемых информационных ресурсов и программных средств по учебной дисциплине [8, с.52].

При проектировании учебно-методического обеспечения необходимо соблюдать некоторые условия, а именно: владение необходимыми знаниями в области современной дидактики, умение вести научно-методическую и учебно-методическую работы, разработка учебных и воспитательных задач, умение грамотно излагать предметный материал, соответствие ФГОС учебно-методических и обучающих разработок преподавателей [22, с.539].

Понятие современный урок тесно связано с понятием современный педагог, профессионал, умеющий демонстрировать универсальные и предметные способы действий, консультировать и корректировать действия обучающихся, находить способы включения в работу каждого обучаемого, применять развивающие технологии; обладающий информационной компетентностью [38, с.80].

Достижение нового образовательного результата возможно при реализации системно-деятельностного подхода, который положен в основу Стандарта. В связи с этим меняются функции участников образовательного процесса. Сегодня педагог должен не просто излагать новый материал, управлять процессом обучения. Обучающийся при этом становится активным деятелем. Ему необходимо самостоятельно ставить цели, достигать их, перерабатывать информацию. применять свои знания на практике [14, с.114].

При реализации ФГОС педагогу важно понять, какие новые дидактические подходы к уроку регламентируют нормативные документы. На первом месте стоят результаты освоения основной образовательной программы. Образовательный процесс должен строиться на основе деятельностного подхода, цель которого – развитие личности обучающегося на основе освоения универсальных способов деятельности. Пассивное восприятие учебного материала сегодня недопустимо. Только собственное действие может стать основой формирования самостоятельности ребёнка [21, с.95].

Урок сегодня предполагает индивидуальные и групповые формы работы, что способствует преодолению авторитарного стиля, который преобладал в общении между педагогом и обучающимся ранее. Современный урок должен быть проблемным и развивающим, нацеленным на сотрудничество. Педагогу необходимо организовать проблемные и поисковые ситуации, активизировать деятельность обучающихся, при этом прерогатива делать выводы должна быть у обучающихся [34, с.272].

Особое внимание следует уделить принципам педагогической техники. К ним можно отнести свободу выбора, деятельность, обратную связь. Необходимо понимать, что современный урок должен быть направлен на формирование и развитие универсальных учебных действий. Готовясь к уроку, проектируя его, многие педагоги составляют технологическую карту [7, с.12].

Это один из видов методической продукции, который призван обеспечить эффективное и качественное преподавание, а также возможность достижения планируемых результатов освоения основных образовательных программ в соответствии с ФГОС. Обучение с использованием такой карты позволяет обеспечить реализацию предметных, метапредметных и личностных умений, что, безусловно, делает урок более эффективным [18, с.89].

Технологическая карта позволяет увидеть учебный материал целостно и системно, освоить новые темы, с учетом цели освоения курса, использовать эффективные приемы и формы работы с обучающимися, согласовывать действия педагога и обучающихся, организовывать их самостоятельную деятельность, осуществлять интегративный контроль результатов учебной деятельности [32, с.85].

Таким образом, с помощью технологической карты педагог сможет, прежде всего, реализовать планируемые результаты ФГОС, определить универсальные учебные действия, которые формируются в процессе изучения конкретной темы, всего учебного курса, определить уровень раскрытия понятий на данном этапе и соотнести его с дальнейшим обучением, распланировать свою деятельность на четверть, полугодие, год,

определить возможности реализации межпредметных знаний, реализовать метапредметные связи, обеспечить согласованные действия всех участников педагогического процесса.

Структура современных уроков, должна быть динамичной, с использованием набора разнообразных операций, объединенных в целесообразную деятельность. Педагогу необходимо поддерживать инициативу обучающегося в нужном направлении. Именно такой урок называется современным, где педагог вместе с обучающимся ведет работу по поиску и отбору научного содержания знания. При таком подходе знание становится лично значимым. Следовательно, именно такие уроки позволяют сегодня реализовывать новые образовательные стандарты [9, с.71].

Успешное решение профессионально-значимых задач должно базироваться на прочном научном фундаменте, гарантирующем соблюдение оптимального сочетания фундаментальных и практических знаний, использование интерактивных технологий обучения, освоение стратегий и технологий применения знаний, связь изучаемого материала с проблемами повседневной жизни. Только проектирование и реализация образовательного процесса на основе комплексного осуществления учебно-методического обеспечения обеспечит высокую результативность обучения [17, с.179].

В основе формирования содержания программы лежит разработка спецификаций профессиональных компетенций. Для обеспечения уровня образования разрабатываются спецификации на универсальные компетенции, которые формируются, как в рамках профессиональных модулей, так и в процессе освоения учебных дисциплин [27, с.95].

Структура профессионального образования и содержания программ СПО в современных условиях [36, с.114]:

- 1 этап. Формируется характеристика профессиональной деятельности по профессии (специальности), в которой дается общая характеристика, возможные места работы, условия труда, возможности дальнейшего образования по профилю профессии (специальности).

- 2 этап. Разрабатываются спецификации профессиональных и универсальных компетенций обозначенных в ФГОС, в которых определяются основные характеристики позволяющие судить о сформированности этих компетенций. При формировании спецификации профессиональных компетенций необходимо охватить не только требования, непосредственно предназначенные для включения в программу модуля, но и те элементы, которые нужны для освоения ПК, которые будут осваиваться в рамках учебных дисциплин. В программу включаются только те дисциплины, которые имеют достаточный объем требований в рамках профессиональных модулей.

- 3 этап. Разработка примерного учебного плана по сочетаниям, предложенным в ФГОС по изучаемой профессии. Вариативная часть, задаваемая в ФГОС, является минимально-допустимой. Размер вариативной части, рассчитывается от всего объема, отводимого на программу. В структуре программы образовательная организация вправе предусмотреть самостоятельную работу, которая составляет 20-30 % от времени предусмотренного на изучение цикла в рамках 36 часовой недели. Практика в структуре модуля должна составлять не менее 25% от времени отводимого на профессиональный цикл.

- 4 этап. Описывается порядок разработки средств и проведения контрольно-оценочных процедур. Формируются минимально-достаточные условия для реализации программы (кадровые, материально-технические, информационные, методические, финансовые). Формируются требования к проведению оценочных процедур.

- 5 этап. Разрабатываются программы профессиональных модулей, включающие разделы ориентированные на формирование отдельных профессиональных компетенций и универсальных компетенций по требованиям обозначенным в спецификациях, с указанием развернутого описания материально-технического оснащения и порядка формирования контрольно-измерительных материалов.

- 6 этап. Проектирование программ учебных дисциплин, ориентированных на формирование компетенций обозначенных в спецификациях ПК и УК с описанием материально-технического оснащения и порядка формирования оценочных средств.

- 7 этап. Разработка комплекта контрольно-измерительных материалов, в том числе примерное содержание заданий по демонстрационному экзамену [36, с.115].

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть) [9, с.72].

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и должна составлять не более 80 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 %) дает возможность расширения основного вида деятельности, к которым должен быть готов обучающийся, освоивший образовательную программу [27, с.96].

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно.

Таким образом, рассмотрев основные нормативные и методические основы подготовки специалистов (стандарты, методички), можно сделать вывод о том, что основополагающим нормативным актом, регулирующим образовательную деятельность в Российской Федерации, является Закон об образовании. Формы получения образования и формы обучения по образовательным программам среднего профессионального образования определяются соответствующими ФГОС СПО. Одним из основных инструментов для организации эффективного образовательного процесса является методическое обеспечение, которое во многом способствует построению учебного процесса и, кроме того, дает достаточно полное представление об объеме содержания обучения.

1.2 Особенности разработки учебно-методического обеспечения при использовании интерактивных методов обучения

Внедрение интерактивных форм обучения – одно из существенных направлений улучшения подготовки обучающихся в современной образовательной организации. Основные методические инновации связаны сегодня с применением именно интерактивных методов обучения, обучающиеся легче вникают, понимают и запоминают материал, который они изучали посредством активного вовлечения в учебный процесс; условиями обучения, при которых обучающийся чувствует свою интеллектуальную состоятельность, свою успешность, что делает продуктивным сам процесс обучения.

Интерактивные методы основаны на явлении интеракции (от англ. Interaction – взаимодействие, воздействие друг на друга). Их реализация позволяет максимально конструктивно организовать межличностное познавательное общение и взаимодействие всех его субъектов. Развитие индивидуальности каждого и воспитание его личности происходит в ситуациях общения и взаимодействия людей друг с другом [34, с.273].

Принципы организации интерактивного обучения:

- диалогическое взаимодействие;
- работа в малых группах на основе сотрудничества;
- активно-ролевая (игровая) и тренинговая формы работы [8, с.53].

К основным целям интерактивного обучения можно отнести:

- обеспечение понимания информации, являющейся предметом обмена;
 - обеспечение взаимодействия и двусторонней связи;
 - вывод обучающегося на позицию субъекта обучения;
 - обогащение жизненного опыта и индивидуализация обучения;
- развитие умственных, эмоциональных процессов у обучающихся;
- соединение теории и практики [16, с.248].

Цели интерактивных методов полностью ориентированы на формирование коммуникативных навыков, а, следовательно, на развитие профессиональной компетенции [28, с.22].

Применение интерактивных методов позволяет решать ряд задач:

- учебно-познавательную (предельно конкретную);
- коммуникативно-развивающую (связанную с общим эмоционально-интеллектуальным фоном процесса познания);
- специально-ориентационную (результаты, которой проявляется уже за пределами учебного времени и пространства) [10, с.222].

Все технологии интерактивного обучения делятся на неимитационные и имитационные.

Неимитационные технологии не предполагают построение моделей изучаемого явления и деятельности.

В основе имитационных технологий лежит имитационное или имитационно-игровое моделирование, т.е. воспроизведение в условиях обучения процессов, происходящих в реальной системе [17, с.181].

Среди интерактивных подходов выделяют следующие:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры);
- использование общественных ресурсов (приглашение специалиста, экскурсии);
- социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения (соревнования, интервью, фильмы, спектакли, выставки);
- изучение и закрепление нового материала (интерактивная лекция, работа с наглядными пособиями, видео- и аудиоматериалами, «обучающийся в роли преподавателя», «каждый учит каждого», мозаика (ажурная пила), использование вопросов, сократический диалог);
- тестирование;
- разминки;

- обратная связь;
- дистанционное обучение.
- обсуждение сложных и дискуссионных вопросов и проблем (займи позицию, шкала мнений, ПОПС-формула);
- разрешение проблем («дерево решений», «мозговой штурм», «анализ казусов», «лестницы и змейки»);
- тренинги [26, с.41].

Пример подбора интерактивных методов на лекциях:

1. «Мозговая атака», «мозговой штурм» – это метод, при котором принимается любой ответ обучающегося на заданный вопрос. Важно не давать оценку высказываемым точкам зрения сразу, а принимать все и записывать мнение каждого на доске или листе бумаги. Участники должны знать, что от них не требуется обоснований или объяснений ответов. «Мозговой штурм» – это простой способ генерирования идей для разрешения проблемы. Во время мозгового штурма участники свободно обмениваются идеями по мере их возникновения, таким образом, что каждый может развивать чужие идеи.

2. Мини-лекция является одной из эффективных форм преподнесения теоретического материала. Перед объявлением какой-либо информации преподаватель спрашивает, что знают об этом обучающиеся. После предоставления какого-либо утверждения преподаватель предлагает обсудить отношение обучающихся к этому вопросу.

3. К интерактивным методам относятся презентации с использованием различных вспомогательных средств: доски, книг, видео, слайдов, компьютеров и т.п. Интерактивность обеспечивается процессом последующего обсуждения.

4. На занятиях можно использовать как художественные, так и документальные видеofilмы, фрагменты из них, а также видеоролики и видеосюжеты.

5. Метод интервью, т.е. беседа. По содержанию интервью делятся на группы: документальные интервью; интервью мнений; интервью «пресс-конференция». Субъектом интервью может выступать как преподаватель, так и обучающиеся, подготовившие информацию по заданной теме.

6. Лекция с заранее запланированными ошибками позволяет развить у обучающихся умение оперативно анализировать профессиональные ситуации, выступать в роли экспертов, оппонентов, рецензентов, выделять неверную и неточную информацию [37, с.66].

Если говорить о практических занятиях, то рекомендуется использовать следующие интерактивные методы:

1. Разминка способствует развитию коммуникативных навыков (общению). Она должна быть уместна по содержанию, форме деятельности и продолжительности. Вопросы для разминки не должны быть ориентированы на прямой ответ, а предполагают логическую цепочку из полученных знаний, т.е. конструирование нового знания.

2. Дискуссия – одна из важнейших форм коммуникации, плодотворный метод решения спорных вопросов и вместе с тем своеобразный способ познания. Дискуссия предусматривает обсуждение какого-либо вопроса или группы связанных вопросов компетентными лицами с намерением достичь взаимоприемлемого решения. Дискуссия является разновидностью спора, близка к полемике, и представляет собой серию утверждений, по очереди высказываемых участниками.

3. Метод анализа конкретных ситуаций (Кейс-метод) – это техника обучения, использующая описание реальных ситуаций и решения ситуационных задач: стандартных, критических, экстремальных. Метод способствует активизации обучающихся, стимулированию их успеха, подчеркиванию достижений участников. Обучающихся просят проанализировать конкретную ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные варианты решения и выбрать лучший из них.

4. Коллективные решения творческих задач. Под творческими заданиями понимаются такие учебные задания, которые требуют от обучающихся не простого воспроизводства информации, а творчества, поскольку задания содержат больший или меньший элемент неизвестности и имеют, как правило, несколько подходов.

5. Имитируются реальные условия, отрабатываются конкретные специфические операции, моделируется соответствующий рабочий процесс [13, с.111].

В лабораторном практикуме используются следующие интерактивные методы:

1. Работа в малых группах – одна из самых популярных стратегий, которая дает всем обучающимся возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

2. Метод «Моделирование производственных процессов и ситуаций» предусматривает имитацию реальных условий, конкретных специфических операций, моделирование соответствующего рабочего процесса, создание интерактивной модели и др.

3. Ролевая игра – разыгрывание участниками группы сценки с заранее распределенными ролями в интересах овладения определенной поведенческой или эмоциональной стороной жизненных ситуаций.

4. Тренинг – процесс получения навыков и умений в какой-либо области посредством выполнения последовательных заданий, действий или игр, направленных на достижение наработки и развития требуемого навыка [20, с.78].

Интерактивные методы применяются также в самостоятельной работе обучающихся. Основная возможность применения интерактивных методов при самостоятельной работе заключается в организации групповой работы обучающихся. Стимулирование тесного общения обучающихся друг с

другом приводит к формированию навыков социального поведения, освоению технологии совместной работы. Работа в группе невозможна без умения быстро и конструктивно принимать решения, брать на себя ответственность, общаться с другими людьми и улаживать конфликтные ситуации [30, с.39].

По мнению некоторых психологов, выполнение заданий в группах возможно постольку, поскольку существуют условия, при которых обучающиеся вынуждены помогать друг другу в достижении успеха, и «подталкивают» к этому своих товарищей. Позитивная взаимозависимость создает отношения, в основе которых лежит взаимное стимулирование [13, с.112].

При создании группы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель должен: четко обозначить цель задания; проинструктировать обучающихся об этапах выполнения задания; объяснить обучающимся, каким должно быть взаимодействие членов группы, чтобы поставленная цель была достигнута; консультировать обучающихся в случае возникновения вопросов по существу задания или чтобы усилить взаимосвязь между членами группы [20, с.79].

При этом консультирование между обучающимися и преподавателем в ходе разработки программы может осуществляться как непосредственно в аудиторное время, так и с использованием off-line и on-line технологий [32, с.86].

В самостоятельной работе обучающихся используются следующие интерактивные методы:

1. Метод проектов, где обучающиеся объединяются в небольшие группы и разрабатывают, например, программу социологического исследования на любую интересующую их проблематику или схему проведения эксперимента при лабораторном занятии. Данная аналитическая работа включает в себя несколько этапов, которые позволяют улучшить навыки логического мышления, максимально раскрывают творческие

возможности обучающихся и стимулируют их к научно-исследовательской работе. Такая проектная деятельность, организованная подобным образом, имеет множество преимуществ. Ярким примером организации самостоятельной работы является технология группового проектного обучения, которая реализуется не столько во время плановых занятий, но и стимулирует самостоятельную работу и взаимодействие исполнителей.

2. Спарринг-партнерство (метод обучения в парах) как форма организации во внеаудиторной самостоятельной работе представляет собой разновидность парной работы, в которой обучающиеся, исполняя роль соперников в состязании, выполняют задания по заранее заданному педагогом алгоритму [9, с.73].

Выбор стратегии преподавания является ответственным делом, от которого зачастую зависит успех или неудача занятия. Необходимо также умелое сочетание различных стратегий в процессе преподавания, что поможет сделать обучение более разнообразным и интересным. К таким условиям и факторам выбора стратегии преподавания могут быть отнесены следующие:

- уровень теоретической подготовки обучающихся;
- наличие социального опыта по рассматриваемой теме;
- наличие или отсутствие умений строить активную коммуникацию;
- степень мотивации обучающихся к учению;
- количество дополнительных источников информации и навыки работы с ними;
- количество обучающихся (в большой группе наладить интерактивное взаимодействие сложно);
- индивидуальные особенности преподавателя: темперамент, уровень владения материалом, интерес;
- внешние ограничения (количество времени, общий объем материала, способы оценки успешности работы – тесты, экзаменационные вопросы, устные ответы, эссе или другие) [16, с.249].

Данной классификацией определены все виды, формы и методы учебной работы не ограничивается.

Методики и формы обучения можно разделить на:

- ситуативные (рассмотрение реальной или вымышленной ситуации);
- дискуссионные (обсуждение той или иной проблемы, целенаправленный обмен идеями, суждениями, мнениями);
- рефлексивные (самоанализ, осмысление и оценка собственных действий или действий группы);
- поисковые (получение определенной информации из разных источников, модель научного исследования);
- ассоциативные (опора на ассоциативное мышление);
- аналитические (критическое мышление: дедукция – от частного к общему и индукция – от общего к частному);
- репродуктивные (воспроизводство готовых сведений)
- игровые (моделирование реальных или вымышленных ситуаций);
- проектные (цель – способы деятельности, а не закрепление знаний) [23, с.103].

К основным особенностям (условиям) разработки учебно-методического обеспечения при использовании интерактивных методов обучения относятся:

1. Обеспечение организационных условий (разработка нового содержания, методов, подходов и приемов работы с новым содержанием)
2. Обеспечение информационных условий (сбор, обработка, анализ информации, нужной для реализации проекта, инструктирование кадров по реализации проекта)
3. Обеспечение мотивационных условий (действия, призванные сформировать заинтересованность в решении задач, изменении существующих позиций преподавателей, внесение позиций в положение о стимулировании преподавателей, занимающихся реализацией проекта).

4. Обеспечение нормативно-правовых условий (подготовка документов регламентирующего характера).

5. Обеспечение научно-методических условий. Создание научно-методического обеспечения реализации проекта: различных методических разработок учебных занятий; сценариев внеурочных мероприятий по тематике изучаемых дисциплин; дидактических ресурсов с готовыми мероприятиями по тематике изучаемых дисциплин, выполненные в PowerPoint; пустых шаблонов мероприятий, выполненные в Power Point; рекомендаций для преподавателя по работе с шаблонами.

6. Обеспечение рефлексивного пространства для участников проекта.

7. Обеспечение материально-технических условий (наличие кабинетов с современным рабочим местом преподавателя).

8. Наличие у преподавателей педагогических компетенций (владение преподавателем технологиями личностно-ориентированного обучения, ИКТ, проектной методикой, групповыми и индивидуальными формами работы, владение знаниями психологии и возрастных особенностей обучающихся) [36, с.116].

Как и у любых других, у интерактивных методов есть свои положительные и отрицательные стороны.

К положительным сторонам интерактивных методов следует отнести: расширение ресурсной базы; высокая степень мотивации; максимальная индивидуальность преподавания; акцент на деятельность, тактику; высокие возможности для творчества; прочность усвоения материала.

К отрицательным сторонам интерактивных методов относятся: первоначально сформулированная тема может оказаться рассмотренной поверхностно при недостаточном уровне подготовленности обучающихся; трудности установления дисциплины и ее поддержания; строгий лимит обучающихся; объем изучаемого материала небольшой; требуется большое количество времени [14, с.115].

Основные правила организации интерактивного обучения:

1. В работу должны быть вовлечены в той или иной мере все участники. С этой целью полезно использовать технологии, позволяющие включить всех участников в процесс обсуждения.

2. Психологическая подготовка участников. Не все обучающиеся психологически готовы к непосредственному включению в те или иные формы работы. В этой связи полезны разминки, постоянное поощрение за активное участие в работе, предоставление возможности для самореализации.

3. Обучающихся в технологии интерактива не должно быть много. Количество участников и качество обучения могут оказаться в прямой зависимости. Оптимальное количество участников – до 25 человек.

4. Помещение должно быть подготовлено с таким расчетом, чтобы участникам было легко пересаживаться для работы в больших и малых группах.

5. Четкое закрепление (фиксация) процедур и регламента. Об этом надо договориться в самом начале и постараться не нарушать его. Например: все участники будут проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать право каждого на свободу слова, уважать его достоинства.

6. Отнеситесь со вниманием к делению участников семинара на группы. Первоначально его лучше построить на основе добровольности. Затем уместно воспользоваться принципом случайного выбора [23].

К обязательным условиям организации интерактивного обучения относят:

- доверительные, позитивные отношения между обучающим и обучающимися;
- демократический стиль;
- сотрудничество в процессе общения обучающего и обучающихся между собой;
- опора на личный («педагогический») опыт обучающихся, включение в учебный процесс ярких примеров, фактов, образов;

- многообразие форм и методов представления информации, форм деятельности обучающихся, их мобильность;

- включение внешней и внутренней мотивации деятельности [36, с.117].

Рассмотрим алгоритм проведения занятия с использованием интерактивных методов.

1. Подготовка занятия.

Преподаватель производит подбор темы, ситуации, определение дефиниций (все термины, понятия и т.д. должны быть одинаково поняты всем обучающимся), подбор конкретной формы интерактивного занятия, которая может быть эффективной для работы с данной темой в данной группе.

Участники занятия, выбор темы: возраст участников, их интересы, будущая специальность; временные рамки проведения занятия; проводились ли занятия по этой теме в данной группе обучающихся ранее; заинтересованность группы в данном занятии.

Перечень необходимых условий: должна быть четко определена цель занятия; подготовлены раздаточные материалы; обеспечено техническое оборудование; обозначены участники; определены основные вопросы, их последовательность; подобраны практические примеры из жизни.

При подготовке каждого занятия следует: уточнить проблемы, которые предстоит решить; обозначить перспективы реализации полученных знаний; определение практического блока (чем группа будет заниматься на занятии).

Раздаточные материалы: программа занятия; раздаточные материалы должны быть адаптированы к аудитории обучающихся; материал должен быть структурирован; использование графиков, иллюстраций, схем, символов [18, с.90].

2. Вступление.

Сообщение темы и цели занятия:

– участники знакомятся с предлагаемой ситуацией, с проблемой, над решением которой им предстоит работать, а также с целью, которую им нужно достичь;

– преподаватель информирует участников о рамочных условиях, правилах работы в группе, дает четкие инструкции о том, в каких пределах участники могут действовать на занятии;

– при необходимости нужно представить участников (в случае, если занятие межгрупповое, междисциплинарное);

– добиться однозначного семантического понимания терминов, понятий и т.п. Для этого с помощью вопросов и ответов следует уточнить понятийный аппарат, рабочие определения изучаемой темы. Систематическое уточнение понятийного аппарата сформирует у обучающихся установку, привычку оперировать только хорошо понятными терминами, не употреблять малопонятные слова, систематически пользоваться справочной литературой.

Примерные правила работы в группе: активность; уважение мнения всех участников; доброжелательность; пунктуальность и ответственность; умение слушать других не перебивая; умение открываться для взаимодействия; заинтересованность; стремление найти истину; придерживание регламента; креативность; уважение правил работы в группе [25, с.93].

3. Основная часть.

Особенности основной части определяются выбранной формой интерактивного занятия, и включает в себя:

- выяснение позиций участников;

- сегментация аудитории и организация коммуникации между сегментами (формирование целевых групп по общности позиций каждой из групп. Производится объединение сходных мнений разных участников вокруг некоторой позиции, формирование единых направлений разрабатываемых вопросов в рамках темы занятия и создается из аудитории

набор групп с разными позициями. Затем – организация коммуникации между сегментами. Этот шаг является особенно эффективным, если занятие проводится с достаточно большой аудиторией: в этом случае сегментирование представляет собой инструмент повышения интенсивности и эффективности коммуникации);

- интерактивное позиционирование включает четыре этапа интерактивного позиционирования: выяснение набора позиций аудитории; осмысление общего для этих позиций содержания; переосмысление этого содержания и наполнение его новым смыслом; формирование нового набора позиций на основании нового смысла [32, с.87].

4. Выводы (рефлексия).

Рефлексия начинается с концентрации участников на эмоциональном аспекте, чувствах, которые испытывали участники в процессе занятия. Второй этап рефлексивного анализа занятия – оценочный (отношение участников к содержательному аспекту использованных методик, актуальности выбранной темы и др.). Рефлексия заканчивается общими выводами, которые делает педагог.

Примерный перечень вопросов для проведения рефлексии: что произвело на вас наибольшее впечатление? что вам помогало в процессе занятия для выполнения задания, а что мешало? есть ли что-либо, что удивило вас в процессе занятия? чем вы руководствовались в процессе принятия решения? учитывалось ли при совершении собственных действий мнение участников группы? как вы оцениваете свои действия и действия группы? если бы вы играли в эту игру еще раз, чтобы вы изменили в модели своего поведения?

Преподавателю необходимо глубоко вникнуть в данный вид методов обучения. Применение и подготовка обучающихся к той или иной интерактивной форме обучения для изучения конкретной дисциплины (темы занятия) должны быть отражены в плане учебного занятия, либо в технологической карте учебного занятия [10, с.223].

Таким образом, использование интерактивных методов обучения в процессе обучения в СПО позволят приобрести:

- конкретному обучающемуся: опыт активного освоения содержания будущей профессиональной деятельности во взаимосвязи с практикой; развитие личностной рефлексии как будущего профессионала в своей профессии; освоение нового опыта профессионального взаимодействия с практиками в этой области;

- группе обучающихся: развитие навыков общения и взаимодействия в малой группе; формирование ценностно-ориентационного единства группы; поощрение к гибкой смене социальных ролей в зависимости от ситуации; принятие нравственных норм и правил совместной деятельности; развитие навыков анализа и самоанализа в процессе групповой рефлексии; развитие способности разрешать конфликты, способности к компромиссам.

- системе преподаватель-группа: нестандартное отношение к организации образовательного процесса; формирование мотивационной готовности к межличностному взаимодействию не только в учебных, но и в профессиональных ситуациях.

Выводы по 1 главе

Таким образом, к основным преимуществам интерактивных методов обучения как средства формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации, можно отнести следующие: активизирование всех обучающихся; повышение мотивации к обучению; выбор разнообразных форм работы на занятии; применение знаний на практике; самостоятельная работа обучающихся; развитие умственной деятельности; развитие умения работать в команде; возможность выявить разные точки зрения; воспитание культуры общения; облегчение восприятия нового материала; стимулирование познавательной активности; повышение самооценки и удовлетворение от своего труда; приучение слушать, понимать, реагировать на собеседника. То есть, интерактивные методы способствуют развитию коммуникативной компетенции, а следовательно и профессиональной компетенции.

Однако, в процессе развития и распространения интерактивных методов обучения, наметились серьезные недостатки: слабая разработанность теоретических основ использования; недостаточное методическое обеспечение применения; отсутствие комплексного использования в органическом сочетании с традиционными; слабое включение преподавателей, т.к. интерактивное обучение остается для них сферой передового педагогического опыта.

Вследствие чего, разработка методических рекомендаций по формированию профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации посредством интерактивных методов обучения – объективная необходимость сегодняшнего дня.

2 Опытнo-поисковая работа по выявлению условий формирования профессиональных компетенций обучающихся посредством интерактивных методов обучения

2.1 Цели, задачи и условия реализации

Цель: формирование профессиональных компетенций посредством интерактивных методов обучения в условиях колледжа по программе профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для специальности «Технология продукции общественного питания».

Задачи:

1. Разработать и создать условия по формированию профессиональных компетенций у обучающихся по специализации «Технология продукции общественного питания» в ФГБОУ ВО «ЧелГУ» колледж ЧелГУ посредством интерактивных методов обучения.

2. Подобрать интерактивные методы обучения по формированию профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации.

3. Апробировать методические рекомендации по формированию профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации посредством интерактивных методов.

В опытнo-поисковой работе принимали участие две группы обучающихся: контрольная (12 человек) и экспериментальная (12 человек).

Контрольная группа обучалась по стандартной программе профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для специальности «Технология продукции общественного питания».

Экспериментальная группа обучалась по той же программе, но с использованием интерактивных методов обучения.

Содержание Методических рекомендаций по формированию профессиональных компетенций обучающихся посредством интерактивных методов обучения отображено в табл. 1.

Таблица 1

Содержание методических рекомендаций

Наименование	Методические рекомендации по формированию профессиональных компетенций обучающихся по специализации «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности(ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в колледже посредством интерактивных методов обучения
Направление	Методические рекомендации реализуются на базе ФГБОУ ВО «ЧелГУ» колледж ЧелГУ города Челябинска и направлены на разработку и создание условий для формирования профессиональных компетенций обучающихся СПО посредством интерактивных методов обучения
Участники	Обучающиеся, педагогический состав колледжа, администрация колледжа.
Важнейшие индикаторы и показатели, позволяющие оценить ход реализации методических рекомендаций	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие нормативно-правового, программно-методического обеспечения и кадрового ресурса. - Соблюденных санитарно-гигиенического, теплового, светового и противопожарного режимов, правил техники безопасности. - Наличие системы взаимодействия между всеми участниками образовательного процесса. - Наличие программно-методических материалов для работы в разноуровневых образовательных средах.
	<ul style="list-style-type: none"> - Участие педагогов и специалистов в консультациях, тематических педагогических советах, семинарах, круглых столах, мастер-классах по реализации интерактивных методов обучения. - Участие педагогов и специалистов в сетевых сообществах педагогов, работающих с обучающимися в профессиональных образовательных организациях.
	<ul style="list-style-type: none"> - Успешность формирования у обучающихся профессиональных компетенций посредством рекомендованной программы. - Отсутствие пропусков занятий у обучающихся без причины. - Положительная динамика в развитии компетенций.
	<ul style="list-style-type: none"> - Обучающиеся активно и постоянно участвуют в совместной деятельности мероприятий общеобразовательного процесса (социально-значимых событиях, различных видах социальной деятельности, интеллектуальных, спортивных, творческих конкурсах и турнирах), в то числе, в коллективных видах деятельности. - Обучающиеся вовлечены в разнообразные кружки, секции.

- Наличие активной поведенческой установки у обучающихся на уверенное позиционирование себя в обществе.
- Наличие благоприятного психологического климата в колледже (в коллективе обучающихся и в коллективе педагогов)
- Наличие системы общеколледжных мероприятий по формированию профессиональных компетенций (проведение информационных конференций, семинаров, тренингов, участие в конкурсах и т.д.). - Наличие доступной информации на сайте колледжа. - Наличие систематических публикаций о применении интерактивных методов обучения в колледже в средствах массовой информации.
- Наличие критериев формирования образовательного маршрута по следующим показателям: образовательный стандарт; профессиональные компетенции.
2015-2019 гг.
Наличие условий для качественного образования, успешной социализации, эффективной самореализации в различных видах профессиональной деятельности обучающихся, максимально полное предоставление образовательных услуг.
1. Создание целостной и вариативной системы образования обучающихся с преимущественной ориентацией на формирование профессиональных компетенций с целью полноценной социализации включения их в общественную и трудовую деятельность. 2. Повышение качества и доступности предоставляемых образовательных услуг и позиционирование колледжа как ресурса для общеобразовательных учреждений Челябинска и Челябинской области, осуществляющих обучение по специализации «Технология продукции общественного питания».

Настоящие методические рекомендации направлены на формирование профессиональных компетенций обучающихся посредством интерактивных методов обучения в профессиональной образовательной организации, на основе Программы профессионального модуля и являются частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции соответствующих компетенций.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями (табл. 2).

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 3. 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3. 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

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

иметь практический опыт:

ПО.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.3 организовывать производство соусов в ресторане (соусная станция);

У.4 проводить расчеты по формулам;

У.5 комбинировать сочетания продуктов, пряностей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд

У.6 выбирать вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

У.7 составлять соусные композиции горячих соусов;

У.8 соблюдать температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

У.9 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У.10 выбирать и комбинировать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.11 соблюдать технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

У.12 соблюдать технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У.13 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

У.14 подбирать горячие соусы к различным группам блюд;

У.15 соблюдать технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

У.16 порционировать птицу, приготовленную целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

У.17 сервировать, оформлять и подавать сложные супы, блюда из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

У.18 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У.19 соблюдать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

У.20 соблюдать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

У.21 предотвращать риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

У.22 использовать методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

У.23 соблюдать основные предпочтения и технологии приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У.24 использовать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

знать:

3.1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3.2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

3.3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

3.4 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

3.5 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

3.6 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

3.7 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

3.8 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

3.9 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

3.10 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

3.11 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

3.12 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

3.13 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

3.14 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

3.15 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

3.16 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

3.17 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

3.18 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

3.19 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

3.20 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

3.21 правила соусной композиции горячих соусов;

3.22 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

3.23 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

3.24 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

3.25 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3.26 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

3.27 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

3.28 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

3.29 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

3.30 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

3.31 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

3.32 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

3.33 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3.34 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

3.35 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

3.36 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Содержание обучения по ПМ.03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» отображено в Приложении А.

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
2. Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- образцы торгово-технологического оборудования.

Оборудование и техническое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 12 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- техническое оснащение: производственные столы, производственные ванны, весоизмерительное оборудование, электрические плиты, мясорубка, миксер, холодильные шкафы; жарочный шкаф, мясорыхлитель; инструменты (ножи «поварская тройка», ножи для разделки рыбы, лопатки, игла для шпигования, тятка), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, лоточки, разделочные доски), столовая посуда.

Социальная эффективность методических рекомендаций выражается в снижении социальной напряженности между обучающимися, между педагогами и обучающимися колледжа за счет: повышения уровня и качества материально-технических условий социальной адаптации; снижению социальной зависимости обучающихся; стимуляции социальной и трудовой активности обучающихся; доступу обучающихся к объектам и услугам в условиях колледжа; увеличению уровня информированности обучающихся о доступных социально значимых объектах и услугах, о формате их

предоставления; повышения уровня и качества услуг, открытым или предоставляемым для населения.

Экономическая эффективность методических рекомендаций обеспечивается путем рационального использования средств бюджетов бюджетной системы Российской Федерации, в том числе в результате перераспределения расходов. Добавить возможные риски в реализации рекомендаций. Для оценки достижения поставленной цели необходимо учитывать макроэкономические, операционные, социальные риски. Макроэкономические риски связаны с возможным снижением темпов роста экономики, высокой инфляцией, кризисными явлениями в банковской системе и бюджетным дефицитом. Они могут быть обусловлены также: невыполнением предусмотренных мероприятий; несоответствием объемов выделяемых бюджетных средств для реализации программы обучения (ограниченность возможностей бюджета Челябинской области); риск отсутствия ожидаемых конечных результатов после апробации методических рекомендаций на практике.

Операционные риски связаны с недостатками в процедурах управления, контроля за реализацией рекомендаций, в том числе с недостатками нормативно-правового обеспечения.

Социальные риски, в первую очередь, обусловлены дефицитом высококвалифицированных кадров.

Важнейшими условиями успешной реализации разработанных методических рекомендаций является минимизация указанных рисков, эффективный мониторинг её выполнения, и принятие необходимых оперативных мер.

Разработанные рекомендации могут быть использованы при реализации программ профессионального обучения по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар, кондитер» и для слушателей, имеющих среднее общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях кондитерского производства, а

также при освоении профессии «Повар, кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся, имеющих основное общее или среднее общее образование без опыта работы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся производится в соответствии с универсальной шкалой (см. табл.3).

Таблица 3

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

По медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

2.2 Рекомендации по применению интерактивных методов обучения при формировании профессиональных компетенций обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания»

В ФГОС СПО отражён перечень профессиональных компетенций для конкретной профессии или специальности.

Так, при разработке структуры профессиональной образовательной программы СПО для работников индустрии общественного питания определено, что в соответствии с требованиями профессионального

стандарта специалист должен демонстрировать способность и готовность, во-первых, планировать, организовывать и контролировать производственные процессы на отдельных участках (подразделениях) предприятия питания и, во-вторых, готовить и оформлять сложные блюда, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с учётом требований качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции для различных категорий потребителей. Связи с этим, для освоения этих профессиональных компетенций в структуру образовательной программы колледжа включены модули обучения, направленные на формирование готовности к выполнению набора конкретных трудовых функций.

Целью образовательной программы является освоение совокупности профессиональных компетенций, необходимых в будущем для выполнения трудовых функций и составляющих модули обучения. Таким образом, в структуре образовательного стандарта профессиональные модули, включающие обязательный объём знаний, умений и практического опыта, необходимого для выполнения различных видов профессиональной деятельности, заменяют традиционные специальные дисциплины. Становится очевидным, что необходимо изменения всех составляющих учебного процесса: содержания, способов контроля, форм и методов обучения в профессиональном образовании. Одним из возможных направлений изменения форм и методов обучения является использование интерактивных методов обучения в учебном процессе.

Профессиональные компетенции формировались в ходе теоретической и практической подготовки будущих специалистов общественного питания через применение разнообразных интерактивных методов обучения.

Наиболее эффективно и продуктивно показал себя метод обучения с использованием ИКТ. Очень эффективными и содержательными оказались медиа-уроки. Использование на занятиях мультимедийных презентаций позволило производить быструю смену дидактического материала, активизировать процесс обучения, обучающимся стало работать гораздо

интереснее, чем с печатным материалом; мультимедийные презентации улучшили понимание и сделали запоминание материала более прочным. Презентация дала возможность для обучающихся сохранить, многократно использовать и варьировать учебный материал.

При изучении новой темы в электронном виде на экране воспроизводились такие инструктивно-методические материалы, как инструкционные иллюстрированные карты с указанием последовательности выполнения технологических операций и приёмов приготовления блюда, карточки-задания, тесты, технологические карты.

Занимательными и эффективными были занятия с использованием интерактивной доски, которая позволила не только демонстрировать слайды и видео, но и рисовать, чертить, наносить на проецируемое изображение пометки, вносить изменения и сохранять в виде компьютерных файлов. Ненужные или лишние объекты удалялись, необходимые добавлялись и восстанавливались. Интерактивная доска позволила значительно увеличить эффективность воспринимаемого материала, кроме того, обучающиеся воспринимали информацию быстрее, принимали участие в групповых дискуссиях, выполняли совместную работу, решали общие задания.

Результаты освоения профессиональных компетенций (табл. 4)

Таблица 4

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа;

	<p>приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов</p>	<p>практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; оформление и проверка разделов дневника по практикам Промежуточный контроль в форме: - экзамен</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюдов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; оформление и проверка разделов дневника по практикам Промежуточный контроль в форме: - экзамен</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа;</p>

	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>оформление и проверка разделов дневника по практикам</p> <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <p>- экзамен</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>оформление и проверка разделов дневника по практикам</p> <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <p>- экзамен</p>

Результаты освоения общих компетенций (см. табл. 5).

Таблица 5

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио обучающегося
ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласной заданной ситуации; -оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные носители	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК. 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами, руководством и потребителями в ходе обучения и прохождения практики	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	-анализ инноваций и приоритетных направлений в области разработки сложных холодных блюд и закусок	- Семинары - Учебно-практические конференции - Конкурсы профессионального мастерства - Олимпиады

Мероприятия по формированию профессиональных компетенций обучающихся посредством интерактивных методов обучения в ФГБОУ ВО «ЧелГУ» колледж ЧелГУ отображены в табл. 6.

Таблица 6

Примерный перечень интерактивных методов обучения

Название интерактивного метода	Методические рекомендации
Неигровые имитационные методы «Решение технологических задач», «Групповая дискуссия»	Существуют следующие основные типы технологических задач: 1) задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия; 2) задачи на расчет массы брутто сырья; 3) задачи на расчет количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющего сырья. Обучающийся должен уметь, читая табличные данные, сформировать стоящую перед ним технологическую задачу, т.е. понять, что ему следует определить: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющего сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т. п. Групповая дискуссия проводится по выявлению ошибок в расчетах.
Мультимедийные презентации и доклады, неимитационный метод «тематическая дискуссия»	Группа делится на подгруппы по 3 человека, распределяются 4 темы докладов и подгруппы составляют к ним презентации, распределяют роли, готовятся к выступлению.
Неигровой имитационный «Метод составления логических схем»	Требования к составлению логических схем: - простота (минимальное количество схемных элементов и их связей); - целевая и смысловая значимость элементов и связей и их

	<p>иерархическое расположение (основные, вспомогательные и т. д.);</p> <p>- наглядность схемы (цветовое решение и т. п.).</p>
Игровое проектирование «Новый десерт»	<p>Основные критерии выбора проекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оригинальность; - доступность; - эстетические достоинства; - безопасность; - соответствие общественным потребностям; - технологичность; - стоимость и т. д. <p>Основные требования к проектированию изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологичность – возможность максимально просто изготовить изделие, на имеющемся оборудовании, из доступных материалов, с наименьшими затратами труда. - Творческая направленность и занимательность. Предполагается творческая деятельность и учёт интересов обучающихся. - Системность. Содержание работ по выполнению проекта должно отражать изученный в течение учебного года материал. - Посильность. Предполагает соответствие уровня профессиональной подготовки обучающихся их индивидуальным и возрастным способностям. - Экономичность. Требуется изготовления изделия с наименьшими затратами, с получением наибольшей прибыли при реализации изделия. - Безопасность. Предусматривается как на стадии выполнения проекта, так и на стадии использования. Безопасность связана с системой мер по охране труда, производственной санитарией, гигиеной. В проекте должна исключаться возможность травматизма и профессиональных заболеваний, а также предупреждение пищевых отравлений. - Эргономичность. Взаимосвязана с научной организацией труда. Предусматривает организацию рабочего места с наименьшими энергетическими затратами человека при приготовлении изделий. - Соответствие требованиям дизайна. Проектируемое изделие должно быть внешне эстетически красивым, гармонично сочетаться цветовая гамма и все детали основного блюда, гарнира и оформления. - Значимость. Изготовленное изделие должно иметь определённую ценность и полезность в интересах конкретной личности или группы людей.

Метод проектов в «технологии приготовления пищи» вырабатывает гибкость и ответственность в различных межличностных и

профессиональных ситуациях, позволяет развивать любознательность и творчество у обучающихся.

Метод проектов учит мыслить, делая выбор между огромным количеством информации, учит работать в команде, быть лидером, учит анализировать и решать проблемы.

Методическая разработка урока-проекта по ПМ 03.01 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» по специальности «Технология продукции общественного питания» оформлена в таблице 7.

Таблица 7

Технологическая карта учебного занятия

Профессиональный модуль	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Специальность	Технология продукции общественного питания
Тема учебного занятия	Технологический процесс приготовления борщей, рассольников, солянок, щей
Задачи учебного занятия	Обучающие: - формирование знаний о технологическом процессе приготовления борщей, рассольников, солянок, щей
	Развивающие: - содействие развитию творческого потенциала обучающихся; - развитие умений и навыков делового общения, сотрудничества; - развитие умений видеть проблемы в сфере общественного питания и находить пути их решения.
	Воспитательные: - воспитание самостоятельности; - содействие воспитанию интереса к профессии.
Тип занятия	Формирование новых знаний
Вид занятия	Урок-проект
Формы обучения	Фронтальная, индивидуальная, групповая
Методы обучения	Проблемно-поисковый, наглядный, самостоятельная работа

Методическая цель	Организовать познавательную деятельность обучающихся с использованием интерактивных методов обучения
Технические средства обучения	Фотоаппарат, диск, компьютер, принтер, цифровая камера, проекционная система, DVD-проигрыватель, сканер, интерактивная доска, слайды, видео
Дидактические средства обучения	Технологические схемы на супы, опорный конспект, производственные ситуации
Дидактическое оснащение	<ul style="list-style-type: none"> - сборник рецептов блюд и кулинарных изделий карты-задания (прил. Б); - тест-опрос «Супы» (прил. В); - раздаточный материал: требования к качеству и сроки хранения заправочных супов (прил. Г); - историческая справка щей (прил. Д); - мотивация «Вкус и польза в каждой ложке» (прил. Е) - организация работы горячего цеха (прил. Ж) - технологические схемы приготовления супов (прил. И) - тестовые задания «Основные правила варки супов (прил. К)
Ход урока	
1 Вводно-мотивационный этап	
1.1 Организационная часть	проверить явку обучающихся, внешний вид
1.2 Сообщение темы и цели занятия	«Технологический процесс приготовления борщей, рассольников, солянок, щей»
1.3 Мотивация познавательной деятельности	«Вкус и польза в каждой ложке» (прил. Е).
1.4 Актуализация знаний	Тестовые задания «Основные правила варки супов». Проверка домашнего задания в виде электронного теста из 10 вопросов. На выполнение задания отводится 5 минут.
1.5 Подведение промежуточных итогов	Обучающиеся, выполняя задания, проверяют себя, выставляя оценки.
2 Операционно-познавательный этап	
2.1 Историческая справка	«Щи»
2.2 Постановка проблемного задания	Что такое суп? Глобальное блюдо с особой яркой мировой культурой или пережиток прошлого?
2.3 Характеристика и особенности	- разделиться на 4 группы в соответствии с классификацией супов;

выполнения работы	- распределить обязанности в группе; - ответить на поставленные вопросы.
2.4 Классификация заправочных супов	щи, борщи, рассольники, солянки
2.5 Организация работы горячего цеха	(прил. Ж)
2.6 Защита проектных работ обучающихся	- Щи: способы технологии приготовления, пошаговое приготовление - Борщи: историческая справка, способы технологии приготовления, пошаговое приготовление - Рассольники: технология приготовления, ассортимент - Солянки: особенности подачи, ассортимент
3 Рефлексивно-оценочный этап	
3.1 Проверка уровня усвоения	На технологических схемах приготовления супов вставить пропущенные операции
3.2 Подведение итогов	1 Графический диктант: при ответе «да» ставить «+»; при ответе «нет» ставить «-». - супы состоят из двух частей (жидкой основы и плотной – гарнира, да или нет? - для приготовления гарнира используют жидкость, да или нет? - плотная часть супа (гарнир) содержит вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит, да или нет? - к жидкой основе относят: квас, молоко, бульоны и отвары, да или нет? - супы классифицируются на холодные (12°C) и горячие (75°C), да или нет? 2 Вопросы устного опроса: - Дайте определение понятию «бульон». - От чего зависят вкусовые качества бульонов? - Какая температура подачи горячих супов? - Какие супы входят в группу заправочных супов?
3.3 Домашнее задание	- разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы; - составлять ТК и ТТК; - определять потери; - пользоваться нормативной и технологической документацией; - рассчитывать сырье для приготовления супов с

	учетом вида сырья, его кондиции, сезонности, совместимости и взаимозаменяемости.
--	--

Таким образом, при изучении темы «Технологический процесс приготовления борщей, рассольников, солянок, щей» обучающиеся самостоятельно находили необходимый материал, консультировались с преподавателем и представляли итоги обучения в презентациях, публикациях, статьях.

Перед началом урока-проекта проводилось анкетирование по выявлению знаний, полученных на практике.

Вводная презентация показала понятие об истории, классификации супов, раскрыла цели и методы проекта.

Далее обучающиеся разделились на мини-группы.

Перед началом исследования с обучающимися обсуждались критерии оценивания, которые использовались на протяжении всего проекта для организации контроля со стороны преподавателя.

Самооценка качества проведенного исследования послужила дополнительным методом контроля преподавателя и способствовала развитию самостоятельности и саморазвитию обучающихся.

На протяжении проекта выполнялись мини-конференции, для выявления промежуточных знаний обучающихся. Для этого обучающимися заполнялись анкеты для мини-конференций.

После завершения работы над проектом проведена конференция, где обучающиеся представили свои результаты исследования: презентации, буклеты, статьи.

Далее проводилась оценка результатов деятельности обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся контрольной и экспериментальной групп после изучения профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (см. табл.8).

Индивидуальные образовательные достижения обучающихся

Контрольная группа	Экспериментальная группа	Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
			Балл (отметка)	Вербальный аналог
33% (4 чел.)	50% (6 чел.)	90 – 100	5	Отлично
42% (5 чел.)	42% (5 чел.)	80-89	4	Хорошо
25% (3 чел.)	8% (1 чел.)	70-79	3	Удовлетворительно
-	-	Менее 70	2	Неудовлетворительно

Таким образом, оценка «отлично» выставляется обучающимся экспериментальной группы в количестве 6 человек (50%), обучающимся контрольно группы в количестве 4 человек (33%). Эти обучающиеся глубоко и прочно усвоили программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагают, умеют тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляются с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, используют в ответе материал нормативной и учебной литературы, правильно обосновывают принятое решение, владеют разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется одинаковому количеству обучающихся экспериментальной и контрольной группы в количестве 5 человек (по 42%). Обучающиеся твердо знают материал, грамотно и по существу излагают его, не допускают существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяют теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеют необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся экспериментальной группы в количестве 1 человек (8%) и обучающимся контрольной группы в количестве 3 человека (25%). Эти обучающиеся имеют знания только основного материала, но не усвоили его деталей, допускают неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения

логической последовательности в изложении программного материала, испытывают затруднения при выполнении практических работ.

Оценку «неудовлетворительно» не получили обучающиеся обеих групп (0%).

Разницу показателей можно увидеть на рис. 1.



Рис. 1 Результаты опытно-поисковой работы в контрольной и экспериментальной группах

Результаты исследования показали, что применение в обучении интерактивных методов приводит к более высоким показателям сформированности профессиональных компетенций обучающихся в колледже.

Таким образом, использование интерактивных методов обучения в формировании и развитии профессиональных компетенций специалистов общественного питания имеет большое значение, столь необходимых для конкурентно-способного профессионала в современных условиях, когда работодателям выгодно иметь в своём штате высококвалифицированного, мобильного, воспитанного, адаптированного работника, со знанием технологического процесса, умеющего принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, владеющего современными технологиями.

Вывод по 2 главе

Подводя итоги опытно-поисковой работе по выявлению условий формирования профессиональных компетенций обучающихся посредством интерактивных методов обучения, можно сделать ряд выводов.

Подбор интерактивных методов обучения по формированию профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации и апробация их на практике при созданных условиях показали свою социальную эффективность: между участниками эксперимента снизилась социальная напряженность за счет повышения уровня и качества материально-технических условий социальной адаптации; снижения социальной зависимости обучающихся; стимуляции социальной и трудовой активности обучающихся; доступу обучающихся к объектам и услугам в условиях колледжа; увеличению уровня информированности обучающихся о доступных социально значимых объектах и услугах, о формате их предоставления; повышения уровня и качества услуг, открытым или предоставляемым для населения. Экономическая эффективность методических рекомендаций заключается в рациональном использовании средств бюджета колледжа.

Среди популярных интерактивных методов, применяемых в исследовательской работе можно выделить следующие: медиа-уроки, мультимедийные презентации, групповые дискуссии, решение технологических задач, мультимедийные доклады, метод составления логических схем, игровое проектирование, метод проектов, кейс-метод.

Диагностика контрольной и экспериментальной групп показала, что 50 % обучающихся экспериментальной группы и 33 % обучающихся контрольной группы глубоко и прочно усвоили программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагают, умеют тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляются с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, используют в ответе

материал нормативной и учебной литературы, правильно обосновывают принятое решение, владеют разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач. 42 % обучающихся как в контрольной, так и в экспериментальной группах твердо знают материал, грамотно и по существу излагают его, не допускают существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяют теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеют необходимыми навыками и приемами их выполнения. 8% обучающихся экспериментальной группы и 25% обучающихся контрольной группы имеют знания только основного материала, но не усвоили его деталей, допускают неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывают затруднения при выполнении практических работ.

Полученные в ходе опытно-поисковой работы результаты позволяют говорить о том, что использование интерактивных методов обучения в формировании и развитии профессиональных компетенций специалистов общественного питания необходимо для формирования конкурентно-способного профессионала, высококвалифицированного, мобильного, воспитанного, адаптированного работника, со знанием технологического процесса, умеющего принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, владеющего современными технологиями.

Заключение

Настоящее исследование является попыткой обобщения материала по проблеме формирования профессиональных компетенций обучающихся в условиях профессиональной образовательной организации посредством интерактивных методов обучения.

Изучив теоретические аспекты формирования профессиональных компетенций и интерактивных методов обучения в организациях среднего профессионального образования, были сделаны следующие выводы:

1. К основным преимуществам интерактивных методов обучения как средства формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации, можно отнести следующие: активизирование всех обучающихся; повышение мотивации к обучению; выбор разнообразных форм работы на занятии; применение знаний на практике; самостоятельная работа обучающихся; развитие умственной деятельности; развитие умения работать в команде; возможность выявить разные точки зрения; воспитание культуры общения; облегчение восприятия нового материала; стимулирование познавательной активности; повышение самооценки и удовлетворение от своего труда; приучение слушать, понимать, реагировать на собеседника. То есть, интерактивные методы способствуют развитию коммуникативной компетенции, а следовательно и профессиональной компетенции.

2. В процессе развития и распространения интерактивных методов обучения существуют серьезные недостатки: слабая разработанность теоретических основ использования; недостаточное методическое обеспечение применения; отсутствие комплексного использования в органическом сочетании с традиционными; слабое включение преподавателей, т.к. интерактивное обучение остается для них сферой передового педагогического опыта. Вследствие чего было определено, что разработка методических рекомендаций по формированию

профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации посредством интерактивных методов обучения – объективная необходимость сегодняшнего дня.

В практической части исследования были разработаны методические рекомендации по формированию профессиональных компетенций обучающихся посредством интерактивных методов обучения в условиях колледжа, выделена цель, задачи и условия реализации программы, разработан урок-проект «Технологический процесс приготовления борщей, рассольников, солянок, щей».

Методические рекомендации – часть основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции соответствующих компетенций.

Оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля определялась по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений.

Оценку «отлично» получили обучающиеся экспериментальной группы в количестве 6 человек (50 %), обучающимся контрольной группы в количестве 4 человек (33%). Оценку «хорошо» получили обучающиеся экспериментальной и контрольной группы в количестве 5 человек (по 42%). Оценку «удовлетворительно» получили обучающиеся экспериментальной группы в количестве 1 человек (8%) и обучающимся контрольной группы в количестве 3 человека (25%). Оценки «неудовлетворительно» нет в обеих группах (0%).

Результаты исследования показали, что применение в обучении интерактивных методов приводит к более высоким показателям

сформированности профессиональных компетенций обучающихся в колледже.

Данная квалификационная работа не исчерпывает всей полноты рассматриваемой темы. Дальнейшее ее исследование может быть продолжено в направлении разработки комплекса инновационных методик по формированию профессиональных компетенций обучающихся в профессиональной образовательной организации.

Библиографический список

1. Об образовании в Российской Федерации: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) // СПС Консультантплюс, 2018.
2. Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы: Постановление Правительства РФ от 15 апреля 2014 г. № 295 // СПС Консультантплюс, 2018.
3. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200) // СПС Консультантплюс, 2018.
4. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 668 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 072500.01 Исполнитель художественно-оформительских работ» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29492) // СПС Консультантплюс, 2018.
5. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 735 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 140407.01 Слесарь по ремонту оборудования электростанций» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29521) // СПС Консультантплюс, 2018.
6. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 838 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 150709.03 Сварщик на лазерных установках» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29736) // СПС Консультантплюс, 2018.

7. Абрамова Н.В. Интерактивные методы обучения как способ формирования компетенций будущих специалистов / Н.В. Абрамова, Ю.С. Сергеева // Инновации в образовании. 2015. С. 10-13.

8. Активные и интерактивные методы обучения в вузе: учеб.-метод. пособие / под ред. Л. А. Миэринь, Е. В. Зарукиной. - СПб.: Изд-во С.-Петербур. гос. экон. ун-та, 2016. - 163 с.

9. Актуальные вопросы развития среднего профессионального образования: Практическое пособие / В.И. Блинов, Е.Ю. Есенина, О.Ф. Клинк, А.И. Сатдыков, И.С. Сергеев, А.А. Факторович; под общ. ред. А.Н. Лейбовича. – М.: Федеральный институт развития образования, 2016. – 256 с.

10. Артамохина Т.Ю. Использование интерактивных методов обучения для формирования профессиональных и общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС / Т.Ю. Артамохина // Наука и образование: новое время. 2015. № 5. С. 222-224.

11. Бабина Н.Ф. Интерактивные методы обучения как средство формирования профессиональных компетенций / Н.Ф. Бабина, И.Н. Князева // Технологическое образование: Достижения, инновации, перспективы. 2015. С. 151-154.

12. Бекетова О.А. Интерактивное обучение как метод формирования профессиональных компетенций / О.А. Бекетова // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы материалы международной научно-практической конференции. 2015. С. 113-116.

13. Богомолова С.С. Интерактивные методы обучения в формировании межкультурной компетенции / С.С. Богомолова // Языковая политика и вопросы гуманитарного образования. 2017. С. 110-112.

14. Бриш В.Н. Применение интерактивных методов обучения при чтении лекций с целью повышения уровня сформированности компетенций обучающихся / В.Н. Бриш, А.В. Старостин, Н.И. Кулева // Сборник материалов Международной научно-практической конференции. Кузбасский

государственный технический университет им Т.Ф. Горбачева. 2017. С. 112-115.

15. Бухало И.В. Применение интерактивных методов обучения для формирования коммуникативной компетенции студентов / И.В. Бухало // Актуальные научные исследования в современном мире. 2018. № 1. С. 38-40.

16. Бычкова Н.В. Использование интерактивных технологий в процессе формирования профессиональных компетенций у студентов среднего профессионального образования / Н.В. Бычкова, К.И. Портнова // Современное образование: актуальные вопросы, достижения и инновации. 2017. С. 247-249.

17. Валеева Г.З. Интерактивные методы обучения как средство формирования общих компетенций обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования / Г.З. Валеева // Непрерывное образование в современном мире: история, проблемы, перспективы. ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет», Борисоглебский филиал. 2016. С. 179-181.

18. Варлакова Ю.Р. Особенности применения интерактивных методов обучения в профессиональном образовании / Ю.Р. Варлакова // Вестник Томского государственного педагогического университета. 2017. № 8. С. 87-90.

19. Гауч О.Н. Формирование профессиональных компетенций обучающихся средних профессиональных учреждений в условиях интерактивного подхода в образовании / О.Н. Гауч, Л.Н. Сулова, И.В. Яркова // Педагогический журнал. 2018. № 1. С. 75-84.

20. Гладкая Е.С. Теория и практика внедрения прикладных интерактивных технологий в естественнонаучном образовании: монография / Е.С. Гладкая. - Челябинск: Изд-во Юж.-Урал. гос. гуманитар.-пед. ун-та, 2017. - 188 с.

21. Головина Г.В. Формирование и развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся на учебных занятиях с

использованием активных и интерактивных методов обучения / Г.В. Головина // Качество образовательной среды: концепции, проблемы, решения. 2018. С. 94-96.

22. Горькаева Е. Ю. Особенности учебно-методического обеспечения в колледже / Е.Ю. Горькаева // Молодой ученый. – 2014. – №18. – С. 538-539.

23. Долгополов П.С. Образовательные программы // СПС КонсультантПлюс, 2018.

24. Евсеева О.Э. Формирование профессиональных компетенций с использованием интерактивных методов обучения / О.Э. Евсеева, Е.Б. Ладыгина // Материалы итоговой научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава Национального государственного Университета физической культуры, спорта и здоровья им. П.Ф. Лесгафта, Санкт-Петербург. 2016. С. 103-104.

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

26. Инновационные процессы в образовании: активные и интерактивные методы обучения: учеб. пособие / сост. Е. Н. Майнагашева. - Абакан: Хакас. гос. ун-т им. Н. Ф. Катанова, 2015. - 64 с.

27. Кожемяченко Н.Р. Интерактивные технологии в учебном процессе разных форм обучения / Н.Р. Кожемяченко // Успехи соврем. естествознания. - 2015. - № 8. - С. 95-98.

28. Компетенции и образование: модели, методы, технологии. Монография. Часть IV / научный ред. Е.В. Шутова. – М.: Перо, 2014. – 152 с.

29. Криони, Н.К. Инноватика и инновационные образовательные технологии: учебное пособие / Н.К. Криони, С.Г. Селиванов, Ф.В. Шарипов. – М.: Ред.-изд. дом Рос. нового ун-та, 2018. - 295 с.

30. Лавлинская О.Ю. Преподавание дисциплин на основе активных и интерактивных образовательных технологий: учеб. пособие / О.Ю. Лавлинская, Ю.А. Шаталова, Т.В. Курченкова. - Воронеж: Науч. кн., 2016. - 91 с.

31. Лагутина Н.В. Деловая игра как средство формирования профессиональных компетенций / Н.В. Лагутина // Инновации в образовании. 2018. С. 209-211.

32. Пищаева Л.В. Формирование общих и профессиональных компетенций посредством активных и интерактивных методов и приемов обучения / Л.В. Пищаева // Вестник научных конференций. 2017. № 2. С. 85-87.

33. Пяткова Н.А. Формирование профессиональных компетенций студентов с использованием интерактивных методов обучения / Н.А. Пяткова // Современная психология и педагогика: проблемы и решения. 2018. С. 32-35.

34. Сапарова Н.Б. Формирование профессиональных компетенций студентов посредством использования интерактивных методов обучения / Н.Б. Сапарова // Сборник научных трудов Международной научно-практической конференции. 2017. С. 271-274.

35. Рябова Е.Ю. К вопросу формирования ключевых компетенций с использованием интерактивных методов обучения / Е.Ю. Рябова, И.Н. Казакова, И.В. Вержбицкая // Сборник IV Всероссийских научно-методических конференций профессорско-преподавательского состава и аспирантов СТИК (филиала) БУКЭП. Под общей ред. В.Н. Глаза, С.А. Турко. 2017. С. 19-20.

36. Сухомлинова А.А. Формирование профессиональных компетенций через интерактивные формы и методы обучения / А.А. Сухомлинова // Информационные технологии в образовательном процессе вуза и школы. 2016. С. 114-117.

37. Теория и опыт применения интерактивных методов обучения в вузе: сб. науч. тр. - Челябинск: Изд-во Челяб. гос. ун-та, 2015. - 251 с.

38. Черникова А.О. Интерактивные методы обучения как средство формирования общих и профессиональных компетенций / А.О. Черникова //

Современная педагогика: актуальные вопросы, достижения и инновации.
МЦНС «Наука и Просвещение». 2016. С. 79-81.

Приложение А

Содержание обучения по ПМ.03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа	Объём час.	Уровень освоения
МДК. 03.01				
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			302	
Тема 1. Тепловая обработка продуктов	1. Содержание учебного материала:		16	
	1. Вводное занятие		1	1-2
	2. Значение тепловой обработки		2	1-2
	3. Приёмы тепловой обработки		2	2-3
	4. Основные способы тепловой обработки. Варка.		2	2-3
	5. Основные способы тепловой обработки. Жарка		2	2-3
	6. Комбинированные и вспомогательные приёмы тепловой обработки		2	2-3
	7. Вспомогательные приёмы тепловой обработки.		2	2-3
	Практическое занятие №1 Составление схемы способов тепловой обработки		1	3
	Практическое занятие №2 Составление схемы способов тепловой обработки на примерах блюд.		2	3

	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр.10-13 Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	10	3
Тема 2. Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов	Содержание учебного материала:	24	
	1. Диффузия	2	2-3
	2. Изменение белков при тепловой обработке	2	2-3
	3. Денатурация белка	2	2-3
	4. Изменение углеводов при тепловой обработке	2	2-3
	5. Крахмал и его изменения	2	2-3
	6. Размягчение растительной ткани при тепловой обработке	2	2-3
	7. Изменения жиров при тепловой обработке	2	2-3
	8. Изменения жиров при жарке основным способом	2	2-3
	9. Изменения жиров при жарке продуктов во фритюре	2	2-3
	10. Образование вкусовых и ароматических веществ	2	2-3
	Практическое занятие №3 "Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов"	2	3
	Практическое занятие №4 "Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов"	2	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	11	3
Тема 3. Технология приготовления первых блюд	Содержание учебного материала	90	
	1. Значение первых блюд в питании	2	2-3
	2. Классификация первых блюд	2	2-3

3.Ассортимент супов.	2	2-3
4.Виды бульонов и способы их варки.	2	2-3
5.Видыотваров и способы их варки.	2	2-3
6. Правила варки заправочных супов.	2	2-3
7.Виды заправочных супов.	2	2-3
8.Прозрачные супы.	2	2-3
9. Гарниры для прозрачных супов	2	2-3
10. Технология приготовления холодных супов.	2	2-3
11.Технология приготовления молочных супов.	2	2-3
12. Технология приготовления пюреобразных супов.	2	2-3
13. Технология приготовления сладких супов.	2	2-3
14. Технология приготовления супов из национальных кухонь.	2	2-3
15.Способы подачи и оформления супов, варианты сервировки.	2	2-3
16.Требования к качеству сложных супов.	2	2-3
Практическое занятие №5.Технология приготовления бульонов.	2	3
Практическое занятие №6.Технология приготовления бульонов.	2	3
Практическое занятие № 7.Технология приготовления отваров.	2	3
Практическое занятие №8. Технология приготовления щей со свежей капустой.	2	3
Практическое занятие №9. Технология приготовления щей с соленой капустой.	2	3
Практическое занятие №10. Технология приготовления зеленых щей.	2	3
Практическое занятие №11. Технология приготовления борщей.	2	3
Практическое занятие №12. Технология приготовления украинского борща.	2	3
Практическое занятие №13. Технология приготовления борщей флотского и сибирского.	2	3
Практическое занятие №14. Технология приготовления рассольников.	2	3
Практическое занятие №15. Технология приготовления московского и ленинградского рассольников.	2	3
Практическое занятие №16. Технология приготовления мясных солянок.	2	3
Практическое занятие №17. Технология приготовления рыбных солянок.	2	3

	Практическое занятие №18. Технология приготовления овощных супов.	2	3
	Практическое занятие №19. Технология приготовления картофельных супов.	2	3
	Практическое занятие №20. Технология приготовления картофельных супов с макаронными изделиями.	2	3
	Практическое занятие №21. Технология приготовления картофельных супов с крупами.	2	3
	Практическое занятие №22. Технология приготовления картофельных супов с бобовыми.	2	3
	Практическое занятие №23. Технология приготовления супов с макаронными изделиями.	2	3
	Практическое занятие №24. Технология приготовления супов с крупами.	2	3
	Практическое занятие №25. Технология приготовления супов с бобовыми.	2	3
	Практическое занятие №26. Технология приготовления молочных супов	2	3
	Практическое занятие №27. Технология приготовления супов – пюре из овощей.	2	3
	Практическое занятие №28. Технология приготовления супов – пюре из круп и бобовых.	2	3
	Практическое занятие №29. Технология приготовления супов – пюре из мяса и печени.	2	3
	Практическое занятие №30. Технология приготовления прозрачных супов	2	3
	Практическое занятие №31. Технология приготовления гарниров к прозрачным супам.	2	3
	Практическое занятие №32. Технология приготовления сладких супов	2	3
	Практическое занятие №33. Технология приготовления холодных супов.	2	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр.58 -74 Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	50	3
Тема 4. Технология приготовления горячих соусов	Содержание учебного материала:	56	
	1. Значение соусов в питании.	2	2-3
	2. Характеристика соусов.	2	2-3
	3. Классификация соусов.	2	2-3
	4. Сырьё и полуфабрикаты для соусов.	2	2-3
	5. Бульоны для соусов.	2	2-3
	6. Соус красный основной и его производные	2	2-3

	7. Соус белый и его производные.	2	2-3
	8. Соусы грибные.	2	2-3
	9. Соусы молочные и их разновидности.	2	2-3
	10. Соусы сметанные.	2	2-3
	11. Соусы без муки и их разновидности.	2	2-3
	12. Смеси масляные.	2	2-3
	13. Холодные соусы и заправки.	2	2-3
	14. Приготовление рыбного и мясного желе.	2	2-3
	15. Соусы сладкие.	2	2-3
	16. Соусы промышленного производства и пищевые концентраты.	2	2-3
	Практическое занятие №34. Технология приготовления красных соусов.	2	3
	Практическое занятие №35. Технология приготовления белых соусов на мясном бульоне.	2	3
	Практическое занятие №36. Технология приготовления белых соусов на рыбном бульоне.	2	3
	Практическое занятие №37. Технология приготовления грибных соусов.	2	3
	Практическое занятие №38. Технология приготовления молочных соусов.	2	3
	Практическое занятие №39. Технология приготовления сметанных соусов.	2	3
	Практическое занятие №40. Технология приготовления яично-масляных соусов.	2	3
	Практическое занятие №41. Технология приготовления масляных смесей.	2	3
	Практическое занятие №42. Технология приготовления холодных соусов.	2	3
	Практическое занятие №43. Технология приготовления рыбного желе.	2	3
	Практическое занятие №44. Технология приготовления мясного желе.	2	3
	Практическое занятие №45. Технология приготовления сладких соусов.	2	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр.74 -79 Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	32	3
Тема 5.	Содержание учебного материала:	44	

Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	1.Значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	2-3
	2.Блюда и гарниры из вареных овощей.	2	2-3
	3. Блюда и гарниры из припущенных овощей.	2	2-3
	4. Блюда и гарниры из жареных овощей.	2	2-3
	5. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2	2-3
	6. Блюда и гарниры из запеченных овощей.	2	2-3
	7. Блюда и гарниры из фаршированных овощей.	2	2-3
	8. Блюда и гарниры из грибов.	2	2-3
	9. Способы подачи и оформления блюд из овощей и грибов, варианты сервировки.	2	2-3
	10. Требования к качеству блюд из овощей и грибов .	2	2-3
	Практическое занятие № 46. Технология приготовления блюд и гарниров из варёных овощей	2	3
	Практическое занятие № 47. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.	2	3
	Практическое занятие № 48. Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей.	2	3
	Практическое занятие № 49. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей	2	3
	Практическое занятие № 50. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных во фритюре овощей.	2	3
	Практическое занятие № 51. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей.	2	3
	Практическое занятие № 52. Технология приготовления овощных котлет.	2	3
	Практическое занятие № 53. Технология приготовления овощных рулетов.	2	3
	Практическое занятие № 54. Технология приготовления овощных запеканок.	2	3
	Практическое занятие № 55. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей	2	3
	Практическое занятие № 56. Технология приготовления блюд и гарниров из грибов.	2	3
	Практическое занятие № 57. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов	2	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр 82 - 86 Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	28	3

Тема 6. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала: 1.Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 2. Подготовка круп к варке, общие правила варки каш. 3. Технология приготовления изделий из каш. 4. Технология приготовления гарниров из круп. 5. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых. 6. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. 7. Способы подачи и оформления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, варианты сервировки. Практическое занятие №58. Технология приготовления рассыпчатых каш. Практическое занятие №59. Технология приготовления вязких каш. Практическое занятие №60. Технология приготовления жидких каш. Практическое занятие №61. Технология приготовления гарниров из круп. Практическое занятие №62. Технология приготовления блюд из каш. Практическое занятие №63. Технология приготовления гарниров из макаронных изделий. Практическое занятие №64. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Практическое занятие №65. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых . Практическое занятие №66. Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр.89 - 98 Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	32 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 20	 2-3 2-3 2-3 2-3 2-3 2-3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3
МДК. 03.02 Организация и приготовление сложных блюд из		372	

**рыбы, мяса и
сельскохозяйственной
(домашней) птицы.**

Тема 1. Технология приготовления блюдов из рыб и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала:	140	
	1.Значение в питании блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	2-3
	2.Ассортимент сложной горячей продукции из рыбы.	2	2-3
	3.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы.	2	2-3
	4.Температурный и санитарный режимы приготовления блюд из рыбы.	2	2-3
	5. Технология приготовления отварной рыбы целыми тушками.	2	2-3
	6.Технология приготовления отварной рыбы звеньями.	2	2-3
	7.Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	2	2-3
	8.Технология приготовления блюд из отварной рыбы под соусом.	2	2-3
	9. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы	2	2-3
	10. Технология приготовления щуки фаршированной	2	2-3
	11.Способы жарки рыбы.	2	2-3
	12. Технология приготовления жареной рыбы.	2	2-3
	13. Технология приготовления жареной рыбы во фритюре.	2	2-3
	14. Технология приготовления рыбы жареной в тесте.	2	2-3
	15. Технология приготовления запеченной рыбы.	2	2-3
	16. Технология приготовления запеченной рыбы под соусом.	2	2-3
	17. Технология приготовления солянок из рыбы.	2	2-3
	18. Технология приготовления тушеной рыбы.	2	2-3
	19.Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	2	2-3
	20. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.	2	2-3
21. Технология приготовления блюд из морского гребешка	2	2-3	

22 .Технология приготовления блюд из ракообразных.	2	2-3
23. Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	2-3
24. Варианты сервировки блюд из рыбы	2	2-3
25.Способы подачи и оформления блюд из рыбы.	2	
26. Варианты сервировки блюд из нерыбных продуктов моря	2	
Практическое занятие №1. Составление ТК на приготовления блюд из отварной рыбы.	2	3
Практическое занятие №2. Составление ТС на приготовление блюд из отварной рыбы.	2	3
Практическое занятие №3. Расчет энергетической ценности приготовления блюд из отварной рыбы.	2	3
Практическое занятие №4. Составление ТК на приготовления блюд из припущенной рыбы.	4	3
Практическое занятие №5. Составление ТС на приготовления блюд из припущенной рыбы.	4	3
Практическое занятие №6. Расчет энергетической ценности приготовления блюд из припущенной рыбы.	4	3
Практическое занятие №7. Технология приготовления фаршированной рыбы.	4	3
Практическое занятие №8. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	4	3
Практическое занятие №9. Технология приготовления жареной рыбы во фритюре.	4	3
Практическое занятие №10. Технология приготовления блюд из жареной рыбы в тесте.	4	3
Практическое занятие №11. Технология приготовления блюд из жареной рыбы с зеленым маслом.	2	3
Практическое занятие №12. Технология приготовления блюд из запечённой рыбы с картофелем по-русски.	4	3
Практическое занятие №13. Технология приготовления блюд из запечённой рыбы под соусом.	4	3
Практическое занятие №14. Технология приготовления солянки из рыбы на сковороде.	4	3
Практическое занятие №15. Технология приготовления блюд из тушеной рыбы .	4	3
Практическое занятие №16. Технология приготовления котлет рыбных.	4	3
Практическое занятие №17. Технология приготовления зраз рыбных рубленных.	4	3
Практическое занятие №18. Технология приготовления тельного из рыбы.	4	3
Практическое занятие №19. Технология приготовления тефтелей рыбных.	4	3
Практическое занятие №20. Расчет энергетической ценности приготовления блюд из жареной рыбы в тесте.	4	3

	Практическое занятие №21. Технология приготовления блюд из креветок.	2	3
	Практическое занятие №22. Технология приготовления блюд из кальмаров.	4	3
	Практическое занятие №23. Технология приготовления блюд из мидий.	4	3
	Практическое занятие №24. Технология приготовления блюд из морского гребешка.	2	3
	Практическое занятие №25. Технология приготовления блюд из ракообразных.	4	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр.98 - 102 Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	70	3
Тема	2.	152	
Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала:		
	1.Значение в питании блюд из мяса и мясных продуктов.	2	2-3
	2.Ассортимент сложной горячей продукции из мяса.	4	2-3
	3.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса.	2	2-3
	4.Температурный и санитарный режимы приготовления блюд из мяса.	2	2-3
	5.Варка мяса и мясных продуктов.	2	2-3
	6. Технология приготовления блюд из отварного мяса.	4	2-3
	7. Технология приготовления блюд из отварных мясных продуктов.	4	2-3
	8. Технология приготовления блюд из отварных субпродуктов.	2	2-3
	9.Способы жарки мяса.	2	2-3
	10. Технология приготовления блюд из мяса, жаренного крупными кусками.	4	2-3
	11. Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов, жареных порционными кусками.	4	2-3
	12. Технология приготовления блюд из крупных кусков мяса фаршированных.	2	2-3
	13. Технология приготовления блюд из мяса, жаренного мелкими кусками.	4	2-3
14. Технология приготовления блюд из мяса, жаренного панированными кусками.	4	2-3	

15. Технология приготовления натуральных котлет.	2	2-3
16. Технология приготовления отбивных котлет из различного мяса.	2	2-3
17. Технология приготовления блюд из тушеного мяса.	2	2-3
18. Технология приготовления блюд из тушеного мяса.	2	2-3
19. Технология приготовления блюд из запечённого мяса и мясных продуктов.	2	2-3
20. Технология приготовления блюд из запечённого мяса и мясных продуктов.	2	2-3
21. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.	4	2-3
22. Технология приготовления блюд из котлетной массы.	2	2-3
23. Технология приготовления блюд из мяса диких животных	4	2-3
24. Технология приготовления блюд из субпродуктов.	4	2-3
25. Требования к качеству мясных блюд.	2	2-3
Практическое занятие №26. Ассортимент блюд из отварного мяса и мясных продуктов	2	3
Практическое занятие №27. Заполнение ТК, ТС на блюда из отварного мяса	4	3
Практическое занятие №28. Технология приготовления блюд из отварных мясных продуктов.	2	3
Практическое занятие №29. Технология приготовления блюд из отварных субпродуктов.	4	3
Практическое занятие №30. Технология приготовления блюд из мяса, жаренного крупным куском.	4	3
Практическое занятие №31. Технология приготовления грудинки, фаршированной кашей.	2	3
Практическое занятие №32. Технология приготовления блюд из мяса, жаренного порционными кусками.	4	3
Практическое занятие №33. Технология приготовления котлет натуральных из мяса.	4	3
Практическое занятие №34. Технология приготовления бефстроганов.	2	3
Практическое занятие №35. Технология приготовления поджарки.	2	3
Практическое занятие №36. Технология приготовления шашлыков.	4	3
Практическое занятие №37. Технология приготовления шницелей.	2	3
Практическое занятие №38. Технология приготовления бифштексов..	2	3
Практическое занятие №39. Технология приготовления отбивных котлет из мяса.	2	3

	Практическое занятие №40. Технология приготовления блюд из тушеного мяса..	4	3
	Практическое занятие №41. Технология приготовления жаркого по-домашнему.	2	3
	Практическое занятие №42. Технология приготовления гуляша.	2	3
	Практическое занятие №43. Технология приготовления азу.	2	3
	Практическое занятие №44. Технология приготовления плова.	2	3
	Практическое занятие №45. Технология приготовления рагу из мяса.	2	3
	Практическое занятие №46. Технология приготовления блюд из запечённого мяса и мясных продуктов.	4	3
	Практическое занятие №47. Технология приготовления голубцов с мясом и рисом.	2	3
	Практическое занятие №48. Технология приготовления запеканок с мясом.	2	3
	Практическое занятие №49. Технология приготовления блюд из рубленого мяса .	4	3
	Практическое занятие №50. Технология приготовления зраз, котлет, шницелей.	4	3
	Практическое занятие №51. Технология приготовления блюд из котлетной массы.	2	3
	Практическое занятие №52. Технология приготовления блюд из котлетной массы.	2	3
	Практическое занятие №53. Технология приготовления блюд из мяса диких животных.	4	3
	Практическое занятие №54. Технология приготовления блюд из субпродуктов.	4	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр.103 - 110 Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	76	3
Тема 3. Технология приготовления блюд из с/х птицы, пернатой дичи и кролика	Содержание учебного материала:	52	
	1 Значение в питании блюд из с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	2	2-3
	2.Ассортимент сложной горячей продукции из с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	2	2-3
	3.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов блюд из с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	4	2-3
	4.Температурный и санитарный режимы приготовления блюд из блюд из с/х птицы.	2	2-3
	5. Температурный и санитарный режимы приготовления блюд из блюд из пернатой дичи.	2	2-3
	6. Температурный и санитарный режимы приготовления блюд из блюд кролика.	2	2-3
	7. Технология приготовления блюд из отварной с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	4	2-3

	8. Технология приготовления блюд из жареной с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	4	2-3
	9. Технология приготовления блюд из тушёной с/х птицы, пернатой дичи и кролика	2	2-3
	10. Технология приготовления блюд из запеченной с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	2	2-3
	11. Технология приготовления блюд из запеченной с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	2	2-3
	12. Технология приготовления блюд из фаршированных с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	2	2-3
	13. Требования к качеству блюд из с/х птицы, пернатой дичи и кролика	2	2-3
	Практическое занятие №55. Технология приготовления блюд из отварной с/х птицы.	2	3
	Практическое занятие №56. Технология приготовления блюд из отварной пернатой дичи и кролика.	2	3
	Практическое занятие №57. Технология приготовления блюд из жареной с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	4	3
	Практическое занятие №58. Технология приготовления блюд из тушеной с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	2	3
	Практическое занятие №59. Технология приготовления блюд из тушеной с/х птицы, пернатой дичи и кролика.	2	3
	Практическое занятие №60. Технология приготовления блюд из запеченной с/х птицы, пернатой дичи и кролика	4	3
	Практическое занятие №61. Технология приготовления блюд из фаршированных с/х птицы, пернатой дичи и кролика	4	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр.111-115 Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	26	3
Тема 4. Технология приготовления блюд из яиц.	Содержание учебного материала:	16	
	1. Значение в питании блюд из яиц.	2	2-3
	2. Технология приготовления блюд из вареных яиц.	2	2-3
	3.Технология приготовления жареных блюд из яиц.	2	2-3
	4. Технология приготовления запеченных блюд из яиц.	2	2-3

	5. Требования к качеству яичных блюд.	2	2-3
	Практическое занятие №62. Технология приготовления отварных яичных блюд.	2	3
	Практическое занятие №63. Технология приготовления жареных яичных блюд	2	3
	Практическое занятие №64. Технология приготовления запеченных яичных блюд .	2	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	8	3
Тема 5. Технология приготовления блюд из творога.	Содержание учебного материала:	12	
	1. Значение в питании блюд из творога.	2	2-3
	2. Технология приготовления блюд из творога.	2	2-3
	Практическое занятие №65. Технология приготовления холодных блюд из творога.	2	2-3
	Практическое занятие №66. Технология приготовления горячих блюд из творога.	2	3
	Практическое занятие №67. Расчет энергетической ценности блюд из творога.	2	3
	Практическое занятие №68. Требования к качеству блюд из творога.	2	3
	Самостоятельная работа: Работа с учебником Л.З. Шильман стр.115 - 120 Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт, схем	6	3
Курсовая работа	Примерная тематика курсовой работы 1.Характеристика и анализ пищевой ценности заправочных супов. 2. Характеристика и анализ пищевой ценности холодных супов. 3. Характеристика и анализ пищевой ценности супов-пюре. 4. Характеристика и анализ пищевой ценности жареных блюд из рыбы..		

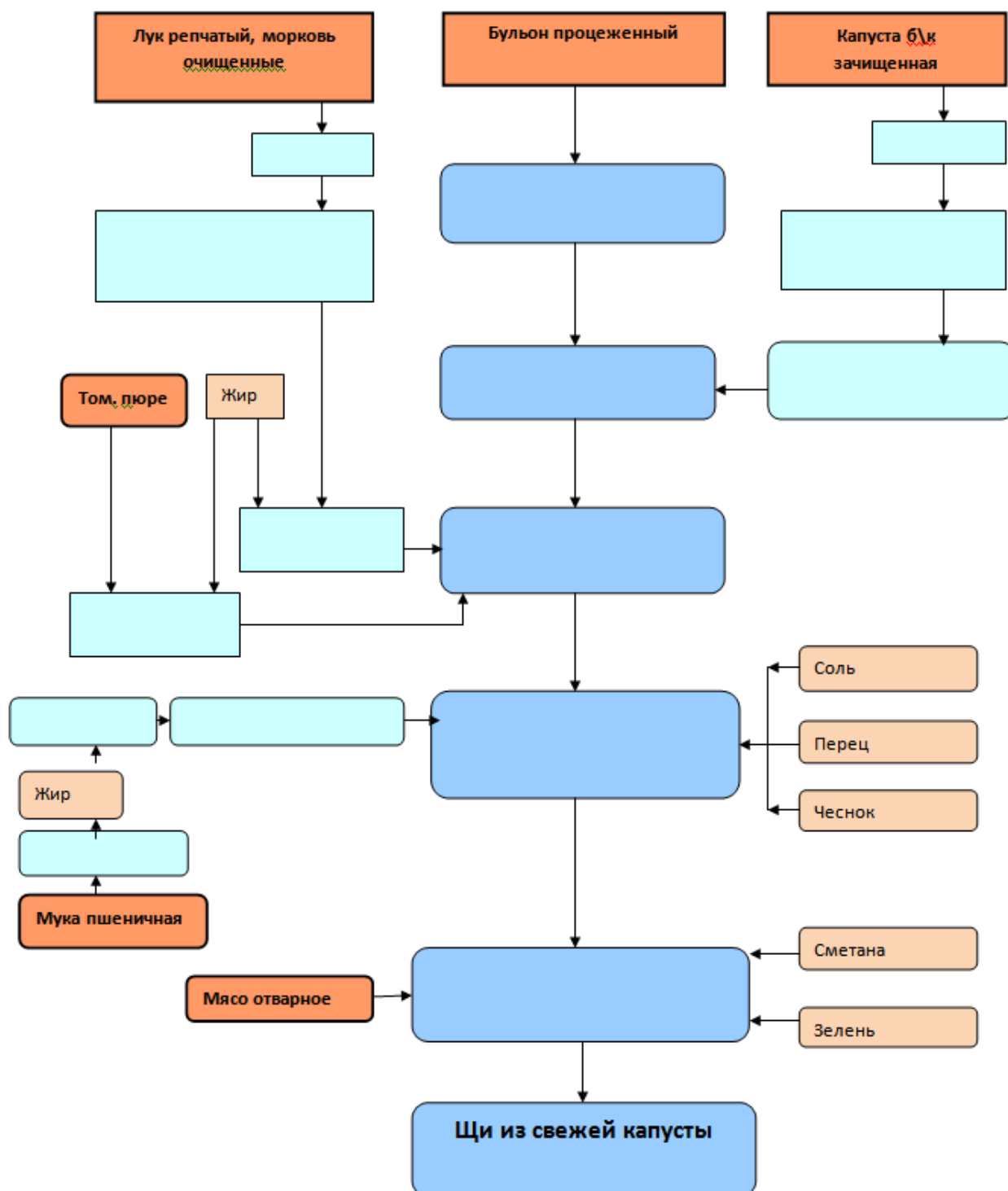
	5. Характеристика и анализ пищевой ценности запеченных блюд из мяса..		
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе	40	3
Учебная практика:		72	
Виды работ:			
1.	Приготовление заправочных супов.	6	
2.	Приготовление супов-пюре.	6	
3.	Приготовление прозрачных супов с гарнирами .	6	
4.	Приготовление молочных, холодных и сладких супов.	6	
5.	Приготовление красных и белых основных соусов и их производных.	6	
6.	Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6	
7.	Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
8.	Приготовление сложных блюд из рыбы.	6	
9.	Приготовление сложных блюд из мяса.	6	
10.	Приготовление сложных блюд с/х птицы, дичи и кролика.	6	
11.	Приготовления блюд из яиц.	6	
12.	Приготовления блюд из творога.	6	
		6	
Производственная практика (по профилю специальности)		144	
Виды работ:			
1.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности.		
2.	Приготовление заправочных супов.	6	
3.	Приготовление супов-пюре.	6	
4.	Приготовление прозрачных супов с гарнирами .	6	
5.	Приготовление молочных супов.	6	
6.	Приготовление холодных супов.	6	
7.	Приготовление сладких супов.	6	
8.	Приготовление красных основных соусов и их производных.	6	
9.	Приготовление белых основных соусов и их производных.	6	
10.	.Приготовление грибных и молочных соусов.	6	
11.	Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6	
12.	Приготовления блюд и гарниров из круп.	6	

13.	Приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий .	6	
14.	Приготовление сложных блюд из вареной рыбы.	6	
15.	Приготовление сложных блюд из жареной рыбы.	6	
16.	Приготовление сложных запеченных блюд из рыбы.	6	
17.	Приготовление сложных блюд из рыбной котлетной массы .	6	
18.	Приготовление сложных блюд из вареного мяса.	6	
19.	Приготовление сложных блюд из жареного мяса.	6	
20.	Приготовление сложных запеченных блюд из мяса.	6	
21.	Приготовление сложных мясных блюд из котлетной массы.	6	
22.	Приготовление сложных блюд с/х птицы, дичи и кролика.	6	
23.	Приготовления блюд из яиц и творога.	6	
24.	Квалификационный экзамен.	6	

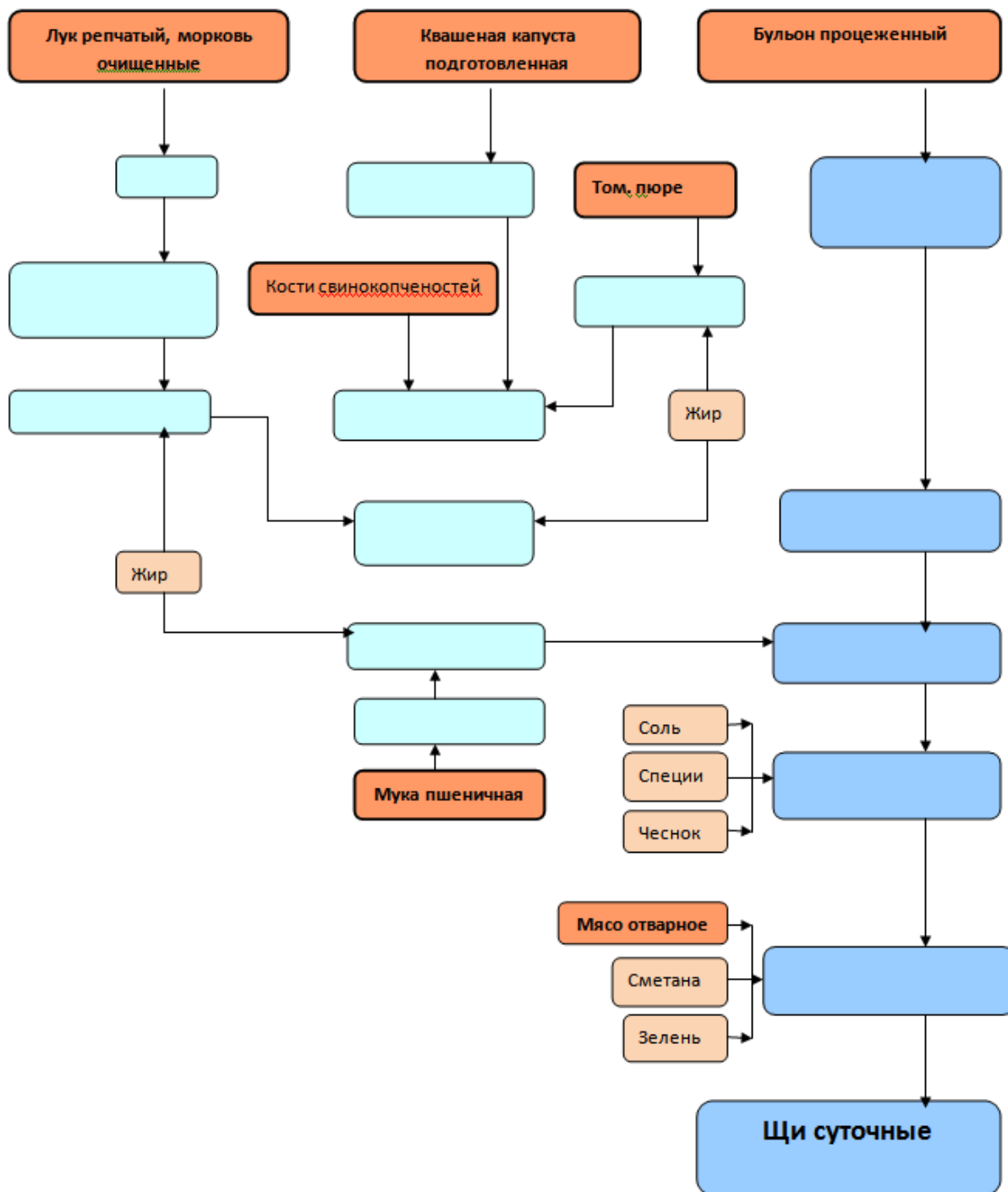
Приложение Б

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий карты-задания

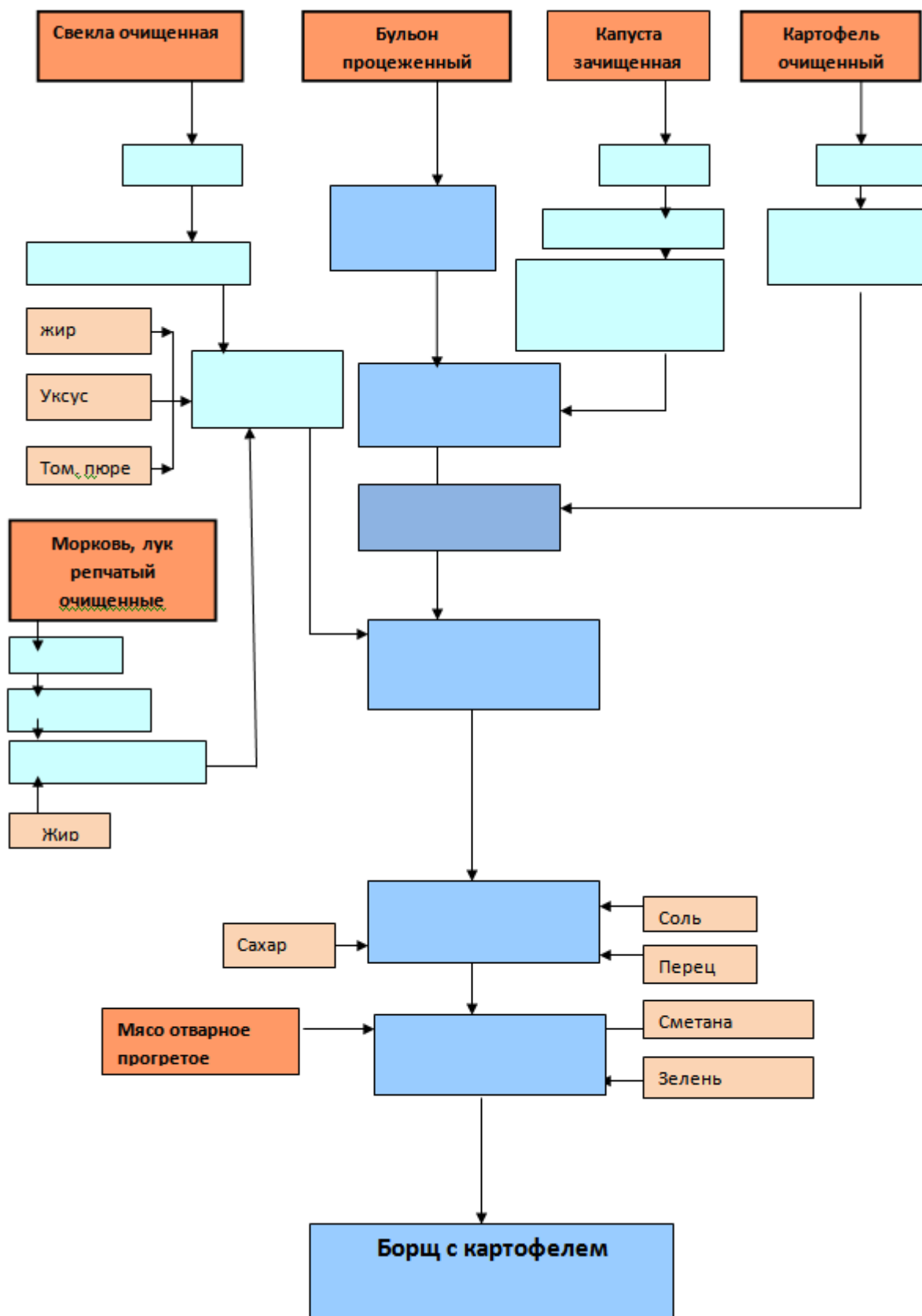
Б.1 Технологическая схема приготовления щей из свежей капусты



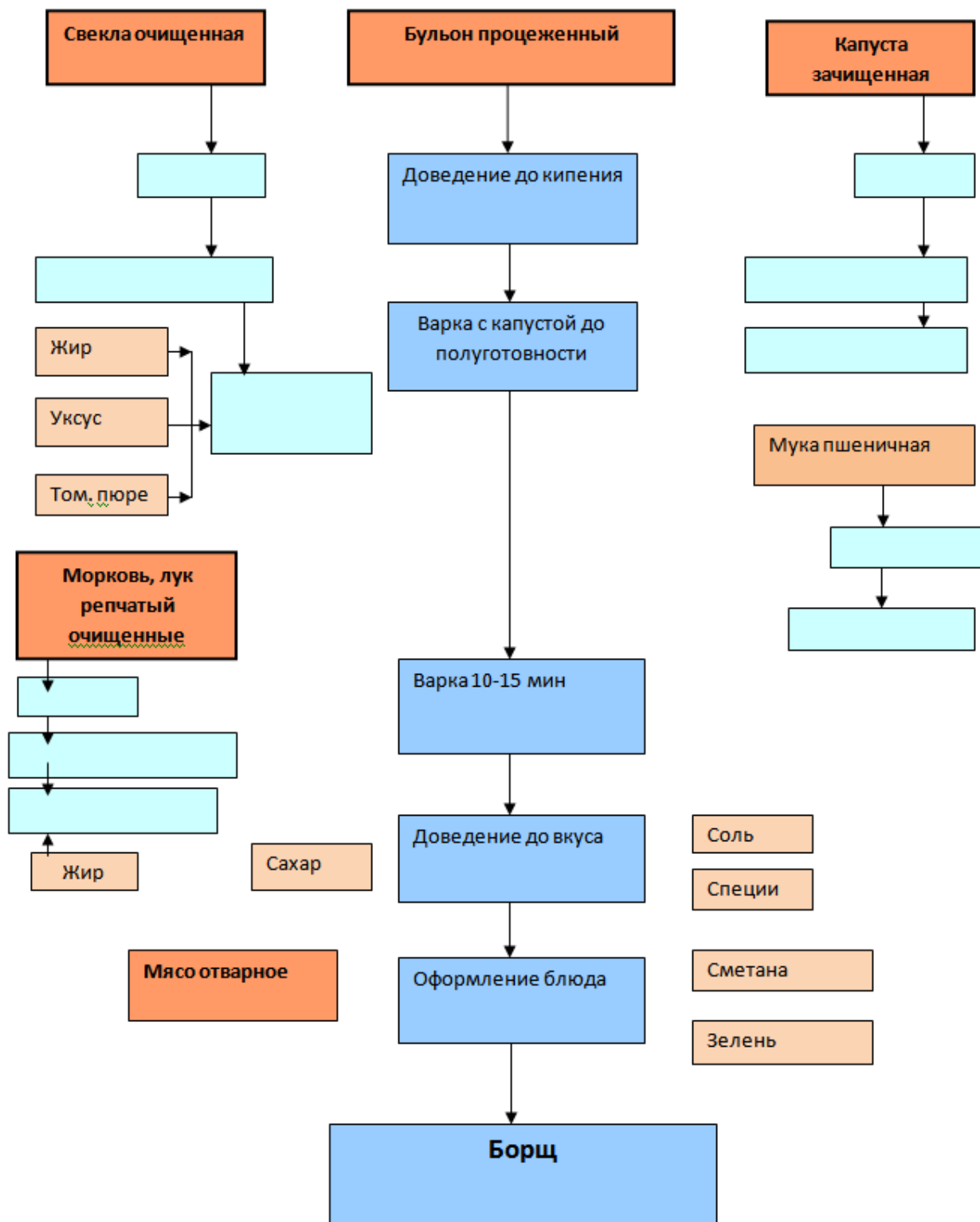
Б.2 Технологическая схема приготовления щей суточных



Б.3 Технологическая схема приготовления борща с картофелем



Б.4 Технологическая схема приготовления борща



Приложение В

Тест-опрос «Супы»

1. Какую воду применяют для заливки продуктов при приготовлении бульонов:
 - а) горячую
 - б) теплую
 - в) холодную
2. Какой вариант ответа соответствует определению бульона:
 - а) отвар, полученный при варке костей, мяса, рыбы
 - б) жидкость, оставшаяся после варки каких-либо продуктов
3. За сколько минут до окончания варки вводят пассированные корни:
 - а) 5-10 мин.
 - б) 20-25 мин.
 - в) 10-15 мин.
4. Характерная особенность заправочных супов:
 - а) использование пассированных корней и лука
 - б) использование томата
5. Почему при варке супов, в рецептуру которых входят продукты, содержащие кислоту, в первую очередь закладывают картофель, а через некоторое время продукты, содержащие кислоту:
 - а) для сохранения питательных веществ
 - б) в кислой среде овощи плохо размягчаются и остаются недоваренными
6. С какой целью готовые супы выдерживают на краю плиты 10-15 минут:
 - а) чтобы не обжечься
 - б) чтобы перестал кипеть
 - в) чтобы жир всплыл и суп стал прозрачным
7. Какие супы можно отнести к заправочным:
 - а) щи, борщи, солянки
 - б) сладкий суп, суп-пюре
 - в) молочный суп, прозрачный суп
8. Почему корень петрушки и сельдерея можно не пассировать и вводить в суп в сыром виде:
 - а) потому что они имеют плотную консистенцию
 - б) в них содержатся водорастворимые витамины
 - в) долго развариваются
9. Какие супы заправляют пассированной мукой:
 - а) в которые не входят крахмалосодержащие продукты
 - б) в которые не ходят капустные овощи
10. Какова температура подачи горячих супов:
 - а) 70-75 °С
 - б) 60-65°С
 - в) 65-70°С

Эталон ответов:

Правильные ответы:

- | | | |
|--------------|--------------|---------------|
| 1 – а | 5 – б | 9- а |
| 2 – а | 6 – в | 10 - а |
| 3 – в | 7 – а | |
| 4 – а | 8 – б | |

Критерии оценивания:

- «5» – 9-10 правильных ответов
«4» – 7-8 правильных ответов
«3» – 6 правильных ответов

Приложение Г

Требования к качеству и сроки хранения заправочных супов

Вид супа	Форма нарезки	Консистенция	Цвет	Вкус, аромат	Сроки и условия хранения
Борщи	Капуста-соломка или пашки, остальные овощи как капуста	Мягкая, не переваренная.	Малиново-красный	В меру соленый, кисло-сладкий вкус, без привкуса сырой свёкла	Не более 2 часов, на мармите Т=75-85°С
Щи из свежей капусты	Сохраняется в соответствии с нарезкой	Мягкая, не переваренная	Бесцветный или слегка коричневый	В меру соленый, сладковатый вкус, с ароматом пассированных овощей, в меру солёный без запаха пареной капусты	Не более 2 часов, на мармите Т=75-85°С
Щи из кислой капусты	Сохраняется в соответствии с нарезкой	Кореньев и лука мягкая, капуста – слегка хрустящая.	Бесцветный или слегка коричневый цвет	В меру соленый, кисло-сладкий вкус, с ароматом пассированных овощей, томата, но без резкой кислотности	Не более 2 часов, на мармите Т=75-85°С
Щи зелёные из протёртой зелени	Масса однородная, без комков заварившейся муки, на поверхности блёстки жира	Пюреобразная, слегка вязкая консистенция, картофель разварившийся	От тёмно-зелёного до оливкового цвета.	В меру соленый, слабокислый вкус, с ароматом шпината и пассированного лука	Не более 2 часов, на мармите Т=75-85°С
Рассольники	Сохраняется в соответствии с нарезкой	Крупа хорошо разварена, овощи мягкие, огурцы слегка хрустящие	Бульон прозрачный или слегка мутный	Вкус острый, в меру солёный, с ароматом огуречного рассола	Не более 2 часов, на мармите Т=75-85°С
Солянка мясная	Продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован. форма нарезки сохранена Лимон без кожицы	Мясные продукты мягкие, огурцы слегка хрустящие	Бульон мутный от томата и сметаны	В меру соленый, острый Вкус с ароматом каперсов, пассированного лука и огурцов.	Не более 2 часов, на мармите Т=75-85°С

Приложение Д

Историческая справка

Щи – национальное русское блюдо из капусты.

Историки утверждают, что это блюдо было известно на Руси задолго до ее крещения. В XVI в. почти все похлебки назывались щами (щи капустные, щи свекольные, щи из репы). Позднее щами стали называть капустные похлебки, а также похлебки из щавеля и крапивы.

До начала XX века словом «щи» обозначали не только суп, но и особый кислый квас. Русский писатель В.А.Гиляровский пишет, что этот напиток «так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанку, а то всякую бутылку разорвет». В летнее время свежую капусту тушили с добавлением таких «кислых щей» и употребляли для замены квашеной капусты при приготовлении различных блюд.

А. С. Пушкин писал:

Мой идеал теперь - хозяйка,

Мои желания - покой,

Да щей горшок, да сам большой.

С течением времени технология приготовления щей неоднократно менялась, равно как и состав ингредиентов, входящих в них. Появилось множество видов щей, характерных для определенных регионов страны, а также для отдельных категорий потребителей (вегетарианцы).

Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе вот уже более тысячелетия. Оно устойчиво сохранялось в разные эпохи, хотя вкусы менялись, и никогда не знало социальных преград; его употребляли все слои населения. Разумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались - «богатые», про другие говорили - «пустые», так как их порой варили из одной капусты да лука. Однако при всех многочисленных вариациях от «богатых» до «пустых» и при всех региональных (областных) разновидностях щей всегда сохранялся традиционный способ приготовления их и связанный с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания неповторимого вкуса щей имело то, что они готовились, а затем томились (настаивались) в русской печи. Неистребимый ничем аромат щей - «щаной дух» - всегда стоял в русской избе. Со значением щей в повседневной жизни были связаны русские поговорки: «Щи - всему голова», «Щи да каша - пища наша» и др.

Приложение Е

Мотивация познавательной деятельности «Вкус и польза в каждой ложке»

Суп на Руси всегда был главным обеденным блюдом. Без наваристых щей не обходились в крестьянских избах и на княжеских пирах. Густая похлебка была главной и, пожалуй, единственной пищей, которую подавали работникам на полевых станах вплоть до советских времен. Калорийное хлебово (от слова «хлебать») было основным средством для восстановления сил уставшего воина в перерывах между сражениями.

Классики литературы 18-19 века не жалели эпитетов, расписывая прелести первых блюд. Например, Антон Павлович Чехов в одном из своих произведений писал: «Щи должны быть горячие, огненные. Но лучше всего, благодетель мой, борщок из свеклы на хохлацкий манер, с ветчинкой и с сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушка с укропом. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зелеными: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденцией».

Из этого отрывка сразу видно, что писатель был явно неравнодушен к супам и знал в них толк. Почему же суп считался, да и сейчас считается блюдом необходимым и полезным?

По исследованиям медиков суп подготавливает желудок к процессу пищеварения, активизирует выделение желудочного сока. Он также оказывает положительное влияние на весь желудочно-кишечный тракт. В овощах, сваренных в супе большое количество полезных веществ и минеральных солей, именно это качество отличает вегетарианские супы.

Немало пользы супам добавляют чеснок, зелень, всевозможные пряности и приправы, которые принято добавлять в процессе приготовления. Это не только витамины, но и особые ферменты, которые предотвращают гнилостные процессы в желудочно-кишечном тракте и избавляют организм от паразитов. Очень полезным оказывается суп для людей, следящих за своим весом. При всей своей сытности супы не настолько калорийны, как вторые блюда. Поэтому есть их можно совершенно без опаски. Существуют даже специальные жиросжигающие супы, которые широко используются в диетах.

Жидкие супы на курином бульоне всегда подавались больным и истощенным людям. Также считается, что куриный бульон обладает противовоспалительным действием и отлично помогает изгнать простудные инфекции. В зимнее время горячие супы особенно полезны. Они согревают и дают энергию. Очень полезны и летние супы. Холодный свекольник или окрошка являются буквально незаменимыми в летнюю жару. Они восполняют недостаток жидкости в организме и обогатят рацион витаминами и полезными микроэлементами. Таким же свойством обладают и фруктовые супы, способные одновременно утолить и голод и жажду. Невероятно вкусны и полезны супы-пюре и супы-кремы. Они достаточно сытные и легко усваиваются организмом. Для больных с заболеваниями желудка протертые

супы зачастую являются единственной пищей, которую они могут есть. Очень питательны и полезны рыбные супы, в прежние времена называемые ухой. Это блюдо почиталось в богатых и бедных домах, уважали его и особы царской крови. Было известно множество рецептов этого блюда. Чего только туда не добавляли: мясо и курицу, грибы и зайчатину, разнообразные пряности и приправы.

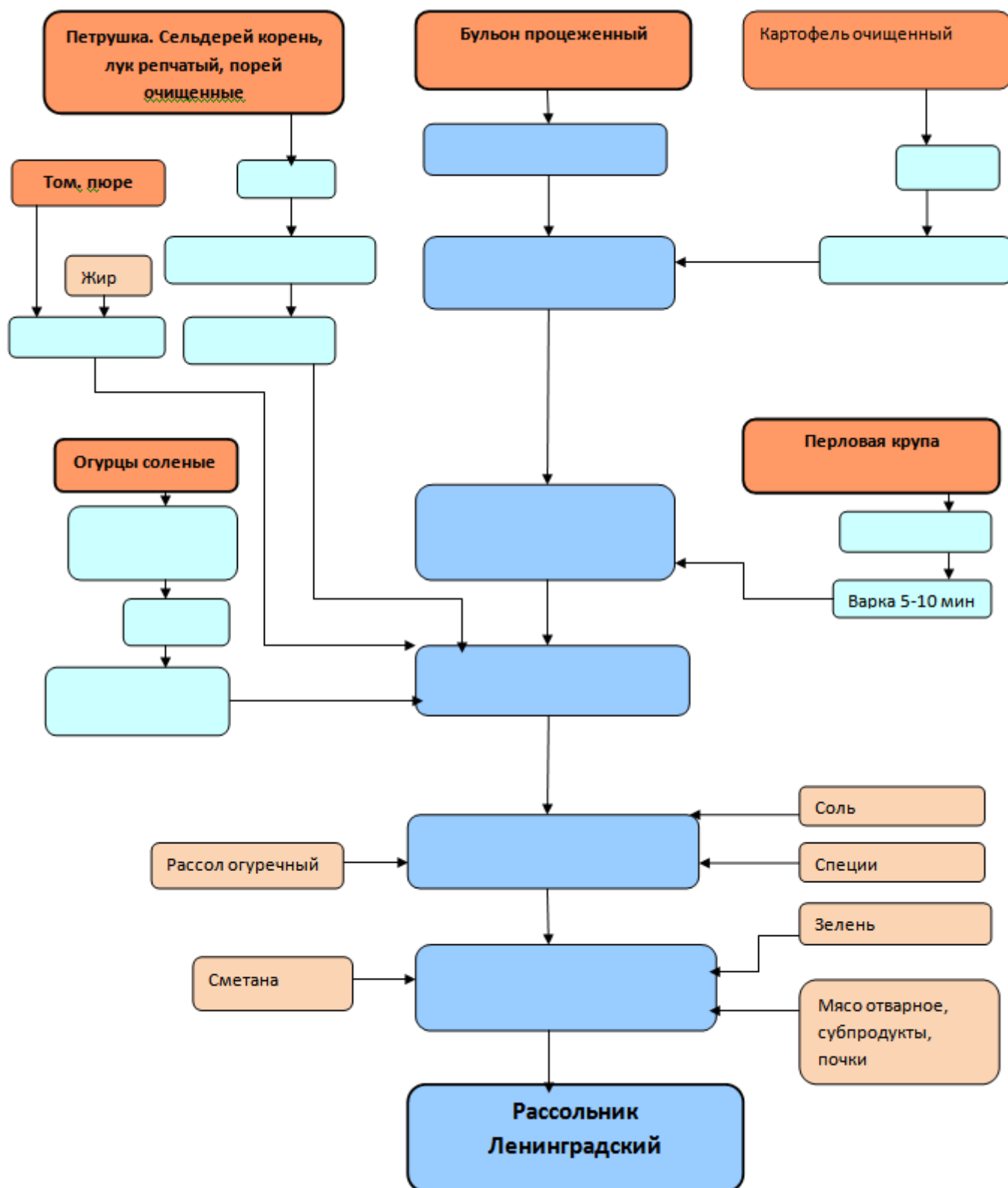
Горячие первые блюда всегда считались символом благополучия и достатка в семье. Сбор за семейным обедом, когда на столе красуется вместительная супница с ароматным варевом, стал доброй традицией во многих семьях. Конечно, для того чтобы суп действительно был не только вкусным, но и полезным, его нужно варить дома из натуральных продуктов, а не добывать из ярких магазинных пакетиков. Диетологи советуют также не переваривать овощи, чтобы они не потеряли все ценные питательные вещества и, конечно, не пересаливать первые блюда. Еще одним непереносимым условием для сохранения полезных свойств супа, является его свежесть. Вместо того чтобы варить сразу огромную кастрюлю, лучше приготовить блюдо на один раз.

Существуют также национальные традиции, соответственно которым и готовится первое блюдо. Состав и способ приготовления во многом зависят от климатических условий, вкусовых пристрастий, а также ингредиентов, имеющихся в распоряжении тех или иных народов. Например, в Америке борщ считается довольно экзотическим блюдом, хотя томатный суп является довольно распространенным. А у нас необычными считаются черепаховый или, например, суп-крем из морепродуктов. Между тем, все они по-своему питательны и очень полезны. Но при всей полезности супов, не стоит забывать, что при некоторых заболеваниях увлекаться ими вредно. В основном это утверждение относится к блюдам на мясном, курином или рыбном бульоне. А вот овощные супы полезны всем без исключения, поэтому регулярно включайте в свой рацион вегетарианские супы.

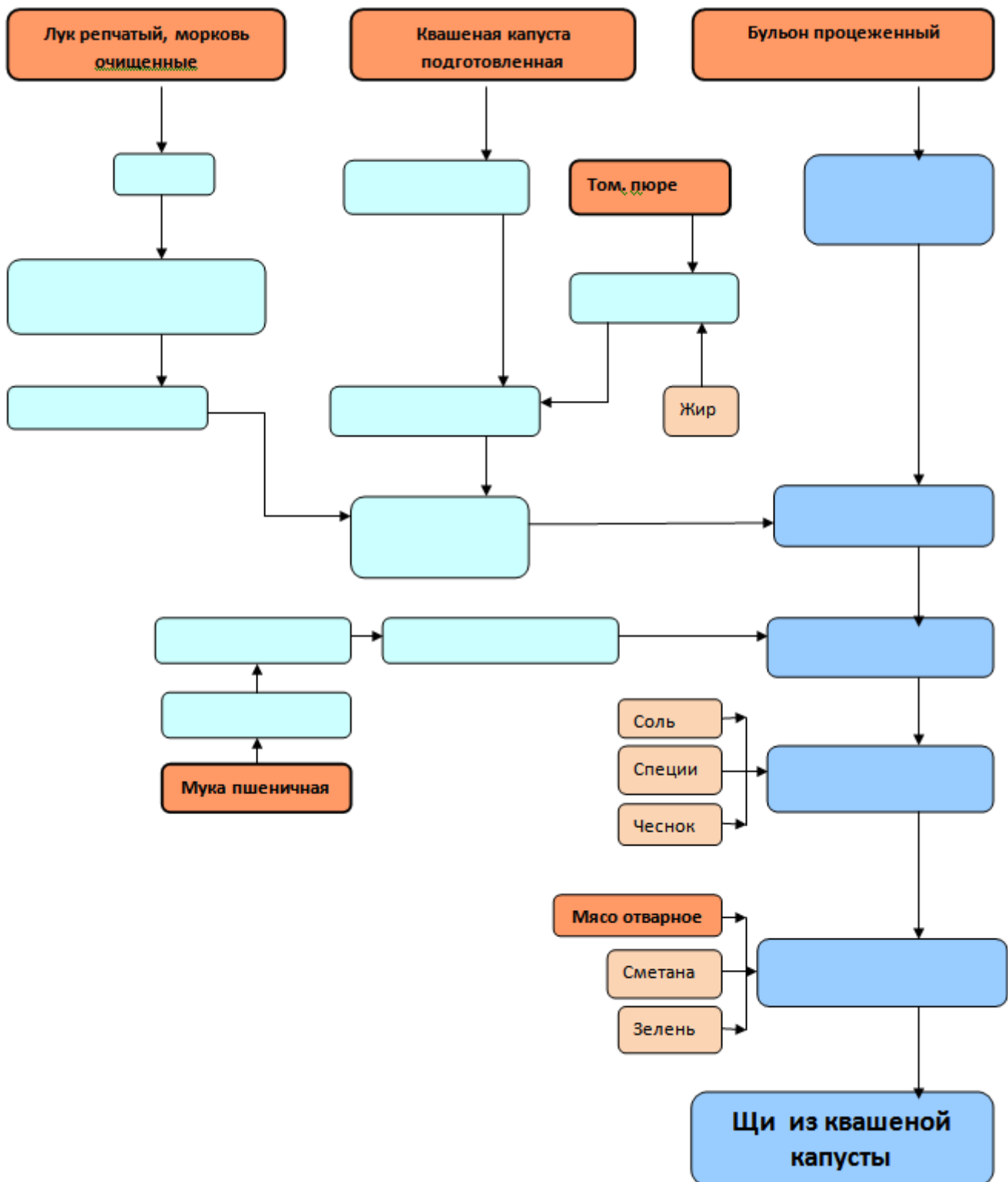
Приложение И

Технологические схемы приготовления супов

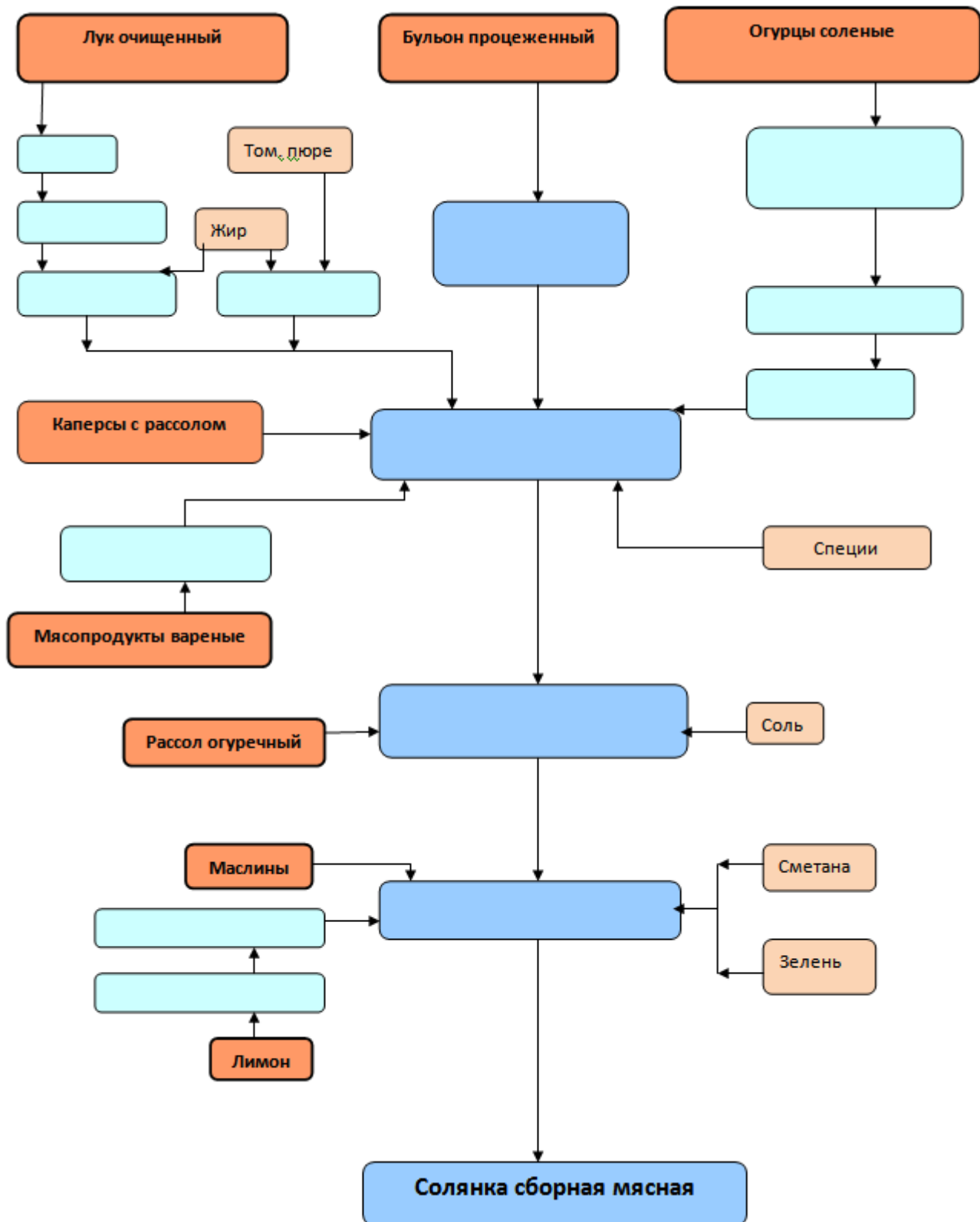
И.1 Технологическая схема приготовления рассольника Ленинградского



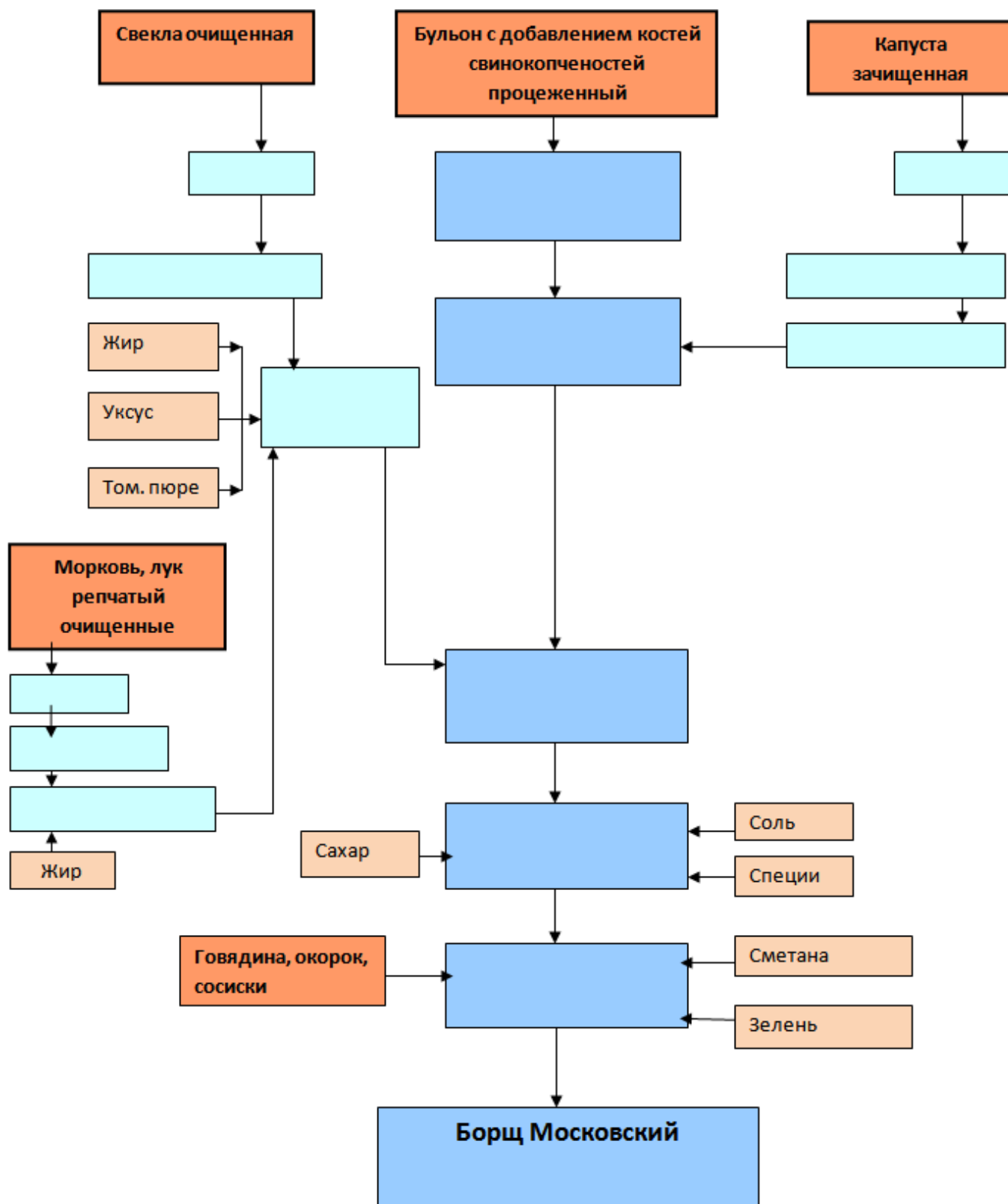
И.2 Технологическая схема приготовления щей из квашеной капусты



И.3 Технологическая схема приготовления солянки сборной мясной



И.4 Технологическая схема приготовления борща Московского



Приложение К

Тестовые задания «Основные правила варки супов»

1 Определите, что нужно сделать перед тем, как заложить продукт:

- бульон или отвар слить;
- бульон или отвар процедить;
- бульон или отвар довести до кипения.

2 Укажите, что в первую очередь закладывают в бульон при варке супов с квашеной капустой:

- соленые огурцы;
- картофель;
- квашеную капусту.

3 Назовите, когда пассированные овощи закладывают в суп:

- за 10-15 минут до готовности;
- за 10-15 минут до начала варки;
- после приготовления супа.

4 Назовите, чем заправляют суп в конце варки, для придания густоты, если в суп не входят крахмалосодержащие:

- томатной пастой;
- мучной пассировкой;
- сметаной.

5 Укажите цель пассировки моркови, лука, томатного пюре перед закладкой в суп:

- для уменьшения срока варки;
- для улучшения вкусовых качеств и внешнего вида супа;
- для увеличения выхода продукта.

6 Укажите, при каком кипении варят супы заправочные:

- при бурном кипении;
- при слабом кипении;
- без кипения.

7 Укажите, какой пигмент растворяется в жире при пассировке моркови:

- бетанин;
- каротин;
- миоглобин.

8 Укажите массу выхода одной порции супа по сборнику рецептов:

- 500 грамм;
- 300 грамм;
- 200 грамм.

9. Определите, в каком цехе готовят заправочные супы:

- овощном;
- мясном;
- горячем.

10 Укажите температуру отпуска горячих заправочных супов:

- не ниже 60° С;
- не выше 75° С;
- не ниже 50° С.

Итоги тестирования в баллах. За каждый правильный ответ – 1 балл.