



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**«ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА»**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ (ПО ОТРАСЛЯМ)»  
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА  
«ПРОИЗВОДСТВО ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»**

Проверка на объем заимствований:  
89,25 % авторского текста

Работа рекомендована к защите  
Рекомендовано/не рекомендовано

3 июня 2019 г.  
зав.кафедрой ПППиОиПМ  
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил: Трутнев Ярослав Игоревич  
студент группы ЗФ-509-083-5-2

Научный руководитель:  
к.п.н., доцент, зав. кафедры  
Корнеева Наталья Юрьевна

Челябинск  
2019

## АННОТАЦИЯ

Трутнев Я.И. Организация самостоятельной работы обучающихся в колледже по дисциплине профессионального цикла - Челябинск: ЮУрГГПУ, 2019, 62 стр. машинописного текста, 2 рисунка, 9 таблиц список использованной литературы - 45 наименований.

Ключевые слова: группа, самостоятельная работа, методы самостоятельной работы.

В представленной выпускной квалификационной работе:

1. Изучена психолого-педагогическая литература, выявлены теоретические аспекты проблемы организации самостоятельной работы.

2. Описаны основные виды, методы и формы организации самостоятельной работы обучающихся.

3. Проанализирована эффективность организации самостоятельной работы по дисциплине профессионального цикла в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

4. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы на практическом занятии по дисциплине профессионального цикла.

## Содержание

<b>Введение</b> ..... .....	4
<b>Глава 1. Теоретические предпосылки исследования проблемы организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональном образовании</b> .....	10
1.1. История развития организации самостоятельной работы обучающихся в России и за рубежом .....	10
1.2. Сущность самостоятельной работы: цели, функции и виды.....	14
1.3. Методы организации самостоятельной работы .....	22
<b>Выводы по первой главе</b> .....	28
<b>Глава 2. Практическая работа по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплинам профессионального цикла на примере государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»</b> .....	30
2.1. Анализ эффективности организации самостоятельной работы в процессе преподавания дисциплины профессионального цикла в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» .....	30
2.2. Организации самостоятельной работы обучающихся в процессе изучения дисциплины профессионального цикла.....	44
2.3. План-конспект практического занятия с использованием	51

метода работы.....	самостоятельной	
Выводы главе.....	по второй	54
Заключение..... .....		55
Список литературы.....		58
Приложение .....		63

## Введение

**Актуальность темы исследования.** В концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации до 2020 г., указано, что получение качественного образования является одной из важнейших ценностей граждан. Оно призвано обеспечить подготовку компетентного, мобильного и творческого работника.

Социально-экономическая трансформация и социокультурная модернизация выдвигают образование в центр осмысления реалий и перспектив российского общества. Необходимость качественного образования побуждает к поиску новых подходов, к оценке его эффективности и основным направлениям модернизации, учитывающим взаимодействие внутренних закономерностей формирования и развития образовательных систем с внешними законами, функционирования и развития их системного окружения - социума, экономики, государства, цивилизации. Отечественное образование нацелено на создание механизма устойчивого развития системы образования в соответствии с требованиями XXI века, социальными и экономическими потребностями общества, запросами личности. Принципиальные изменения в обществе диктуют новые

требования к высшим школам. Современный специалист должен владеть современными информационными технологиями, обладать коммуникативными способами, уметь трансформировать приобретенные знания в инновационные технологии и работать в команде, обладать навыками самостоятельного получения знаний и повышения квалификации. В связи с этим, усвоение студентами определенной системы знаний и профессиональных умений является недостаточным, появляется потребность осуществить поворот к обучению, учитывающему индивидуально-психологические возможности каждого обучающегося. Реализация этой цели предполагает, что в современной системе профессионального образования процесс должен приобретать характер самостоятельного труда студентов, вне самостоятельной работы нельзя подготовить активную личность, специалиста, необходимого современному обществу и производству. Чем самостоятельней мы учимся, чем активнее занимаемся самообразованием, тем сильнее нуждаемся в помощи, всегда деловой и конкретной, но становящейся со временем все более тонкой и деликатной. И начинается она с рекомендаций, как учиться, чтобы добиться успеха в этом сложнейшем деле, чтобы оно приносило удовлетворение, побуждало к дальнейшему знанию. Такую помощь могут оказать либо те студенты, у которых уже сложился положительный опыт самостоятельного овладения знаниями, либо наши преподаватели, у которых имеется богатейшая практика и собственного овладения наукой, и приобщения к ней не одного поколения студентов.

В настоящее время актуальными становятся требования к личным качествам современного обучающегося – умению самостоятельно пополнять и обновлять знания, вести самостоятельный поиск необходимого материала, быть творческой личностью. Ориентация учебного процесса на саморазвивающуюся личность способствует появлению важной цели образовательного процесса - воспитание компетентной личности, ориентированной на будущее, способной решать типичные проблемы и

задачи исходя из приобретенного учебного опыта и адекватной оценки конкретной ситуации.

Самостоятельная работа рассматривается как высшая форма учебной деятельности, которая носит интегральный характер и, по сути, есть форма самообразования.

В работах многих педагогов и психологов (Ю.К. Бабанский, Л.С. Выготский, Н.А. Менчинская, П.И. Пидкасистый, И.К. Журавлев, Д.Б. Эльконин и др.) отмечается необходимость выработки у обучающихся навыков самостоятельной творческой работы, которые являются основой развития их самостоятельности.

Программа профессионального образования исходит из того, что должен знать и уметь обучающийся, а преподаватель базируется на реальной ситуации, на том, что действительно знают и умеют студенты. Следовательно, возникает двуединая, но противоречивая по своей сути задача – с одной стороны, использовать все имеющиеся возможности, чтобы развить познавательные интересы обучаемого, вывести его на новый уровень знаний, а с другой, сделать понятным, доступным материал, который опирается на фундаментальные знания.

Одной из форм, помогающих решить проблему, являются продуманные и систематизированные, логически и целенаправленно разработанные задания и упражнения для самостоятельной работы. В этих заданиях перед обучающимися последовательно выдвигаются познавательные задачи, решая которые они осознанно и активно усваивают знания и учатся творчески применять их в новых условиях.

Актуальность и проблема исследования обусловили выбор нашей темы выпускной квалификационной работы: **«Организация самостоятельной работы обучающихся в колледже по дисциплине профессионального цикла».**

**Объект исследования:** процесс организации самостоятельной работы в профессиональном образовании.

**Предмет исследования:** организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине профессионального цикла в профессиональной образовательной организации..

**Цель исследования:** разработать методику проведения практического занятия с использованием методов самостоятельной работы обучающихся.

**Исходя из поставленной цели, следует определить следующие задачи:**

1. проанализировать психолого-педагогическую литературу и рассмотреть сущность понятия «самостоятельная работа»;
2. рассмотреть основные виды, методы и формы организации самостоятельной работы обучающихся;
3. разработать методику проведения практического занятия по дисциплине профессионального цикла;
4. Осуществить анализ эффективности организации самостоятельной работы обучающихся в процессе изучения дисциплины профессионального цикла;
5. Разработать план-конспект занятия по дисциплине профессионального цикла;
6. сформулировать методические рекомендации по организации и проведению практического занятия с использованием методов самостоятельной работы обучающихся.

**Методология исследования:** Интерес исследователей к проблеме организации самостоятельной работы и ее эффективности не угасает: изучены виды и формы самостоятельной работы студентов (К. К. Гомоюнов, П. И. Пидкасистый, Л.Г. Семушина, И. Э. Унт и другие); методы самостоятельной работы студентов (И. П. Ковалевский, Л. Ф. Пшеничная, Г. А. Розман и другие); освещены сущность самостоятельной работы, ее задачи, признаки (Н. Г. Дайри, Б.П.Есипов, А.С.Лында, В.Я.Ляудис, Р. Б. Срода и другие); роль и функции преподавателя в управлении самостоятельной работой обучающихся (В. С. Аванесов, Ю. К. Бабанский,

В. В. Гузеев, А. М. Новиков, Т. Ф. Талызина и другие); исследованы вопросы организации самостоятельной работы (А. А. Вербицкий, М. Г. Гарунов, В. Граф, Р. А. Низамов и другие).

Кроме того, анализ научной, методической литературы, диссертационных исследований (И. В. Власова, С. А. Дочкин, Е. В. Захарова, Л. И. Капустина, А. В. Козлова, Н. В. Кривенко, Я. И. Мельниченко, Н. Е. Турбина и другие) показал, что основное внимание в исследованиях обращено к проблемам организации самостоятельной работы в общеобразовательных учреждениях и высших учебных заведениях и гораздо меньше в учреждениях среднего профессионального образования. При этом в исследованиях рассматриваются вопросы развития творческих способностей, организации самостоятельной работы студентов средствами информационных технологий, организации самостоятельной познавательной деятельности студентов. Такая разрозненность проведенных исследований, их узкая направленность на изучение отдельных аспектов организации самостоятельной работы студентов не позволяет представить целостную картину данной проблемы в учреждениях среднего профессионального образования.

Научные публикации свидетельствуют о том, что вопрос организации самостоятельной работы достаточно активно обсуждается, педагоги делятся опытом использования разных форм, методов и приемов организации самостоятельной работы студентов.

Однако при всем множестве направлений, глубине исследований, на наш взгляд, данная проблема остается в недостаточной степени разработанной относительно сложившейся современной парадигмы образования и требует дальнейшего исследования.

**Практическая значимость работы:** осуществлен анализ организации самостоятельной работы на практическом занятии в процессе преподавания дисциплины профессионального цикла в государственном



бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», разработаны методические рекомендации по проведению практического занятия с использованием методов самостоятельной работы обучающихся, а так же разработан план практического занятия по дисциплине профессионального цикла с использованием методов самостоятельной работы.

**Методы исследования:**

- 1) теоретические методы – анализ научной литературы, классификация, обобщение полученной информации;
- 2) эмпирические методы – наблюдение и анализ.

**База исследования:** Государственное Бюджетное Профессиональное Образовательное Учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

**Структура работы:** данная работа состоит из введения, первой главы, в которой мы рассматриваем сущность понятия «самостоятельная работа», а так же основные виды, методы и формы организации самостоятельной работы обучающихся в процессе преподавания дисциплины профессионального цикла; во второй главе мы проанализировали эффективность организации самостоятельной работы обучающихся в процессе изучения дисциплины профессионального цикла и разработали план-конспект практического занятия; выводов по главам, заключения, списка использованной литературы.

# **Глава 1. Теоретические предпосылки исследования проблемы организации самостоятельной работы обучающихся в профессиональном образовании**

## **1.1. История развития организации самостоятельной работы обучающихся в России и за рубежом**

Становление учебной самостоятельности обучающихся составляет важную задачу современного образования. В образовательных стандартах нового поколения прямо указывается на то, что формирование способности обучающихся к самостоятельным инициативным действиям в итоге может служить показателем нового качества образования.

История этой проблемы насчитывает более ста лет и свидетельствует о ее значимости для науки и педагогической практики.

Первый всплеск внимания к данной проблеме был в конце 20-х–начале 30-х гг. XX столетия. В это время в психологической и педагогической науках разрабатывался методический аспект организации самостоятельных работ, осуществлялся поиск форм, методов организации учебной работы, обеспечивающих развитие самостоятельности и активности школьников, выявлялись существенные признаки, характеризующие их познавательную

деятельность [6]. В 30-е гг. теоретические поиски были направлены на определение путей осуществления самостоятельной работы и научное осмысление сущности самого понятия.

В начале 30-х годов XX века П.И. Плотников делает попытку определить сущность самостоятельной работы. Автор выделял следующие признаки самостоятельной работы:

- а) умение работать по плану и целенаправленно;
- б) выбирать рациональные методы учебного труда
- в) правильно рассчитывать свои силы.

В данное время отсутствовало конкретное определение понятия «самостоятельная работа». Исследователи осознавали необходимость выявления сущности и характерных особенностей самостоятельной работы.

Первая монография, посвященная исследованиям в области самостоятельной работы, появилась в России в 1940 году, автором которой был Р. М. Микельсон. Он провел подробный анализ опыта передовых педагогов того времени по применению различных форм самостоятельной работы, разработал методику организации таких видов самостоятельной работы, как работа с литературой, выполнение упражнений, лабораторных работ, сочинений, решение задач, составление коллекций.

Также в начале 40-х гг. поиски педагогов (Е. Я. Голант, Р. М. Микельсон) были направлены на выявление характерных признаков самостоятельной работы. Педагоги пытались разработать систему самостоятельных работ с учетом мыслительных операций учеников при работе над различными объектами познания и использовании различных источников знания.

Так Е.Я. Голант рассматривал виды самостоятельной работы и выделял организационно-техническую самостоятельность, самостоятельность в практической деятельности и самостоятельность в процессе познавательной деятельности. Автор выделял в качестве одного из важных признаков самостоятельной работы – деятельность, протекающая без участия педагога.

Советский психолог К.Н. Корнилов в труде «Воля и ее воспитание» выделял следующие виды самостоятельной работы: работа, рассчитанная на память и работа, рассчитанная на деятельность мышления и творчества

В 50-х–начале 60-х гг. самостоятельная работа рассматривалась в ее дидактико-методическом аспекте [8]. Ученые выступали за широкое применение самостоятельной работы в образовании, главное внимание уделяли выяснению роли самостоятельной работы в системе урока, определению ее содержания и методики организации.

В 70-80-ые годы поисками оптимизации методов управления самостоятельным образованием в высшей школе занимались Ю.К. Бабанский, В.В. Буряк. Предметом интереса ученых являлась организация и самоорганизация учебы с позиции формирования отношений сотрудничества педагога и обучающегося. Педагоги занимались подготовкой обучающихся к самообразованию путем повышения их мотивации. В монографии Ф.Г. Паначина «Педагогическое образование в России» делается акцент на усиление самостоятельной работы педагога, особенно на проведении педагогами индивидуальных консультаций

В 80–90-е гг. вопросы самостоятельной работы продолжают изучаться педагогами: особенности управления и самоуправления самостоятельной работой рассмотрены в исследованиях Л. А. Жаровой, М. А. Петровой.

Идеи обозначенных педагогов по проблеме организации самостоятельной работы обучающихся актуализируются в современном образовательном процессе.

В современной системе организации образовательного процесса самообразование обучающихся является приоритетной составляющей учебно-воспитательного процесса и является предметом многих научных исследований.

В области среднего профессионального образования самостоятельная работа чаще всего рассматривается в связи с организацией заочного обучения или в рамках изучения отдельных учебных дисциплин (Е. М. Зайко, Т. Б.

Пигалова, и другие).

Вышеизложенное позволяет нам заключить, что определение «самостоятельная работа» многосторонне и рассматривается авторами в различные периоды XX–XXI столетий как вид деятельности, форма обучения, метод и средство обучения.

В педагогической литературе публикуются разные точки зрения на соотношение понятий «организация» и «управление». В. И. Терещенко отмечает,

что замена выражения «организация и управление» выражением «организация

управления» является ошибочным. «Под организацией понимается структура,

остов, в рамках которого производятся определенные мероприятия.

Управление

же – это совокупность скоординированных мероприятий, направленных на достижение цели. Организация – это своего рода «анатомия» предприятия, а управление его физиология» [39, с.79].

По мнению Л. В. Жаровой [39], организация самостоятельной работы - это действия педагога и обучающихся, направленные на создание педагогических условий, необходимых для своевременного и успешного ее выполнения.

Н. Е. Турбина рассматривает организацию самостоятельной деятельности

студентов как процесс и результат взаимодействия преподавателей и студентов

по созданию условий успешного продвижения студентов к более высокому уровню этой деятельности при постоянном снижении внешнего и усилении внутреннего контроля за процессом и результатом этой деятельности [136, с. 8].

В нашей работе под организацией самостоятельной работы студентов

мы понимаем целенаправленный процесс субъект-субъектного опосредованного взаимодействия преподавателя и студента, включающий со-организацию и самоорганизацию студентом самостоятельной работы при использовании различных ее видов, форм и методов, способствующих овладению студентами учреждений среднего профессионального образования общими и профессиональными компетенциями.

Организация самостоятельной работы студентов - сложный и многомерный процесс, который включает в себя формирование мотивации, профессиональной позиции будущего специалиста, включение самостоятельной работы в процесс освоения содержания учебных дисциплин, а также выбор форм контроля за результатами самостоятельной работы [28].

Исходя из этого, от организации самостоятельной работы студентов будет зависеть успешность ее выполнения. Организация самостоятельной работы студентов включает в себя планирование, обеспечивающее ее непрерывность, упорядоченность и последовательность в обучении. Составление тематического плана является исходным этапом организации самостоятельной работы студентов, включающим осмысление учебного материала, оценку степени сложности материала, определение норм времени, необходимого для выполнения задания, отбор средств обучения, выбор форм организации самостоятельной работы студентов.

## **1.2. Сущность самостоятельной работы: цели, функции и виды.**

Проблема организации самостоятельной работы обучающихся рассматривается достаточно широко, однако даже в определении сути понятия «самостоятельная работа» трудно найти единство мнений. В педагогической литературе представлено понятие «самостоятельная работа обучающихся» с различных точек зрения.

Так, одни специалисты (Г.Н. Алова, З.А. Вологодская) полагают, что самостоятельная работа – это такой вид познавательной деятельности, которую обучающийся выполняет сам, в том числе и во время аудиторных занятий. Главное, чтобы он самостоятельно мыслил, ориентировался в учебном материале. Другие (М.А. Данилов, А.В. Усова, В.И. Андреев) считают, что под самостоятельной работой следует понимать учебную деятельность обучающихся, которую они выполняют без непосредственного участия педагога.

В обобщенном виде представим различные определения понятия «самостоятельная работа» в таблице 1.

Как видно из содержания выделенных определений, самостоятельная работа рассматривается, с одной стороны (М.В. Буланова-Топоркова, В.М. Рогозинский, П.И. Пидкасистый, Н.Н. Булынский, Т.А. Ильина), как вид деятельности, стимулирующий активность, самостоятельность, познавательный интерес, самообразование, мотивацию к дальнейшему повышению квалификации, а с другой (В.А. Мижериков, Р.М. Микельсон, И.А. Зимняя, Б.П. Есипов), как система мероприятий или педагогических условий, обеспечивающих руководство самостоятельной деятельностью обучающихся.

**Таблица 1.**

**Основные определения сущности понятия «самостоятельная работа»**

Автор / издание	Определение самостоятельной работы
Словарь-справочник современного российского профессионального образования	составная часть обучения, имеющая, как правило, форму внеаудиторных занятий, в процессе которых самостоятельно изучаются первоисточники, научная и учебно–методическая литература
Педагогический словарь	средство формирования познавательных способностей обучающихся, их направленности на непрерывное самообразование
М.В. Буланова-Топоркова	планируемая работа обучающихся, выполняемая по заданию и при методическом руководстве педагога, но без

	его непосредственного участия
В.М. Рогозинский	планируемая познавательная, организационно и методически направляемая деятельность обучающихся, осуществляемая без прямой помощи педагога, для достижения конкретного результата
Т.А. Ильина	особый вид фронтальной, групповой и индивидуальной учебной деятельности обучающихся, осуществляемой под руководством, но без непосредственного участия педагога, характеризуемой большой активностью протекания познавательных процессов, которая может выполняться как на уроке, так и во внеурочное время и служит средством повышения эффективности процесса обучения и подготовки обучающихся к самостоятельному пополнению своих знаний
П.И. Пидкасистый	не форма организации учебных занятий и не метод обучения, это, скорее, как средство вовлечения обучающихся в самостоятельную познавательную деятельность, средство ее логической и психологической организации
В.А. Мижериков	организованные и целенаправленные занятия с обучающимися, проводимые учебным заведением во внеучебное время для расширения и углубления знаний, умений и навыков, развития самостоятельности, индивидуальных способностей учащихся, а также удовлетворения их интересов и обеспечения активного и разумного досуга
И.А. Зимняя	целенаправленная, внутренне мотивированная структурированная самим объектом в совокупности выполняемых действий и корректируемая им по процессу и результату деятельность

Объединяет все эти определения тот факт, что самостоятельная работа признается активным методом обучения. Педагог действительно хоть и не принимает участия в выполнении задания, но именно он организует деятельность. Самостоятельная работа всегда завершается какими-либо результатами так, как к ним обучающиеся приходят самостоятельно.

В последнее время по вопросу о том, что следует понимать под самостоятельной работой, было много споров.

Сущность самостоятельного обучения определяется в дидактике как способность человека без посторонней помощи приобретать информацию из разных источников. Ни один образ не формируется у человека без самостоятельных познавательных действий. Наибольший успех в учении достигается тогда, когда обучающийся ориентируется на самостоятельное



выполнение предварительно отобранных интеллектуальных операций.

Необходимость анализа понятия «самостоятельная работа» обусловлена тем, что оно используется различными авторами в разном значении.

В нашей выпускной квалификационной работе мы будем придерживаться понятия «самостоятельная работа» в следующем значении:

**Самостоятельная работа обучающихся** — это такой вид учебно-познавательной деятельности, где обучающимся предлагаются учебные задания и руководства для их выполнения; работа проводится без непосредственного участия педагога, но под его руководством; выполнение работы требует от обучающегося умственного напряжения (И.Э. Унт) [20].

В качестве признаков самостоятельной работы выделим следующие:

- наличие познавательной или практической задачи, проблемного вопроса, особого времени на их выполнение;
- проявление умственного напряжения для правильного и наилучшего выполнения того или иного действия;
- проявление сознательности, самостоятельности и активности студентов в процессе решения поставленных задач;
- осуществление управления и самоуправления самостоятельной, познавательной и практической деятельностью студента.

Таким образом, ядром самостоятельной работы является познавательная или проблемная задача, которая обуславливает весь ее процесс.

Исходя из этого, можно сформулировать основные цели и задачи самостоятельной работы обучающихся.

Основная цель самостоятельной работы состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыкам в деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Задачами организации самостоятельной работы являются [18]:

1. Развитие способности работать самостоятельно, формирование самостоятельности мышления и принятия решений.

2. Развитие активности и познавательных способностей обучающихся, формирование исследовательских умений.

3. Стимулирование самообразования и самовоспитания

4. Развитие способности планировать и распределять свое время.

Среди функций самостоятельной работы обучающихся в профессиональной системе обучения выделяют следующие:

А) Развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к творческим видам деятельности, формирование интеллектуальных способностей обучающихся).

Б) Информационно-обучающая (учебная деятельность обучающихся на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной).

В) Стимулирующая (формирование мотивов образования, самообразования).

Г) Воспитывающая (формирование личностно-профессиональных качеств специалиста).

Самостоятельная работа завершает задачи всех других видов учебного процесса и может осуществляться на лекциях, семинарах, практикумах, лабораторных занятиях, консультациях. В данном случае она выступает как метод обучения. Самостоятельная работа предполагает выполнение различного рода заданий, предлагаемых преподавателем. Выполнение данных заданий должно раскрывать объем программного материала, не нашедшего освещения (или малоосвещенного) на лекционных и семинарских занятиях. Подготовка осуществляется при непосредственном консультировании преподавателя, что не исключает элементов творчества со стороны обучающихся.

Как форма организации учебного процесса самостоятельная работа представляет собой целенаправленную систематическую деятельность по

приобретению знаний, осуществляемую вне аудитории [7].

Таким образом, сущность самостоятельной работы заключается в наличии специально организованной деятельности обучающихся; наличии результата деятельности; наличии технологии процесса учения. Эти параметры позволяют определять самостоятельную работу как специально организованную систематическую учебную деятельность, основанную на определенной технологии процесса учения и направленную на развитие познавательной и творческой активности личности.

Любой вид занятий, создающий условия для зарождения самостоятельной мысли, познавательной и творческой активности обучающегося связан с самостоятельной работой.

В широком смысле под самостоятельной работой понимают совокупность всей самостоятельной деятельности обучающихся как в учебной аудитории, так и вне ее, в контакте с преподавателем и в его отсутствии. Поэтому основными формами самостоятельной работы обучающихся считаются аудиторная и внеаудиторная. В последние годы отдельно выделяют еще одну форму – самостоятельная работа в Интернете (поиск информации в сети; организации диалога в сети посредством использования электронной почты, телеконференций; создание тематических web-страниц и web-квестов) [15]. Формы самостоятельной работы представлены на рисунке 1.

#### Рисунок 1. Формы самостоятельной работы в профессиональном образовании

Для раскрытия основных видов самостоятельных работ рассмотрим разновидность классификации по характеру познавательной деятельности, предложенную И.И. Малкиным который выделяет четыре вида самостоятельных работ представленных в таблице 2.

Содержание аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, а также ее методы определяются в соответствии с рекомендуемыми видами учебных заданий, представленными в рабочей программе учебной дисциплины.

Самостоятельная работа помогает студентам [9, 10]:

1) овладеть знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста и т.д.;
- работа со справочниками и др. справочной литературой;
- ознакомление с нормативными и правовыми документами;
- учебно-методическая и научно-исследовательская работа;
- использование компьютерной техники и Интернета, и др.

**Таблица 2**

**Классификация видов самостоятельной работы (Малкин И.И.)**

Вид работы		Содержание работы
Работы репродуктивного типа	воспроизводящие работы	восстановление в памяти ранее изученного материала, который необходим для понимания нового материал
	тренировочные работы	воспроизведение изучаемого материала и применение его в новых ситуациях
	обзорные работы	задания на упорядочение и систематизацию изучаемых сведений
	проверочные работы	всесторонняя проверка качества усвоения знаний
Работы познавательно-поискового типа:	подготовительные работы	обучающиеся, пользуются имеющимися сведениями, при этом убеждаются в неполноте своих знаний по изученной теме, что приводит их к необходимости более глубокого ознакомления с новым материалом
	констатирующие работы	описание новых факторов и явлений по их внешним признакам, наблюдение и

		констатация фактов
	экспериментально-поисковые работы	учебные задания, при выполнении которых обучающиеся выделяют существенные признаки понятий, устанавливают причинно-следственные зависимости, «открывают» законы и т. д.
	логически-поисковые работы	различные задания по оперированию существенными признаками изученных понятий, используемые на заключительном этапе изложения и закрепления
Работы творческого типа	художественно-образные самостоятельные работы	работы, в результате которых обучающиеся создают нечто новое, оригинальное
	научно-творческие работы	учебная деятельность, выходящая не только за рамки программ, но и связанная с решением познавательных задач повышенной трудности — проявление собственной инициативы, поиска оригинального решения и т.д.
	конструктивно-технические работы	творческое проектирование, конструирование с использованием специальных компьютерных программ
Работы познавательно-практического типа:	учебно-практические работы	изготовление наглядных пособий (графиков, диаграмм, схем, макетов приборов, подготовка статей и т. п.
	общественно-практические работы	деятельность, выходящая за рамки учебной жизни

2) закреплять и систематизировать знания:

- работа с конспектом лекции;
- обработка текста, повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей;
- подготовка плана;
- составление таблиц для систематизации учебного материала;
- подготовка ответов на контрольные вопросы;
- заполнение рабочей тетради;
- аналитическая обработка текста;
- подготовка мультимедиа презентации и докладов к выступлению на семинаре (конференции, круглом столе и т.п.);

- подготовка реферата;
- составление библиографии использованных литературных источников;

- разработка тематических кроссвордов и ребусов;
- тестирование и др.;

3) формировать умения:

- решение ситуационных задач и упражнений по образцу;
- выполнение расчетов (графические и расчетные работы);
- решение профессиональных кейсов и вариативных задач;
- подготовка к контрольным работам;
- подготовка к тестированию;
- подготовка к деловым играм;
- проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности;
- опытно-экспериментальная работа;
- анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Названные формы и методы организации самостоятельной работы могут реализовываться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности и уровня умений обучающихся.

### **1.3. Методы организации самостоятельной работы обучающихся**

Приоритет самостоятельного освоения учебного материала обучающимися требует от педагога соответствующей переориентации учебного процесса, разработки и внедрения соответствующих форм и методов организации самостоятельной работы.

В психолого-педагогической литературе метод обучения представлен как способ организации взаимодействия педагога с обучающимися для

достижения учебных целей [9].

В качестве разновидностей методов организации педагогического процесса выступают методы организации самостоятельной работы обучающихся.

Рассмотрим традиционные и современные методы организации самостоятельной работы обучающихся представленные в таблице 3.

**Таблица 3**

**Методы организации самостоятельной работы**

Традиционные методы организации	Современные методы организации
анализ учебной литературы, составление конспекта, аннотирование книг, статей	- написание рецензии на сайт по теме; - составление библиографического списка;
выполнение заданий поисково – исследовательского характера	решение проблемных ситуаций
подготовка докладов, рефератов	- написание эссе, - кейс – метод, - анализ рефератов в сети на определенную тему и их оценивание;
выполнение лабораторных, практических, курсовых, дипломных проектов	метод проектов
решение задач и упражнений по образцу, самостоятельное составление практических задач и заданий	составление учебного портфолио
контрольная работа, устный опрос по самостоятельно изученному материалу	- дискуссия, - тестирование
научно – исследовательская работа	учебная конференция

Многие квалификационные характеристики по специальностям профессионального образования современных образовательных стандартов содержат такие требования, как [18]:

- умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности; заниматься самообразованием.

Обозначенные требования к подготовке обучающихся делают их конкурентоспособными на современном рынке труда.

В этой связи, все большее значение приобретает самостоятельная работа обучающихся, создающая условия для формирования у них готовности и умения использовать различные средства информации с целью поиска знания.

Для эффективности самостоятельной работы необходимо выполнить ряд условий, представленных на рисунке 2.

Говоря о правильном сочетании объемов аудиторной и самостоятельной работы, имеют в виду, прежде всего, правильное определение трудоемкости различных видов самостоятельных работ, таких как рефераты, исследовательские и курсовые проекты и т.п.

#### Рисунок 2. Условия для эффективной самостоятельной работы

Если на первых курсах преподавателю принадлежит активная созидательная позиция, то по мере продвижения к старшим курсам эта последовательность должна деформироваться в сторону побуждения студента работать самостоятельно, активно стремиться к самообразованию.

Обеспечение обучающихся необходимыми методическими материалами с целью превращения самостоятельной работы в процесс творческий подразумевает, например, компьютеризацию образовательного процесса, которая в условиях многоуровневой структуры образования является активизирующим фактором.

Контроль за организацией и ходом самостоятельной работы предполагает также и определение мер поощрения обучающихся за ее качественное выполнение.

Главное в стратегической линии организации самостоятельной работы студентов в вузе заключается не в оптимизации ее отдельных видов, а в создании условий высокой активности, самостоятельности и ответственности



студентов в аудитории и вне ее в ходе всех видов учебной деятельности.

Эффективная самостоятельная работа студентов возможна только при наличии серьезной и устойчивой мотивации. Самый сильный мотивирующий фактор – подготовка к дальнейшей эффективной профессиональной деятельности.

Рассмотрим основные стимулы, способствующие повышению эффективности самостоятельной работы [18]:

1. Полезность выполняемой работы. Если обучающийся знает, что результаты его работы будут использованы в лекционном курсе, в методическом пособии, в лабораторном практикуме, при подготовке публикации или иным образом, то отношение к выполнению задания существенно меняется в лучшую сторону и качество выполняемой работы возрастает.

Другим вариантом использования фактора полезности является активное применение результатов работы в профессиональной подготовке. Так, например, если обучающийся получил задание на дипломную (квалификационную) работу на одном из младших курсов, он может выполнять самостоятельные задания по ряду дисциплин читаемых циклов, которые затем войдут как разделы в его квалификационную работу.

2. Участие обучающихся в творческой деятельности. Это может быть участие в научно-исследовательской, опытно-конструкторской или методической работе, проводимой на той или иной кафедре.

3. Важным мотивационным фактором является интенсивная педагогика. Она предполагает введение в учебный процесс активных методов, прежде всего игрового тренинга, в основе которого лежат инновационные и организационно-деятельностные игры. В таких играх происходит переход от односторонних частных знаний к многосторонним знаниям об объекте, его моделирование с выделением ведущих противоречий, а не просто приобретение навыка принятия решения.

4. Участие в олимпиадах по учебным дисциплинам, конкурсах научно-

исследовательских или прикладных работ и т.д.

5. Использование мотивирующих факторов контроля знаний (накопительные оценки, рейтинг, тесты, нестандартные экзаменационные процедуры), которые при определенных условиях могут вызвать стремление к состоятельности.

6. Индивидуализация заданий, выполняемых как в аудитории, так и вне ее, постоянное их обновление.

Таким образом, для организации и успешного функционирования самостоятельной работы обучающихся необходимы:

- 1) комплексный подход к организации самостоятельной работы (включая все формы аудиторной и внеаудиторной работы);
- 2) обеспечение контроля над качеством выполнения самостоятельной работы (требования, консультации);
- 3) использование различных форм и методов, как самостоятельной работы, так и ее контроля.

Для проектируемого нами занятия по дисциплине профессионального цикла, был выбран метод решения практических задач (проблемной ситуации).

Проблемная ситуация – это познавательное затруднение субъекта, преодолеть которое можно лишь путем поиска новых знаний [23].

Новые подходы к организации самостоятельной работы предполагают, что обучающиеся разбирают не только искусственные ситуации, но и реальные практические задачи; учатся не только у педагога, но и друг у друга; работают с различными базами информации; учатся мыслить критически и принимать ответственность за выбор решения; формируют собственную профессиональную позицию.

Проблемные ситуации активизируют мыслительную деятельность обучающихся, вызывают высокую самостоятельность, формируют интерес и личную мотивацию.

Требования к проблемным ситуациям:

– проблемная ситуация должна быть такой, чтобы возникало не только

противоречие, но и потенциальная возможность снятия его;

– проблемная ситуация должна содержать в себе элемент нового, интересного для обучающихся;

– при создании проблемных ситуаций необходимо учитывать разные виды мотивов обучения.

Содержательное наполнение описанных методов представлено в третьем разделе.

## Выводы по первой главе

Педагогический анализ организации самостоятельной работы обучающихся в теории и практике отечественного образования показал, что данная проблема интересовала педагогов практически всегда и на современном этапе она остается актуальной в связи с реализацией ФГОС. В различные периоды XX–XXI столетий самостоятельная работа рассматривалась в разных аспектах: методическом, дидактико-методическом, воспитательном. Понятие «самостоятельная работа» многосторонне и рассматривается как вид деятельности, форма обучения, метод и средство обучения, что подтверждает интерес к изучению данной проблемы.

Самостоятельная работа обучающихся — это вид учебно-познавательной деятельности, где обучающимся предлагаются учебные задания и руководства для их выполнения; работа проводится без непосредственного участия педагога, но под его руководством; выполнение работы требует от обучающегося умственного напряжения.

Основная цель самостоятельной работы состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыкам в деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Среди функций самостоятельной работы обучающихся в профессиональной системе обучения выделяют следующие: развивающая; информационно-обучающая; стимулирующая; воспитывающая.

Основными формами самостоятельной работы обучающихся считаются аудиторная и внеаудиторная. В последние годы отдельно выделяют еще одну форму – самостоятельная работа в Интернете.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических и семинарских занятиях, при выполнении лабораторных работ;

- в контакте с педагогом вне рамок расписания - на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и так далее.

- в библиотеке, дома, в общежитии, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и творческих задач.

Границы между этими видами работ достаточно размыты, а сами виды самостоятельной работы пересекаются.

Методы самостоятельной работы многочисленны и могут реализовываться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности и уровня умений обучающихся.

## **Глава 2. Практическая работа по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплинам профессионального цикла на примере государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»**

### **2.1. Анализ эффективности организации самостоятельной работы в процессе преподавания дисциплины профессионального цикла в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»**

Практическое занятие было разработано и проводилось для обучающихся ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» направления подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация - техник-технолог.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются [2]:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Согласно ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Также техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В учебном плане специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено изучение дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Дисциплина «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» входит в базовую (обязательную) часть профессионального учебного цикла



общефессиональных дисциплин.

Дисциплина «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» относится к обязательной части учебных циклов программы подготовки специалиста среднего звена, она предметно связана с другими дисциплинами, такими как физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, микробиология и другие.

При этом целью освоения дисциплины является:

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

1. Иметь практический опыт, такой как разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов, что такое организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд и т.д.

2. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, проводить расчеты по формулам, а так же обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

3. Знать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества, основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени, требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и обработанной домашней птицы, методы обработки и подготовки

мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.

Анализируемая дисциплина содержит 3 раздела (модуля) (таблица 4):

1. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
3. Подготовка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Таблица 4**

**Разделы дисциплины, виды учебной деятельности**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	207	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	135	
<b>Раздел 1. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	41	
Содержание	13	4
Самостоятельная работа	15	6
Практические/ лабораторные работы	12	6
Контрольная работа	1	3
<b>Раздел 2. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	53	
Содержание	25	4
Самостоятельная работа	15	6
Практические/ лабораторные работы	12	8
Контрольная работа	1	3
<b>Раздел 3. Подготовка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	36	
Содержание	9	2
Самостоятельная работа	10	3

Практические и лабораторные занятия	16	3
Контрольная работа	1	3
Учебная практика	36	
Производственная практика	36	
Зачет	3	3
Всего	207	

Для анализа эффективности организации самостоятельной работы в процессе преподавания дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в профессиональной образовательной организации государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» и последующей разработки практического занятия по одной из выбранных тем, нами было проанализировано содержание дисциплины, представленной в рабочей программе вышеуказанной дисциплины (таблица 5)

**Таблица 5**

**Содержание дисциплины, структурированное по разделам (темам)**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект)
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<b>Раздел 1. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	
Введение	Введение. Содержание дисциплины, ее задачи и связь с другими дисциплинами
Тема 1 Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов для	1. Характеристики рыбы, ее виды. 2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка (разделка) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровой

сложной кулинарной продукции	<p>рыбы.</p> <p>3. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка рыбы для фарширования.</p> <p>4. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.</p>
Самостоятельная работа:	<p>1. Составление схем механической обработки рыбы. Изучение ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником.</p> <p>Составление презентаций и докладов. Работа с нормативными документами (сборник рецептур, сборниками химического состава продуктов).</p> <p>Решение ситуационных задач</p>
Практические и лабораторные занятия	<p>Практическая работа 1 «Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы»</p> <p>Практическая работа 2 «Определение массы сырья нетто или полуфабрикатов при механической кулинарной обработке рыбы»</p> <p>Практическая работа 3 «Расчеты массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы»</p>
Тема 2 Морепродукты: обработка и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Морепродукты. Особенности обработки некоторых видов морепродуктов.</p> <p>Полуфабрикаты из морепродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов и их сроки хранения</p>
Самостоятельная работа	<p>Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником.</p> <p>Работа с нормативными документами (сборник рецептур, сборниками химического состава продуктов). Написание докладов. Изучение ассортимента полуфабрикатов из морепродуктов.</p>
Практические и лабораторные занятия	Лабораторная работа 1 «Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов»
Контрольная работа	
<b>Раздел 2. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	
Тема 3 Обработка мяса и субпродуктов, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Характеристика сырья: химический и морфологический состав. Механическая кулинарная обработка мяса.</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.</p> <p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и их ассортимент.</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и их ассортимент.</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и их ассортимент.</p> <p>Приготовление рубленой и котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов из них. Решение задач. Обработка субпродуктов и костей.</p>

Самостоятельная работа	<p>Составление схем механической обработки мяса.</p> <p>Изучение ассортимента полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины, полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником.</p> <p>Составление презентаций и докладов.</p> <p>Работа с нормативными документами (сборник рецептур, сборниками химического состава продуктов). Решение ситуационных задач</p>
Практические и лабораторные занятия	<p>Практическая работа 4 «Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов»</p> <p>Практическая работа 5 «Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке»</p> <p>Практическая работа 6 «Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке»</p>
Контрольная работа	
Тема 4 Обработка мяса диких животных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Обработка мяса диких животных, кроликов и поросят.</p> <p>Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных.</p>
Самостоятельная работа	<p>Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником.</p> <p>Работа с нормативными документами (сборник рецептур, сборниками химического состава продуктов). Написание докладов. Изучение ассортимента полуфабрикатов из мяса диких животных и субпродуктов.</p>
Практические и лабораторные занятия	Лабораторная работа 2 «Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов»
<b>Раздел 3. Подготовка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	
Тема 5 Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент	<p>Общие требования к птице и пернатой дичи. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Заправка птицы и дичи.</p> <p>Полуфабрикаты из птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. Решение задач.</p>
Самостоятельная работа	<p>Составление схем механической обработки сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p> <p>Изучение ассортимента полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником.</p> <p>Составление презентаций и докладов. Работа с нормативными документами (сборник рецептур,</p>

	сборниками химического состава продуктов). Решение ситуационных задач
Практические и лабораторные занятия	<p>Практическая работа 7 «Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы»</p> <p>Практическая работа 8 «Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы»</p> <p>Практическая работа 9 «Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы»</p> <p>Лабораторная работа 3 «Приготовление полуфабрикатов из птицы»</p> <p>Лабораторная работа 4 «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса и птицы»</p>
Контрольная работа	
<b>Учебная практика</b>	
Тема 1.1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, подготовка туш мяса к разделке, овладение навыками жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов, определения их кулинарного назначения. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Тема 1.2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, определение вида рыбы, кондиции, доброкачественности. Овладение навыками обработки рыбы, разделки разными способами. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Тема 1.3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, подготовка птицы к разделке, овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции.
Проверочная работа	
<b>Производственная практика</b>	
Ознакомление с базовым предприятием. Проведение инструктажа по ТБ при работе на производстве. Приготовление натуральных мясных	<p>1.Инструктаж по ТБ.</p> <p>2. Ознакомление с базовым предприятием, производственными службами и участками</p> <p>3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>4.Обвалка мяса и обработка мясных продуктов. Приготовление натуральных мясных полуфабрикатов</p>

полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, порционных) для сложной кулинарной продукции.	(крупнокусковых, мелкокусковых, порционных) для сложной кулинарной продукции. 5. Проверка качества выполнения работы. 6. Заполнение дневника практики.
Приготовление панированных мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.Инструктаж по ТБ. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря 3.Обвалка мяса и обработка мясных продуктов. Приготовление панированных мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 4. Контроль качества. 5. Проверка качества выполнения работы. 6. Заполнение дневника практики.
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	1.Инструктаж по ТБ. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. 3.Размораживание, сортировка, очистка от чешуи, удаление плавников, разделка на полуфабрикаты. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре. 4. Проверка качества выполнения работы. 5.Заполнение дневника практики.
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для сложной кулинарной продукции.	1.Инструктаж по ТБ. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. 3.Размораживание, сортировка, очистка от чешуи, удаление плавников, разделка. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлет, биточков, тельного, зраз. 4. Проверка качества выполнения работы. 5. Заполнение дневника практики.
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.	1.Инструктаж по ТБ. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. 3.Обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов-целых тушек(для жарки и варки), порционных. 4. Проверка качества выполнения работы. 5. Заполнение дневника практики.
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.	1.Инструктаж по ТБ. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. 3.Обработка домашней птицы. Приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 4. Проверка качества выполнения работы. 5. Заполнение дневника практики.
<b>Зачет</b>	

Как было выявлено по результатам анализа таблицы 5 «Содержание

дисциплины, структурированное по разделам (темам)» самостоятельная работа применяется в каждом разделе после изучения темы. Применение самостоятельной работы не в достаточной мере реализуются в процессе изучения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и предполагает в основном: систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам; работа с учебником; составление презентаций и докладов. Работа с нормативными документами (сборник рецептов, сборниками химического состава продуктов) и решение ситуационных задач. Это подтверждают данные, представленные в таблице 6.

**Таблица 6**

**Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Раздел	Тема для самостоятельной работы	Кол-во часов	Форма отчетности
Раздел 1. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Характеристики рыбы, ее виды. Механическая кулинарная обработка рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка (разделка) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка рыбы для фарширования. Морепродукты. Особенности обработки некоторых видов морепродуктов.	13	Составление схем. Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником. Составление презентаций и докладов. Работа с нормативными документами (сборник рецептов, сборниками химического состава продуктов). Решение ситуационных задач



	Полуфабрикаты из морепродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов и их сроки хранения		
Раздел 2. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Характеристика сырья: химический и морфологический состав. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины. Приготовление полуфабрикатов и их ассортимент. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Приготовление полуфабрикатов и их ассортимент. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Приготовление полуфабрикатов и их ассортимент. Приготовление рубленой и котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов из них. Решение задач. Обработка субпродуктов и костей.	25	Составление схем. Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником. Составление презентаций и докладов. Работа с нормативными документами (сборник рецептур, сборниками химического состава продуктов). Решение ситуационных задач
Раздел 3. Подготовка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Общие требования к птице и пернатой дичи. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Заправка птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. Решение задач.	10	Составление схем. Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником. Составление презентаций и докладов. Работа с нормативными документами (сборник рецептур, сборниками химического состава продуктов). Решение ситуационных задач

Как можно отметить, в качестве форм отчетности по самостоятельной работе студентов используется подготовка презентаций и докладов на предложенные темы и решение задач, что, на наш взгляд не может в полной

мере способствовать достижению целей и задач дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». Также нами были проанализированы оценочные средства контроля формируемых компетенций по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (таблица 7).

**Таблица 7**

**Оценочные средства контроля формируемых компетенций по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Конкретизированные цели освоения дисциплины, обеспечивающие формирование компетенции	Оценочные средства контроля формирования компетенций
<p>Под компетенциями ОК 1 – 9 и ПК 1.1-1.3 понимается сущность и социальная значимость своей будущей профессии, проявляется к ней устойчивый интерес, способность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- проводить контроль и анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовать подготовку мяса, рыбы, птицы, а так же приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- правильно оформить заказа на</li> </ul>	<p><u>Текущий контроль:</u>                      Проверка выполнения аналитических заданий (таблиц, схем), презентаций, докладов;                      тестирование;                      устный опрос на практических занятиях</p> <p><u>Зачет</u></p>

продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- производить расчет количества необходимых ингредиентов;
- минимизировать отходы при приготовлении различных блюд.

Знать:

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- актуальные направления в приготовлении полу-фабрикатов из рыбы, мяса, птицы;-предмет и задачи экономического анализа;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

Таким образом, проанализировав содержание дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и план самостоятельной работы студентов, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, представленное в рабочей программе, мы пришли к выводу, что самостоятельная работа, как метод обучения не применяется, что, на наш взгляд, не может в полной мере способствовать достижению целей и задач указанной дисциплины.

Для решения данной проблемы, в следующих параграфах настоящего исследования будет осуществлена разработка методов самостоятельной работы обучающихся на практическом занятии по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», а также представлен план конспект по одной из тем дисциплины.

## **2.2. Организации самостоятельной работы обучающихся в процессе изучения дисциплины профессионального цикла**

Для разработки заданий для организации самостоятельной работы обучающихся в колледже по дисциплине профессионального цикла потребовалось проанализировать планируемые результаты освоения выше представленной дисциплины. Результатом освоения программы МДК 01.01 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Данные представлены в таблице 8.

Отметим, что информация взята из рабочей программы дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», разработанной для студентов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» направления подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация - техник-технолог.

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» нами разработана методика организации самостоятельной работы и был выбран метод решения практических задач (проблемной ситуации). Опишем её более подробно.

### **Таблица 8**

**Планируемые результаты освоения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

№	Компетенция (содержание и обозначение в соответствии с ФГОС СПО)	Конкретизированные цели освоения дисциплины	
		Знать	Уметь
1	<p>Способен организовывать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля ОК 1-9 и ПК1.1-1.3 обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> </ul> <p>Организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>проводить расчеты по формулам;</li> <li>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul>

		подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	
--	--	---	--

**Проблемная ситуация** – это познавательное затруднение субъекта, преодолеть которое можно лишь путем поиска новых знаний [23].

Новые подходы к организации самостоятельной работы предполагают, что:

- обучающиеся разбирают не только искусственные ситуации, но и реальные практические задачи;
- учатся не только у педагога, но и друг у друга;
- работают с различными базами информации; учатся мыслить критически и принимать ответственность за выбор решения; формируют собственную профессиональную позицию.

Проблемные ситуации активизируют мыслительную деятельность обучающихся, вызывают высокую самостоятельность, формируют интерес и личную мотивацию.

Требования к проблемным ситуациям:

- проблемная ситуация должна быть такой, чтобы возникало не только противоречие, но и потенциальная возможность снятия его;
- проблемная ситуация должна содержать в себе элемент нового, интересного для обучающихся;
- при создании проблемных ситуаций необходимо учитывать разные виды мотивов обучения.

Для участия в нашем исследовании обучающиеся делятся на группы по «территориальному» принципу (в одну группу объединяются сидящие за соседними партами - по 6 человека) и в соответствии с требованиями выполняют самостоятельную работу, содержание которой включает следующие этапы:

- 1 Прочитать описание задачи.
- 2 Проанализировать имеющиеся данные.

3 Ответить на вопросы.

4 Решить задачи.

Командам было выдано задание в соответствии с планом решить задания:

Задание № 1

1. При анализе образца полукопченой колбасы выявлено, что массовая доля влаги составляет 60%. Срок годности, представленный на этикетке, – 15 суток при температуре хранения не выше +12оС; сведения об использовании консервантов отсутствуют. Колбаса вырабатывается по ТУ. Что необходимо выяснить эксперту для дачи заключения о соответствии качества и маркировки продукции требованиям НД?

2. В протоколе испытаний образца полуфабрикатов из говядины дается ссылка на пункты СанПиН 1.1.4 и 1.1.4.2. Определены показатели: токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитрозамины. Из микробиологических показателей определены БГКП (коли-формы), сульфитредуцирующие клостридии, *S. aureus*, патогенные (в т.ч. сальмонеллы). Какие нормируемые СанПиН показатели не были определены? Правильно ли выбраны пункты СанПиН.

3. В Москву из Франции должна прибыть деликатесная продукция (продукты из морепродуктов), предназначенная для элитных ресторанов. Какой вид транспорта используется в таких случаях?

Задание № 2

1. Ассортимент порционных полуфабрикатов из говядины для сложных блюд. Организация технологического процесса подготовки говядины, механическая обработка мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов, подбор пряностей и приправ при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины.

2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, контроль качества безопасности подготовленной говядины в охлажденном и

замороженном виде, правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

3. Задача: Определить количество отходов и потерь при обработке 60 кг говядины 2 категории.

Задание № 3

Решение задач

1. Найдите количество отходов по среднетушевым нормам отходов при поступлении 80 кг говядины II категории упитанности.

2. Найдите выход толстого и тонкого края говядины при поступлении 125 кг говядины I категории.

3. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.

4. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

5. Сколько порций блюда «Гуляш» по рецептуре №401 (632) можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.

6. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

7. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано.

8. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.

9. Масса говяжьей печени мороженой 17 кг. Определите массу жареной печени.

10. Масса говяжьей туши I категории упитанности составляет 110 кг. Определите массу мяса для жарки, тушения и варки крупными кусками.



Оценивание выступления команд осуществляется в соответствии с критериями, представленными в таблице 9.

**Таблица 9**

Критерии оценивания презентации исследования

Критерии оценки	Показатели
1. Качество доклада	- системность, композиционная целостность - краткость, четкость, ясность формулировок - аналитичность - продуманная система визуального представления информации
2. Ответы на вопросы и задачи	- адекватность ответов поставленным вопросам - аргументированность - полнота, убедительность - содержательность
3. Личностные проявления докладчика	- компетентность - культура речи, поведения - удержание внимания аудитории - эмоциональность (неравнодушие)

На заключительном этапе – совместное обсуждение работы групп и результатов этой работы.

Для эффективной организации самостоятельной работы на практическом занятии по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» важно учитывать ряд рекомендаций, к основным из которых отнесем следующие:

**Рекомендация 1.** Самостоятельная работа должна носить целенаправленный характер. Это достигается четкой формулировкой цели работы. Задача педагога заключается в том, чтобы найти такую формулировку задания, которая вызывала бы у обучающихся интерес к работе и стремление выполнить ее как можно лучше. Обучающиеся должны ясно представлять, в чем заключается задача, и каким образом будет проверяться ее выполнение. Это придает работе осмысленный,

целенаправленный характер, и способствует более успешному ее выполнению.

Недооценка указанного требования приводит к тому, что обучающиеся, не поняв цели работы, делают не то, что нужно, или вынуждены в процессе ее выполнения многократно обращаться за разъяснением к педагогу. Все это приводит к нерациональной трате времени и снижению уровня самостоятельности студентов в работе.

**Рекомендация 2.** Для самостоятельной работы нужно предлагать такие задания, которые требуют применения знаний в новой ситуации. Только в этом случае самостоятельная работа способствует формированию инициативы и познавательных способностей обучающихся.

**Рекомендация 3.** В организации самостоятельной работы необходимо учитывать, что для овладения знаниями, умениям и навыками различным обучающимся требуется разное время. Осуществлять это можно путем дифференцированного подхода к ним.

**Рекомендация 4.** При выполнении обучающимися самостоятельных работ любого вида руководящая роль должна принадлежать педагогу. Педагог продумывает систему самостоятельных работ, их планомерное включение в учебный процесс. Он определяет цель, содержание и объем каждой самостоятельной работы, методы обучения различным видам самостоятельной работы.

При проведении самостоятельной работы с применением проблемной ситуации необходимо учитывать следующие рекомендации:

- проблемная ситуация должна быть такой, чтобы возникало не только противоречие, но и потенциальная возможность снятия его;
- проблемная ситуация должна содержать в себе элемент нового, интересного для обучающихся;
- при создании проблемных ситуаций необходимо учитывать разные виды мотивов обучения;
- проблемная ситуация должна соответствовать интеллектуальным

возможностям студентов;

– при решении проблемной ситуации необходимо четко определять время на обсуждении вопроса;

– контролировать студентов, чтобы они не ушли от темы, при необходимости помочь участникам в группе прийти к согласованному мнению;

– добиться чувства удовлетворения у большинства участников, то есть необходимо поблагодарить обучающихся за активную работу, оценить общий вклад всех в решение проблемы, обмен мнениями.

Таким образом, организация самостоятельной работы в процессе изучения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» позволит педагогу организовать нетрадиционные занятия, а обучающимся поможет активизировать познавательную самостоятельность, волю, внимание, различные виды памяти, коммуникативные способности.

### **2.3. План-конспект практического занятия с использованием методов самостоятельной работы**

**Раздел № 2.** «Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

**Тема № 3.** «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины»

**План:**

1. Организационный этап.
2. Мотивационный этап.
3. Основной этап:
  - организация самостоятельной работы;
  - оценивание результатов самостоятельной работы.
4. Этап подведение итогов.

### Цели занятия:

- 1. Обучающая:** обобщение и систематизация знаний об особенностях технологического процесса приготовления полуфабрикатов из говядины;
- 2. Развивающая:** продолжение развития профессионального мышления;
- 3. Воспитательная:** способствовать воспитанию коллективизма, самостоятельности.

**Форма обучения:** практическое занятие.

**Методы обучения:** практический (метод «проблемной задачи»).

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

**Ключевые слова:**

**Межпредметные связи:** «Физиология питания человека», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Микробиология» и др.

**Внутрипредметные связи:** Раздел № 1. «Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

### План занятия:

Этапы занятия	Деятельность педагога	Деятельность студентов	Используемые средства
Организационный этап	Приветствие. Проверка посещаемости	Приветствуют преподавателя. Докладывают об отсутствующих	Речевая коммуникация
Мотивационный этап. Постановка цели, задач, мотивация учебной деятельности	Педагог сообщает тему занятия, цели, план	Осмысливают поставленные преподавателем цели, записывают дату и тему занятия	Речевая коммуникация
Основной этап. 1) Вводная часть	Педагог задает вопросы: - Чем отличаются продукты из мяса от полуфабрикатов? Что общего в их изготовлении? - Каким транспортом (рефрижераторным или изотермическим) перевозятся	Каждый обучающийся отвечает устно по выбору педагога	Речевая коммуникация

<p>2) Основная часть. Организация самостоятельной деятельности обучающихся</p>	<p>продукты из мяса при внутригородском и междугороднем сообщении? - Каковы режимы хранения рыбных, мясных продуктов и их сроки годности?</p> <p>Педагог распределяет обучающихся на 3 команды, каждой из которых выдает задание для самостоятельной работы</p>	<p>Групповая работа. Каждая команда поочередно выполняет задания и отвечает на вопросы, Преподаватель оценивает ответ</p>	
<p>3) Оценивание результатов работы</p>	<p>Оценивание выступлений обучающихся</p>	<p>При необходимости задают уточняющие вопросы</p>	<p>Беседа, оценивание</p>
<p>Этап подведения итогов</p>	<p>Обсуждение результата работы групп и уровня выполнения заданий.</p>	<p>Обсуждение результатов занятия и особенностей работы в группах</p>	<p>Беседа обучающихся</p>

**Домашнее задание:** Лисицын А.Б. Теория и практика переработки мяса/ А.Б. Лисицын – М.: Эдиториал сервис, 2008. Ответить на контрольные вопросы - С. 138-145

## **Выводы по второй главе**

Для организации самостоятельной работы обучающихся по профессиональному циклу был выбран ГБПОУ Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли. Разработано практическое занятие для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с использованием методов самостоятельной работы, а также предоставлен план-конспект практического занятия по теме: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины».

Проанализировав содержание дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», представленное в рабочей программе, план самостоятельной работы студентов, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу о том, что самостоятельная работа как метод обучения не применяется в достаточной степени, что, на наш взгляд, не может в полной мере способствовать достижению целей и задач указанной дисциплины.

Для решения данной проблемы, мы разработали практическое занятие по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» с использованием метода самостоятельной работы, а также предложили план-конспект по теме: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины».

## Заключение

Педагогический анализ организации самостоятельной работы обучающихся в теории и практике отечественного образования показал, что данная проблема интересовала педагогов практически всегда и на современном этапе она остается актуальной в связи с реализацией ФГОС. В различные периоды XX–XXI столетий самостоятельная работа рассматривалась в разных аспектах: методическом, дидактико-методическом, воспитательном. Понятие «самостоятельная работа» многосторонне и рассматривается как вид деятельности, форма обучения, метод и средство обучения, что подтверждает интерес к изучению данной проблемы.

Самостоятельная работа обучающихся — это вид учебно-познавательной деятельности, где обучающимся предлагаются учебные задания и руководства для их выполнения; работа проводится без непосредственного участия педагога, но под его руководством; выполнение работы требует от обучающегося умственного напряжения.

Основная цель самостоятельной работы состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыкам в деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Среди функций самостоятельной работы обучающихся в профессиональной системе обучения выделяют следующие: развивающая; информационно-обучающая; стимулирующая; воспитывающая. Таким образом, можно сформулировать обобщающий вывод: без систематической организованной и целеустремленной самостоятельной работы обучающихся невозможно стать высокопрофессиональным специалистом, а главное - невозможно самосовершенствоваться после окончания вуза в процессе

профессиональной деятельности. Именно поэтому самостоятельная работа студентов рассматривается как важнейшая составляющая их познавательной учебной деятельности, мощный резерв повышения качества образования, усиления эффективности учебно-воспитательного процесса.

Во второй главе настоящего исследования был проведен анализ эффективности организации самостоятельной работы в процессе преподавания дисциплины профессионального цикла в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», организована самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» профессионального цикла, а также предложен план конспект по теме: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины».

Проанализировав содержание дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», представленное в рабочей программе, план самостоятельной работы студентов, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу о том, что самостоятельная работа как метод обучения не применяется в достаточной степени, что, на наш взгляд, не может в полной мере способствовать достижению целей и задач указанной дисциплины.

Для решения данной проблемы, мы разработали практическое занятие по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» с использованием метода самостоятельной работы, а также предложили план конспект по теме: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины».

Самостоятельная работа обучающихся — это вид учебно-познавательной деятельности, где обучающимся предлагаются учебные задания и руководства для их выполнения; работа проводится без



непосредственного участия педагога, но под его руководством; выполнение работы требует от обучающегося умственного напряжения.

Основная цель самостоятельной работы состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыкам в деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Эффективная самостоятельная работа студентов возможна только при наличии серьезной и устойчивой мотивации. Самый сильный мотивирующий фактор – подготовка к дальнейшей эффективной профессиональной деятельности.

Для более эффективной организации самостоятельной работы обучающихся на занятии нами разработаны рекомендации по организации самостоятельной работы:

**Рекомендация 1.** Самостоятельная работа должна носить целенаправленный характер. Обучающиеся должны ясно представлять, в чем заключается задача, и каким образом будет проверяться ее выполнение. Это придает работе осмысленный, целенаправленный характер, и способствует более успешному ее выполнению.

**Рекомендация 2.** Для самостоятельной работы нужно предлагать такие задания, которые требуют применения знаний в новой ситуации. Только в этом случае самостоятельная работа способствует формированию инициативы и познавательных способностей обучающихся.

**Рекомендация 3.** В организации самостоятельной работы необходимо учитывать, что для овладения знаниями, умениям и навыками различным обучающимся требуется разное время.

Предложенные рекомендации по организации самостоятельной работы позволят обучающимся активизировать познавательную самостоятельность, внимание и коммуникативные способности.

Таким образом, задачи выпускной квалификационной работы решены, цель достигнута.

## Список литературы

1. Закон 273-ФЗ «Об образовании в РФ» 2016. 273-ФЗ.РФ [Электронный ресурс]: URL: [www.assessor.ru/zakon/273-fz-zakon-ob-obrazovanii-2013/](http://www.assessor.ru/zakon/273-fz-zakon-ob-obrazovanii-2013/) (дата обращения 15.04.2019).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования направления подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: URL: <http://www.ektex.ru/files/file/tehnologiya-produkcii.pdf> (дата обращения 21.03.2019).
3. Иваненко А.М. Современный урок [Текст] / А.М. Иваненко – М.: Прогресс, 2005. – 256 с
4. Андреев В.И. Педагогическое управление самостоятельной работы студентов на современном этапе. Методические рекомендации для преподавателей [Текст] / В.И. Андреев, Ф.Л. Ратнер, М.А. Верещагин. – Казань: КГУ им. В.И Ульянова-Ленина, 2010. 24 с.
5. Гребенюк О.С. Общая педагогика: Курс лекций [Электронный ресурс]: URL: <https://scibook.net/page/pedagogs/ist/ist-4--idz-ax251--nf-3.html> (дата обращения 15.04.2019).
6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие [Текст] / В.И. Богушева, Ростов-на Дону. Издательство Феникс, 2008г. 139 с
7. Андросюк Е.Р. Самостоятельная работа студентов: организация и контроль [Текст] / Е. Р. Андросюк, С. М. Леденев, А. О. Логинова, В. В. Майзель, С. М. Москвичев, С. Ф. Строкатова // Высшее образование в России. – 1995. – №4. – С. 59-63.
8. Данилов М.А. Воспитание у обучающихся самостоятельности и творческой активности в процессе обучения [Текст] / М.А. Данилов. М.:

Просвещение, 2010. 82 с.

9. Ковалевский И. Организация самостоятельной работы студента // Высшее образование в России №1, 2012. 92 с.

10. Коваленко Е.Э. Методика профессионального обучения [Текст] /Е.Э. Коваленко. – Харьков: ЧП Штрих, 2013- 480 с.

11. Козаков В. А. Самостоятельная работа студентов: учебное пособие [Текст] /В.А, Козаков. - Киев: Вища школа, 2011. - 252 с

12. Кругликов В. Н. Методы активизации познавательной деятельности [Текст] / В. Н. Кругликов, Е. В. Платонов, Ю. А. Шаранов - СПб.: Знание, 2012. - 190 с.

13. Лисицын А.Б. Теория и практика переработки мяса [Текст] / А.Б. Лисицын – М.: Эдиториал сервис, 2008. 308 с.

14. Милорадова Н.Г. Психология и педагогика[Текст] / Н.Г. Милорадова : Учебник. — М.: Гардарики, 2012. 335 с.

15. Морева Н.А. Педагогика среднего профессионального образования [Текст] / Н.А. Морева М.: Академия, 2013. - 442 с.

16. Мешкова Л.М. Теоретические аспекты активизации учебно-познавательной деятельности студентов технических вузов [Текст] / Л.М. Мешкова // Вестник Челябинского государственного педагогического университета, 2010. №4. С.23-25.

17. Никитина, Н. Н. Основы профессионально-педагогической деятельности [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.Н. Никитина, О. М. Железнякова, М. А. Петухов. - М.: Мастерство, 2015. - 224 с.

18. Поливанова Н.И., Ривина И.В. Принципы и формы организации совместной учебной деятельности [Электронный ресурс]: URL: <http://psyjournals.ru/psyedu/1996/n2/Polivanova.shtml> (дата обращения 18.01.2019).

19. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» [Текст] / Л.А. Радченко - Р.:Феникс, 2006.- С.186

20. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учеб.для студ.ссузов: [Текст] / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ, 2008 - 480с.

21. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.пособие для студ. нач.проф.образования: [Текст] / В.Д. Елхина. - М.: Академия, 2006 - 336с.

22. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач.проф.образования: [Текст] / В.П. Золин. - М.: Академия, 2009 - 320с.

23. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: Учеб.пособие для студ.вузов: [Текст] / В.М. Позняковский. - 2-е изд.,перераб.и доп. / Под общ. ред. проф. В.М.Позняковского. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 311с.

24. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: Учеб.пособие для студ. Вузов: [Текст] / В.М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 . - 528с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).

25. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учеб. пособие для студ. вузов [Текст] / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов / Под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. - 216с. –

26. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учеб. для студ. ссузов [Текст] / Л.А. Радченко. - 10-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. - 352с.

27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для студ. ссузов. и нач. проф. образ. [Текст] / В.В. Усов. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2004. - 416с

28. Радугин А. А. Педагогика [Текст] / А.А. Радугин. Учебное пособие для высших учебных заведений, – М: Центр, 2010 – 259 с
29. Старостина С.Ю. Развитие и пути повышения эффективности самостоятельной работы обучающихся [Электронный ресурс] URL: [http://vugi10art.ru/index.php?option=com\\_kunena&func=view&catid=9&id=1044&Itemid=516](http://vugi10art.ru/index.php?option=com_kunena&func=view&catid=9&id=1044&Itemid=516) (дата обращения 18.01.2019).
30. Общие основы педагогики [Текст] : Учебник. / Под ред. Н.М. Борытко. - Волгоград: ВГИПК РО, 2014
31. Основы педагогических технологий [Текст] : краткий толковый словарь / УрГПУ. Екатеринбург, 2016.
32. Панина Т.С. Современные способы активизации обучения [Текст] / Т.С. Панина, Л.Н. Вавилова - М.: Академия, 2012. - 176 с.
33. Педагогика: педагогические теории, системы, технологии. [Текст]: Учебное пособие / Под ред. Смирнова С.А. – ВЛАДОС-пресс, 2009. – 350 с.
34. Пидкасистый П.И. Самостоятельная деятельность учащихся [Электронный ресурс]: [https://www.studmed.ru/pidkasistyuy-pi-samostoyatelnaya-deyatelnost-uchaschihsya\\_0669d78b0aa.html](https://www.studmed.ru/pidkasistyuy-pi-samostoyatelnaya-deyatelnost-uchaschihsya_0669d78b0aa.html) (20.03.2019).
35. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] / И.А. Рогов : в 2-х томах: – М.: КолосС, 2009. Т.2: Технология мясных продуктов. 2009 Т.1 565 с.
36. Федосеева Ю.В. Управление учебной деятельностью студентов колледжа в образовательном процессе [Текст] : / Ю.В. Федосеева // Теория и практика профессионального образования: педагогический поиск сб. науч. тр. — Екатеринбург: ГОУ ВПО РГПУ, 2007. — Вып.8. — С. 66 – 71.
37. Шалунова, М. Г. Практикум по методике профессионального обучения [Текст]: учеб. пособие / М. Г. Шалунова, Н. Е. Эрганова. - Екатеринбург: Изд-во Урал, гос.проф. — пед. ун-та, 2014. - 67 с.
38. Теория и технология коллективных учебных занятий. Начальный курс [Текст] : учебно-методическое пособие / М.А. Мкртчян, О.В. Запятая,

Г.В. Клепец, В.Б. Лебединцев, И.Г. Литвинская; под ред. В.Б. Лебединцева. Красноярск: Гротеск, 2015.

39. Семушина, Л. Г. Содержание и методы обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст]/ Л. Г Семушина, Н. Г. Ярошенко. - М.: Высш. шк., 2013.- 58с.

40. Мороз В. Д. Самостоятельная учебная работа студентов: [монография] - М.: Высшая школа. - 2014.

41. Педагогика: педагогические теории, системы, технологии. [Текст]: Учебное пособие / Под ред. Смирнова С.А. – ВЛАДОС-пресс, 2009. – 350 с.

42. Управление самостоятельной работой [Текст] : метод. пособие / ред. И.П. Пастухова. – Москва: Библиотека журнала «СПО», 2016.

43. Унт Э. Индивидуализация и дифференциация обучения. – М.: Педагогика, 2011. 192 с.

44. Рыбакова Н. Н. Роль самостоятельной работы студентов в современном профессиональном образовании [Текст] / Н. Н. Рыбакова // Вестник СибАДИ. – 2011. – №1 (19). – С. 89-95

45. Харченко М.И. Организация самостоятельной работы студентов на принципах здоровьесбережения [Электронный ресурс] URL: <http://beltop.ru/index.php?newsid=226> - Загл. с экрана (дата обращения 17.04.2019).

Приложение А

Учебный план

по направлению подготовки

19.02.10 Технология продукции общественного питания,

квалификация - техник-технолог