



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**Использование производственных ситуаций для формирования
профессиональных компетенций студентов профессиональных
образовательных организаций**

Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная

Проверка на объем заимствований:

99,16 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

«18» сентября 2025 г.

Зав. кафедрой ПППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1

Рыкова Елена Вячеславовна

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ПППОиПМ

Ногина Анна Александровна. 

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ.....	8
1.1. Теоретические основы применения производственных ситуаций в обучении студентов.....	8
1.2. Формирование профессиональных компетенций с использованием производственных ситуаций в профессиональных образовательных организациях	12
1.3. Внедрению производственных ситуаций в образовательный процесс профессиональных образовательных организаций.....	16
ВЫВОДЫ ПО 1 ГЛАВЕ.....	20
ГЛАВА 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗРАБОТКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ ПО ПМ 02 «ПРИМЕНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ МЕТОДОВ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ» В КГКП «КАРАСУСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ» УОАКО ..	22
2.1. Актуальность использования производственных ситуаций в обучении студентов на примере КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж»	22
2.2. Разработка производственных ситуаций по ПМ 02 «Применение различных методов тепловой обработки» в КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» УОАКО.....	30
2.3. Методические рекомендации по применению производственных ситуаций для формирования профессиональных компетенций	44
ВЫВОДЫ ПО 2 ГЛАВЕ.....	47
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	49
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	51
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	56

ВВЕДЕНИЕ

Современное профессиональное образование сталкивается с рядом вызовов, связанных с необходимостью подготовки студентов к требованиям динамично меняющегося рынка труда. В условиях глобализации и технологических изменений, профессиональные образовательные организации должны адаптировать свои учебные программы и методы обучения, чтобы обеспечить выпускников необходимыми компетенциями. Одним из эффективных подходов к решению этой задачи является использование производственных ситуаций в учебном процессе. Данный метод позволяет создать условия, максимально приближенные к реальным условиям работы, что способствует формированию у студентов практических навыков и профессиональных компетенций.

Актуальность исследования использования производственных ситуаций в обучении студентов профессиональных образовательных организаций обусловлена необходимостью повышения качества образования и подготовки специалистов, способных успешно функционировать в условиях современного производства. В условиях постоянного изменения технологий и методов работы, важно, чтобы студенты не только обладали теоретическими знаниями, но и умели применять их на практике. Производственные ситуации, как метод обучения, позволяют интегрировать теорию и практику, что является ключевым аспектом в подготовке квалифицированных специалистов.

В данной работе будут рассмотрены теоретические основы использования производственных ситуаций в обучении, а также проведен анализ существующих методов преподавания специальных дисциплин на примере КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» УОАКО. В частности, внимание будет уделено специальности «Организация питания», где применение ситуационных задач может значительно повысить уровень усвоения материала. Важным аспектом работы станет разработка методических рекомендаций по внедрению производственных

ситуаций в учебный процесс, что позволит преподавателям более эффективно организовывать обучение и активизировать студентов.

Кроме того, в работе будет освещено влияние игровых методов на активизацию учебного процесса. Игровые технологии, в сочетании с производственными ситуациями, могут значительно повысить мотивацию студентов и улучшить их вовлеченность в учебный процесс. Также будет рассмотрено использование информационных технологий в обучении, что является неотъемлемой частью современного образовательного процесса. Интеграция информационных технологий в обучение позволяет создать интерактивную и доступную образовательную среду, что, в свою очередь, способствует более глубокому усвоению знаний и навыков.

Объект исследования: Процесс формирования профессиональных компетенций студентов КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж».

Предмет исследования: Использование производственных ситуаций как средства формирования профессиональных компетенций у студентов.

Цель исследования: Теоретически обосновать и разработать методические рекомендации по использованию производственных ситуаций для формирования профессиональных компетенций студентов ПМ 02 «Применение различных методов тепловой обработки» в КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» УОАКО

Задачи исследования:

1) Проанализировать научно-педагогическую литературу по проблеме формирования профессиональных компетенций студентов.

2) Изучить понятие и особенности производственных ситуаций в образовательном процессе.

3) Разработать производственные ситуации по ПМ 02 «Применение различных методов тепловой обработки» в КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» УОАКО

4) Разработать методические рекомендации по применению

производственных ситуаций для формирования профессиональных компетенций студентов.

Теоретико-методологическая база исследования:

Теоретическую основу составили исследования, посвященные применению ситуационного подхода, игровых методов, а также информационно-коммуникационных технологий в профессиональном образовании:

В работах Колинченко А.В., Белоновской И.Д. подчеркивается важность моделирования производственных ситуаций в образовательной среде как средства активизации познавательной деятельности студентов и подготовки их к реальным условиям профессиональной деятельности.

Шведова Л.Е., Шапиева А.С., Образцов П.И., Прохорова Т.С. рассматривают кейс-метод и игровые технологии как эффективные инструменты формирования профессиональных компетенций в процессе обучения специальным дисциплинам.

Дедков В.К., Александрова С.Н., Никольская Э.В., Целевой анализ производственных ситуаций... (CyberLeninka) – подчеркивают важность производственных задач и ситуаций в контексте управления, анализа и оптимизации производственных процессов.

Самцов И.А., Воробьев А.Е., Истомина В.В., Маркова С.М. и др. обосновывают эффективность применения проблемных ситуаций для формирования профессионального мышления, инициативности и практической готовности студентов.

В материалах Павловой А.Н., Кузнецовой О.В. показан опыт внедрения практико-ориентированного обучения, что актуализирует обучение через погружение в реальные или смоделированные производственные условия.

Смирнова О.Б., Люсев В.Н., Мишин А.В. раскрывают роль проблемного и интегративного обучения как метода соединения теоретической и производственной подготовки.

Методологические подходы исследования базируются на ряде научных подходов, определяющих выбор методов и средств реализации педагогических задач:

Компетентностный подход, отражающий направленность образования на формирование профессионально значимых качеств личности (Титова Л.В., Мазаева Ю.В.).

Деятельностный подход, реализуемый через производственные ситуации, как средство приближения обучения к условиям реального труда (Жуков С.В.; Дубась Г.И., Худякова А.В.).

Ситуационный подход, в основе которого лежит использование учебно-производственных задач и ситуаций как средства активного усвоения знаний и развития умений (Шабанова И.А., Донскова Е.В.).

Игровой подход, применяемый для повышения мотивации студентов, усиления вовлеченности и развития коммуникативных, организационных и управленческих компетенций (Бизунков А.Б., Образцов П.И., Базарова А.).

Информационно-технологический подход, способствующий формированию цифровых и профессиональных навыков с применением ИКТ (Худяков Е.Е., Страмоусова С.А., ресурсы CyberLeninka).

Практическая значимость: Полученные результаты и рекомендации по разработке производственных ситуаций по ПМ 02 «Применение различных методов тепловой обработки», могут быть использованы в практике образования для формирования профессиональных компетенций студентов.

Методы исследования: анализ, обобщение, наблюдение, анкетирование.

База исследования: КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» Управления образования акимата Костанайской области

Структура исследования: Дипломная работа состоит из введения, в котором обоснована актуальность темы, определены цель, задачи, объект, предмет, методы и структура исследования. Первой главы «Теоретические

аспекты использования производственных ситуаций. Второй главе «Проблемы и перспективы реализации производственных ситуаций». В заключении подводятся итоги исследования, формулируются выводы по каждой из поставленных задач и даются практические рекомендации по использованию производственных ситуаций в обучении.

Список использованных источников включает научную, методическую и нормативную литературу. В приложении содержатся дополнительные материалы.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ

1.1. Теоретические основы применения производственных ситуаций в обучении студентов.

Теоретические основы компьютерных технологий обучения (КТО) формируют методологическую и практическую базу для интеграции цифровых инструментов в профессиональных образовательных организациях. Эти основы оказывают значительное влияние на эффективность использования производственных ситуаций в формировании профессиональных компетенций студентов, обеспечивая следующие специальные возможности, которые представлены в таблице 1.

Таблица 1- возможности при теоретических основах компьютерных технологий обучения

№	Методы	Возможности
1	Моделирование производственных ситуаций в цифровой среде	Теоретические подходы к цифровому моделированию и симуляции позволяют воспроизводить реальные производственные процессы в интерактивной форме (например, через программные тренажёры, виртуальные лаборатории, симуляционные среды). Это способствует приближению учебной деятельности к профессиональной практике и формированию навыков принятия решений в условиях, приближённых к реальным.
2	Интерактивность и адаптивность обучения	Научные основы КТО предполагают использование адаптивных систем обучения, которые подстраиваются под уровень знаний и темп работы каждого студента. Это особенно важно при решении производственных ситуаций, поскольку позволяет развивать индивидуальные профессиональные компетенции в контексте личной траектории обучения.
3	Развитие профессионального мышления через цифровые кейсы и деловые игры	Применение кейс-метода в цифровом формате (видеокейсы, интерактивные сценарии) основано на принципах проблемного и деятельностного подхода, которые лежат в основе современных КТО. Это способствует формированию у студентов критического мышления, способности к анализу и решению нестандартных задач, что напрямую связано с профессиональными компетенциями.
4	Доступ к цифровым образовательным ресурсам	Теоретические основы КТО подчеркивают значимость мультимедийных и информационно-образовательных ресурсов, что позволяет расширить содержание

	ресурсам (ЦОР	производственных ситуаций, делая их более реалистичными и многокомпонентными. Это помогает студентам освоить комплексные профессиональные действия и интегрировать знания из разных областей.
5	Организация сетевого взаимодействия и совместной деятельности	Современные КТО основываются на идеях сетевого обучения и коллаборации. При решении производственных ситуаций это позволяет организовать групповую работу студентов в онлайн-среде, что развивает коммуникативные и управленческие компетенции - важнейшие составляющие профессиональной подготовки.
6	Оценка и самооценка в цифровом формате	Теоретические подходы к оценке с использованием цифровых технологий дают возможность объективно фиксировать ход решения производственных задач, анализировать действия студентов и осуществлять автоматизированную диагностику уровня сформированности компетенций.

Таким образом, теоретические основы компьютерных технологий обучения в профессиональных образовательных организаций усиливают педагогический потенциал производственных ситуаций, делая процесс формирования профессиональных компетенций более наглядным, технологичным, интерактивным и индивидуализированным. Это способствует повышению качества подготовки будущих специалистов, способных эффективно действовать в условиях современной цифровой экономики.

Также на рисунке 1 мы более подробно рассмотрели схему и методологические основы обучения в производственных ситуациях при обучении в профессиональных образовательных организациях.

Производственные ситуации представляют собой один из эффективных инструментов для формирования профессиональных компетенций студентов в профессиональных образовательных организациях. Они обеспечивают возможность интеграции теоретических знаний и практических навыков в реальных условиях, что является важным аспектом подготовки будущих специалистов. Разработка и использование производственных ситуаций позволяет выстраивать образовательный процесс таким образом, чтобы студенты могли не только

усваивать информацию, но и применять её в практической деятельности [32].



Рисунок 1. Схемы и методологические основы обучения в производственных ситуациях

В соответствии с современными образовательными трендами, обучение должно быть направлено на формирование у студентов способности к самостоятельному решению проблем и реальному применению теоретических знаний. Одним из методов достижения этой цели является использование проблемного обучения, которое эффективно сочетает теоретическую основу и практическое применение полученных знаний [37]. В результате такого подхода студенты становятся более готовыми к реалиям работы и могут лучше адаптироваться к профессиональным требованиям.

Ключевым аспектом успешной реализации производственных ситуаций является их проектирование и организация. Необходима четкая структура, включающая цели, содержание, методы и средства обучения,

что обеспечивает высокую результативность освоения учебного материала. Проектирование образовательного процесса в рамках дуальной системы обучения, где теоретическая часть дополняется практическими занятиями на производстве, является оптимальным решением для современного образования [32].

Важность интеграции образовательной и производственной деятельности невозможно переоценить. Наряду с получением знаний, студенты вовлекаются в реальные процессы, что создает для них условия для практического обучения. Данная практика способствует не только формированию профессиональных навыков, но и развитию личностных качеств, таких как ответственность, критическое мышление, умение работать в команде [15], что также крайне важно для их будущей профессии.

Кроме того, при использовании производственных ситуаций важно учитывать современный контекст новой экономики, где акцент делается на инновациях и эффективности [37]. Взаимосвязь образования и производственной сферы требует от студентов адаптивности и готовности к изменениям, что делает их конкурентоспособными на рынке труда.

Необходимо также отметить роль проблемного обучения как метода, позволяющего студентам не только получать знания, но и развивать навыки исследования, анализа и критической оценки информации [28]. Это в свою очередь способствует формированию у студентов необходимых компетенций для решения профессиональных задач.

В современных условиях подготовки специалистов в профессиональных образовательных организациях значительное внимание уделяется актуальности использования производственных ситуаций как инструмента формирования профессиональных компетенций. Эти ситуации позволяют студентам не только овладеть необходимыми теоретическими знаниями, но и развить практические навыки, которые непосредственно пригодятся в будущей профессиональной деятельности.

Использование производственных ситуаций способствует интеграции учебного процесса и реальной практики. На занятиях студенты сталкиваются с проблемами, которые необходимо решать, применяя свои знания на практике. Это позволяет создать условия для глубинного анализа и критического осмысления учебного материала. Например, методы проблемного обучения и кейс-метод активно применяются для того, чтобы студенты могли работать с реальными производственными задачами, что, в свою очередь, помогает сформировать у них навыки, необходимые для дальнейшей работы [40][28].

Таким образом, применение производственных ситуаций в обучении студентов профессиональных образовательных организаций является необходимым и актуальным подходом, который не только повышает уровень подготовки будущих специалистов, но и создаёт условия для их дальнейшего успешного профессионального роста.

1.2. Формирование профессиональных компетенций с использованием производственных ситуаций в профессиональных образовательных организациях

Методика преподавания специальных дисциплин представляет собой многогранную сферу, где важность применения производственных ситуаций не может быть переоценена. Этот подход позволяет интегрировать теоретические знания с реальной практикой, что, в свою очередь, способствует более глубокому усвоению материала и формированию профессиональных компетенций у студентов. Разнообразие методов, включая проблемные лекции и кейс-методы, направлены на развитие критического мышления и творческого подхода к решению задач [22].

В современных образовательных условиях важность интеграции теории и практики возрастает. Метод «лекции вдвоем» и визуализация как инновационные подходы активно внедряются в преподавание, так как повышают качество обратной связи и способствуют выявлению скрытых

способностей обучаемых. Кейс-метод, как современная технология обучения, позволяет разбивать теоретические конструкции на практические, упрощая процесс усвоения [11]. Применение различных методов обучения в контексте производственных ситуаций открывает новые горизонты в образовательном процессе.

Анализ проблем методики преподавания специальных дисциплин показывает необходимость постоянного обновления учебных стратегий. Инновационные технологии не только облегчают процесс представления материала, но и углубляют взаимодействие между преподавателем и студентом [17]. Исследования подтверждают, что применение различных образовательных технологий и подходов значительно влияет на эффективность обучения [13].

Междисциплинарный подход в обучении также способствует расширению горизонтов восприятия, так как позволяет студентам обучаться на стыке разных дисциплин. Такой подход создает условия для более глубокой аналитической работы и поможет в развитии навыков комплексного решения задач, что актуально в условиях современной экономики [12]. Внедрение таких подходов требует от преподавателей непрерывного профессионального роста и освоения новых методик.

Таким образом, основное внимание в методике преподавания специальных дисциплин следует уделять созданию условий для активного участия студентов в учебном процессе через применение производственных ситуаций. Это, в свою очередь, способствует формированию необходимых профессиональных компетенций, готовящих студентов к реальным условиям труда и повышающим их конкурентоспособность на рынке труда.

Игровые методы обучения приобретают все большую популярность в процессе формирования профессиональных компетенций студентов профессиональных образовательных организаций. Эти методы включают в себя различные виды игр, которые могут быть использованы как для

изучения нового материала, так и для закрепления уже усвоенных знаний. Их применение позволяет создавать активный и увлекательный образовательный процесс, что способствует более глубокому пониманию учебного материала [21].

Основные преимущества игровых методов заключаются в том, что они активизируют мыслительную деятельность студентов, поощряя их к критическому мышлению и командному взаимодействию. В современных условиях, когда образование требует адаптации к быстро меняющемуся миру, такие методы помогают подготовить студентов к работе в коллективе, развивая их коммуникативные навыки [25]. Такой подход обеспечивает целостное восприятие учебного материала и создает условия для практического применения знаний в конкретных производственных ситуациях.

В процессе использования игровых методов обучение становится более привлекательным и интересным. Это помогает улучшить мотивацию студентов, которые начинают воспринимать учебный процесс как возможность для самовыражения и разработки собственной точки зрения на изучаемые темы [14]. Участие в игровых ситуациях мотивирует студентов исследовать новые горизонты и применять свои знания в разных контекстах, что, в свою очередь, способствует формированию у них навыков самообразования и решения комплексных проблем.

Исследования показали, что применение игровых методов не только улучшает качество образования, но и помогает справляться с кризисными явлениями в системе обучения [1]. Преподаватели, применяющие игровые технологии, должны учитывать дидактические особенности и педагогические подходы, что подразумевает необходимость их подготовки к использованию данных методов в образовательном процессе.

Экспериментальные данные указывают на то, что игры как метод обучения отличаются высокой эффективностью. Их применение в учебных

занятиях дает возможность создать более динамичную и интерактивную атмосферу, где студенты становятся не просто слушателями, а активными участниками образовательного процесса [6]. Это позволяет глубже усваивать материал и формировать практические навыки, которые необходимы в профессиональной деятельности.

Игровые методы обучения (геймификация, деловые игры, ролевые игры и т.п.) активно используются в корпоративной среде, поскольку они эффективно моделируют производственные ситуации и способствуют развитию навыков, необходимых для работы. В таблице 2 мы привели несколько примеров как именно они помогают.

Таблица 2- Игровые методы обучения, используемые в корпоративной среде

№	Метод	Развитие навыков	Польза
1	Имитация реальных производственных ситуаций	Игровые методы позволяют сотрудникам «без риска» отработать действия в условиях, приближенных к реальным: моделируются аварийные ситуации на производстве; тренируются управленческие решения в условиях ограниченного времени и ресурсов. проигрываются переговоры с клиентами или поставщиками;	Развивается практическое мышление и способность быстро реагировать.
2	Развитие «мягких» навыков (softskills)	Ролевые игры или командные деловые симуляции развивают многогранные способности: лидерство; коммуникацию; конфликтологию; умение работать в команде; эмоциональный интеллект.	Сотрудники становятся более эффективными в командной и межличностной работе.
3	Безопасная среда для ошибок	В отличие от настоящей производственной среды, в обучающих играх «допускаются ошибки», на которых можно учиться	Снижается страх перед новыми задачами и повышается готовность к принятию ответственности.
4	Повышение вовлеченности и мотивации	Игра вызывает «эмоциональный отклик», что делает процесс обучения более увлекательным и запоминающимся.	Повышается мотивация сотрудников к обучению и самосовершенствованию
5	Отработка управленческих	В бизнес-симуляциях участники пробуют себя в роли	Формируются управленческие

	решений	руководителей, решают задачи по распределению ресурсов, управлению персоналом, стратегическому планированию	компетенции и системное мышление
--	---------	---	----------------------------------

Также нами в таблице 3 представлены примеры игровых методов с применением производственной ситуацией.

Таблица 3 - Примеры игровых методов с применением производственной ситуацией.

№	Метод	Пример
1	Деловые игры	управление проектом
2	Рольевые игры	разбор производственного конфликта
3	Симуляции	цифровая модель производственного процесса
4	Кейс-методы	разбор конкретных производственных ситуаций
5	Онлайн-квесты и тренажёры	принимать правильные решения при организации процесса питания: от закупки продуктов до обслуживания клиентов и соблюдения санитарных норм.

1.3. Внедрению производственных ситуаций в образовательный процесс профессиональных образовательных организаций

Внедрение производственных ситуаций в образовательный процесс профессиональных образовательных организаций требует системного подхода и последовательных шагов, направленных на формирование необходимых профессиональных компетенций у студентов.

Первым шагом является анализ профессиональной деятельности, который позволяет определить ключевые навыки и умения, необходимыми для успешного выполнения профессиональных задач. Этот анализ дает возможность адаптировать учебные программы к актуальным требованиям индустрии, что является важным элементом организации учебно-производственного процесса [20].

Проблемное обучение становится следствием этого анализа, позволяя создавать ситуации, которые отражают реальные проблемы в профессиональной деятельности. Использование таких задач помогает студентам интегрировать теоретические знания и практическое применение, формируя у них опыт реальной работы [32]. Проблемные

ситуации способствуют активному вовлечению студентов в образовательный процесс, что, в свою очередь, повышает их мотивацию к обучению.

Применение практико-ориентированных методов, таких как кейс-метод, позволяет моделировать различные аспекты производственной деятельности. В ходе выполнения кейсов студенты проходят все этапы разработки, от проектирования до реализации, что создает представление о полноценном производственном цикле [19]. Это становится важной частью практической подготовки, в которой теоретические знания оживают и становятся применимыми в реальных условиях.

Внедрение интерактивных технологий в обучение также играет важную роль. Такие методы, как дискуссии, ролевые игры и simulations, способствуют созданию активной образовательной среды, где студенты могут применять свои знания, экспериментировать и учиться на своих ошибках. Это создает условия для более глубокого освоения содержания и развитие навыков критического мышления и анализа [23].

Сотрудничество с предприятиями важно для организации качественного обучения. Педагоги, работающие совместно с представителями индустрии, могут лучше адаптировать учебные материалы под реальные условия работы. Это сотрудничество помогает обеспечить непосредственную связь между учебными и производственными процессами, что делает обучение более актуальным и полезным для студентов [41].

Наконец, оценка и анализ результатов внедрения производственных ситуаций обязательны для корректировки учебных программ и методов обучения. Педагогам следует регулярно проводить оценку эффективности таких методов и вносить изменения на основе полученных данных, что позволит повысить качество подготовки студентов.

Таким образом, успешное внедрение производственных ситуаций в образовательный процесс требует комплексного подхода, сочетающего

теорию и практику, активные методы обучения и сотрудничество с реальными производственными структурами. Это создает прочную основу для формирования профессиональных компетенций студентов, готовых к вызовам современного рынка труда.

Ситуационные задачи активно внедряются в образовательный процесс с целью формирования у студентов профессиональных компетенций и развития, необходимых для будущей деятельности навыков. Применение ситуационных задач позволяет повысить уровень вовлеченности студентов в учебный процесс и помогает им осваивать важные интеллектуальные операции, такие как анализ, синтез и оценка информации [34].

Одним из примеров ситуационной задачи может быть ситуация, когда студентам предстоит необходимость разработать проект организации питания с учетом различных стандартов. В рамках этой задачи студенты должны проанализировать имеющиеся ресурсы, определить цели обучения и выбрать соответствующие методы и приемы для достижения этих целей. Такой подход позволяет не только закрепить теоретические знания, но и развить навыки практического применения полученной информации [35].

Важность применения ситуационных задач не ограничивается лишь подготовкой к профессиональной деятельности. Этот метод обучения способствует укреплению командного взаимодействия среди студентов, так как многие задачи требуют совместной работы и обмена мнениями, что в свою очередь ведет к развитию конкурентных качеств будущих специалистов [38]. Например, при изучении дисциплины связанной с калькуляцией и учётом на предприятии питания, можно предложить студентам проанализировать реальную ситуацию из жизни, связанную с финансовым планированием, где они должны будут применять математические навыки для решения практической проблемы [16].

При обучении языкам ситуационные задачи служат эффективным инструментом, позволяющим погрузить студентов в языковую среду. Например, задача может заключаться в участии в деловой встрече, где

студенты должны представить свои идеи и решения на трёх языках, государственном (казахский), русский и английский, что помогает развивать не только языковые, но и коммуникативные навыки [27]. Это формирует уверенность студентов и готовит их к реальным профессиональным ситуациям.

Кроме того, важно отметить, что результирующие знания и умения, полученные в процессе решения ситуационных задач, непосредственно влияют на будущую карьеру студентов. Способность к критическому мышлению и решению нестандартных задач становится преимущественным качеством в современном рынке труда, что подчеркивает необходимость интеграции таких методов обучения в образовательные программы [34]. Применение ситуационных задач в учебном процессе явно показывает, что они не только служат средством получения знаний, но и формируют ключевые компетенции, необходимые для успешной профессиональной деятельности.

ВЫВОДЫ ПО 1 ГЛАВЕ

На текущий момент информационные технологии способны трансформировать учебный процесс, внедряя элементы интерактивности и доступности образовательных ресурсов. Например, платформы для дистанционного обучения предоставляют студентам возможность получать информацию в любое время и в любом месте, что влияет на их мотивацию и вовлеченность в образовательный процесс [10]. Ашимова отмечает, что использование цифровых образовательных ресурсов способствует не только усвоению знаний, но и формированию у студентов привычки к самостоятельной работе [36].

Развитие информационной грамотности, согласно исследованиям, необходимо для успешной профессиональной деятельности студентов. Умение находить и использовать информацию в своей области становится обязательным требованием для специалистов любого профиля [8]. Худяков подчеркивает, что современные мультимедийные технологии способны активизировать учебно-познавательную деятельность, что становится залогом успешного обучения [9].

Важно отметить, что применение информационных технологий в образовательном процессе не ограничивается только использованием цифровых материалов. Это также включает в себя использование различных программных приложений, симуляций и ситуационных задач, которые могут быть интегрированы в учебный процесс. Уматгериева и Мирзаева указывают на значимость этих технологий в контексте подготовки студентов к реальным условиям работы [2].

Таким образом, производственные ситуации, встроенные в процесс обучения при помощи информационных технологий, открывают новые горизонты для формирования профессиональных компетенций студентов. Внедряя эти подходы, можно значительно повысить качество образования и подготовить студентов к вызовам современной профессиональной среды. Использование таких технологий не только облегчает доступ к знаниям, но

также делает процесс обучения более гибким и адаптивным к потребностям студентов. Это подчеркивает важность интеграции информационных технологий в современное образовательное пространство, что подтверждают результаты многочисленных исследований [36].

С помощью производственных ситуаций можно не только формировать профессиональные компетенции, но и развивать личностные качества студентов, такие как ответственность, умение работать в команде и коммуникативные навыки. Проблемные задачи создают атмосферу, способствующую совместной деятельности, в ходе которой учащиеся учатся выявлять, анализировать и решать сложные вопросы [26]. Такие активности также повышают мотивацию студентов к обучению, поскольку фиксируют их внимание на реальных жизненных ситуациях и вызовах, которые стоят перед будущими профессионалами.

Кроме того, современные технологии обучения, такие как виртуальные симуляции и интерактивные обучающие системы, открывают новые горизонты для реализации производственных ситуаций в учебном процессе. Внедрение таких технологий позволяет моделировать различные производственные условия и ситуации, что значительно увеличивает практическую подготовку студентов и их готовность к будущим вызовам [41].

Актуальность использования производственных ситуаций также подтверждается результатами исследований, которые указывают на то, что подобные подходы в образовании значительно повышают уровень усвоения материала и целеустремленность учащихся. Студенты, работающие с производственными ситуациями, лучше осваивают навыки аналитического мышления и становятся более самостоятельными в процессе решения профессиональных задач [24].

ГЛАВА 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗРАБОТКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ ПО ПМ 02 «ПРИМЕНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ МЕТОДОВ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ» В КГКП «КАРАСУСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ» УОАКО

2.1. Актуальность использования производственных ситуаций в обучении студентов на примере КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж»

Для нашего исследования «Использование производственных ситуаций для формирования профессиональных компетенций студентов профессиональных образовательных организаций» рассмотрим на примере подготовки студентов в КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» УОАКО.

Место нахождения КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж», индекс: 111000, Республика Казахстан, Костанайская область, Карасуский район, село Карасу, ул. Рабочая, строение 1, тел. 8-714(52)21-5-52, адрес электронной почты – karasu_colledg@mail.ru.

Предметом деятельности Предприятия является подготовка специалистов с техническим и профессиональным, после средним образованием, переподготовка и повышение квалификации.

Карасуский сельскохозяйственный колледж осуществляет образовательную деятельность на основании государственной лицензии № 13002455 от 22 февраля 2013 года, выданной Департаментом по контролю в сфере образования Костанайской области, Министерство образования и науки Республики Казахстан.

В этом году колледж получил Гос. Заказ на 70 мест, по специальности 07160600 «Механизация сельского хозяйства», квалификация 3W07161603 «Тракторист машинист сельскохозяйственных машин», на базе 9 класса - 25 мест, сроком обучения 2 года 10 месяцев; 10130300 «Организация питания», квалификация 3W10130302 «Повар»; на базе 9 класса - 25 мест,

сроком обучения 2 года 10 месяцев; 04110100 «Учёт и аудит», квалификация 3W04110101 «Бухгалтер-Кассир» на базе 11 класса - 20 мест, сроком обучения 10 месяцев [42].

Основной целью внутренней системы качества образования в Карасуском сельскохозяйственном колледже является достижение позитивной динамики качества подготовки, обучающихся посредством обеспечения соответствия образовательной деятельности и подготовки, обучающихся требованиям государственных образовательных стандартов и потребностям работодателей. Внутренняя система оценки качества образования – целостная система диагностических и оценочных процедур, а также совокупность организационных структур и нормативных правовых материалов, обеспечивающих управление качеством образования.

Исходя из основных стратегических направлений развития, в колледже сложена определенная система внутреннего обеспечения качества, которая включает в себя следующие направления:

- Анализ количественных и качественных показателей контингента, педагогических работников, учебно-материальной и информационной базы колледжа, учебно-воспитательного процесса, качества выпуска и трудоустройства выпускников.

- Мониторинг (внутренний аудит) с целью измерения динамики учебно-воспитательного процесса;

- Планирование коррекционной работы над выявленными негативными отклонениями.

- Разработка коррекционных рекомендаций по результатам контроля;

- Оценка соответствующих изменений в показателях.

- Работа колледжа направлена на достижение следующих целей в области качества:

- Формирование системы комплексного образовательного процесса на основе модульно- компетентностного подхода;

- Развитие информатизации образовательного процесса, внедрение информационных технологий;
- Развитие внеурочной деятельности обучающихся (культурно-массовые мероприятия, спортивные секции, студенческое самоуправление);
- Развитие научно-исследовательской деятельности преподавателей и обучающихся;
- Кадровое обеспечение колледжа в соответствии с современными требованиями к подготовке специалиста;
- Развитие материально-технической базы колледжа

Для достижения поставленных целей были решены следующие задачи:

- разработаны рабочие учебные планы, учебные программы, программы практики, основанные на модульно-компетентностном подходе, согласованные с работодателем;
- получены лицензии на подготовку рабочей квалификации на подготовку рабочих квалификаций в рамках имеющихся специальностей;
- активизирована работа сайта колледжа;
- в колледже внедряются следующие технологии обучения: информационно-коммуникационные технологии, технология проблемного обучения; модульная технология; личностно-ориентированные технологии; методы критического мышления;
- ежегодная модернизация учебно-материальной базы колледжа;

В колледже разработан мониторинг формирования базовых и профессиональных компетенций, формирования личностных качеств студентов, который призван усилить эффективность политики системы внутреннего обеспечения качества (см. таблица 4).

Таблица 4 - Система мониторинга базовых и профессиональных компетенций, формирования личностных качеств (по курсам)

Курс	Основные	Базовые	Профессиональные	Формирование
------	----------	---------	------------------	--------------

	задачи	компетенции	компетенции	личностных качеств
1	Адаптация и восприятие личных и общественных норм и правил, учебная мотивация	Диагностические работы по общеобразовательным предметам	Самостоятельная работа с книгой (конспект, тезисы, план, анализ) Формирование грамотности. Формирование проектных умений, исследовательских навыков	Дисциплинированность Ответственность Трудолюбие
2	Трансформация учебной мотивации в профессиональную	Коррекционная работа Приобретение знаний по общепрофессиональной и специальной подготовке	Умение анализировать, обобщать информацию Развитие логического мышления	Организаторские навыки Способность к анализу своих поступков
3	Совершенствование профессиональных навыков	Освоение теоретических и практических знаний по профилирующим предметам. Расширение и углубление технических, знаний путем самостоятельного изучения новейших достижений.	Исследовательская, техническая и творческая деятельность Стремление к пополнению знаний и постоянному самообразованию. Профессиональная мобильность	Дисциплинированность Ответственность Трудолюбие Толерантность Коммуникабельность Коллективизм

Использование производственных ситуаций в Карасуском колледже в значительной степени связано с внедрением информационных технологий. Эти технологии создают возможности для развития профессиональных компетенций, необходимых в современном мире. Они становятся важным инструментом, позволяющим студентам более эффективно усваивать знания и применять их на практике.

Использование производственных ситуаций в обучении студентов на базе КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» предполагает решение ряда проблем, которые требуют комплексного анализа и инновационного подхода. В первую очередь, важным аспектом является необходимость адаптации учебных программ к реальным требованиям рынка труда. Низкая эффективность малых и средних предприятий является одной из основных причин, тормозящих развитие этого направления [5]. Интеграция теории и практики в рамках производственных ситуаций позволяет студентам получать навыки, соответствующие современным требованиям.

Одной из значительных проблем остается геополитическая нестабильность, создающая дополнительные риски для бизнеса. Студенты должны быть готовы к изменяющимся условиям, что возможно только через применение актуальных реальных кейсов в обучении. При этом важно не только знать теоретические аспекты, но и уметь адаптироваться к новым вызовам, с которыми сталкиваются производители в условиях санкций и экономических изменений [7].

Другой актуальной темой является проблемы внедрения новых систем управления на предприятиях, что также затрудняет интеграцию студентов в реальную рабочую среду. В рамках производственных ситуаций необходимо не только формировать профессиональные компетенции, но и учитывать влияние социальных институтов и мнения экспертного сообщества на процессы обучения [30].

Перспективы реализации этой методики в образовании включают активное участие государственных и частных организаций в формировании эффективной среды. Участие студентов в реальных проектах повышает уровень их подготовки к профессиональной деятельности. Для этого используется сбалансированная система управления, учитывающая потребности и ожидания как студентов, так и работодателей [29].

Важными являются также инновационные подходы и практики, которые введены для повышения эффективности обучения. Студенты должны быть инициаторами изменений, способными предлагать новые решения для актуальных проблем в производственной сфере, что потребует от них предпринимательского мышления и креативности [31].

В конечном счете, системный подход к использованию производственных ситуаций в обучении направлен на поддержку их развития как профессионалов и борьбу с вызовами, которые ставит современный рынок.

Для анализа работы Карасуского колледжа на степень использования преподавателями производственных ситуаций на занятиях, их эффективность, вовлеченность студентов, выявить плюсы и проблемные зоны, была составлена анкета, в которой приняли участие 70 человек из трёх групп по специальностям 10130300 «Организация питания» 1,2 и 3 курса. Анкета для студентов представлена в приложении 1.

Анализ результатов анкетирования среди студентов показал, что:

1. Общая активность и восприятие

82% опрошенных отметили, что сталкивались с производственными ситуациями в учебном процессе хотя бы иногда;

58% студентов указали, что такие ситуации применяются *регулярно* (еженедельно или чаще);

Только 9% респондентов ответили, что преподаватели *не используют* такие методы вовсе.

Таким образом это говорит о достаточно широком применении практико-ориентированных методов в колледже.

2. Форматы, которые чаще всего применяются: *(среди всех участников опроса)*

Рольевые и деловые игры - 65%

Разбор кейсов - 54%

Онлайн-сценарии и квесты - 21%

Видеоразборы - 19%

Из вышеизложенного стало понятно, что традиционные формы преобладают. Онлайн-инструменты применяются ограниченно.

3. Различия между курсами представлены в таблице 5.

Таблица 5 - Различия между курсами

Курс	Частота применения	Вовлеченность	Форматы
3	высокая	очень высокая	Ролевые игры, кейсы, санитарные тренажёры
2	средняя	умеренная	Практико-ориентированные кейсы, техника и безопасность
1	низкая/ умеренная	средняя	Кейсы, анализ документов

Исходя из полученных данных и приведённых в таблице 6 у студентов третьего курса производственные ситуации воспринимаются как наиболее полезные и реалистичные. У студентов первого курса чаще встречаются проблемы с пониманием логики таких заданий.

4. Влияние на усвоение материала:

71% студентов отметили, что производственные ситуации помогают лучше запомнить материал.

63% почувствовали, что стали увереннее в профессиональных действиях.

53% признали такие занятия интереснее традиционных лекций.

5. Основные трудности, выявленные студентами:

Недостаток практического опыта, чтобы понимать ситуацию (43%);

Страх ошибиться при обсуждении в группе (27%);

Отсутствие четкой связи с реальной работой (18%).

6. Технические и организационные сложности:

У 28% студентов возникали трудности при участии в онлайн-квестах и тренажёрах (чаще всего - из-за плохой связи или незнания платформ).

44% считают, что времени на такие задания не всегда хватает.

7. Предложения студентов:

На открытый вопрос в конце опроса многие предложили:

- Проводить больше ситуационных уроков с реальными кейсами с производств;
- Привлекать выпускников и работодателей к ролевым играм;
- Использовать современные платформы для тренажёров (в том числе в домашних заданиях);
- Добавить больше командной работы и симуляций.

По итогам анкетирования все данные были сведены в таблицу 6, а также более наглядно продемонстрированы на рисунке 2.

Таблица 6- Результаты анкетирования на степень использования преподавателями производственных ситуаций по дисциплинам профессионального цикла, специальности «Организация питания».

№	Курс обучения	1 курс	2 курс	3 курс
	Количество студентов	20	25	25
1	Частота применения ситуаций в %	45	60	85
2	Вовлеченность студентов %	60	55	90
3	Полезность для запоминания %	70	65	78
4	Интерес к таким урокам %	40	50	70

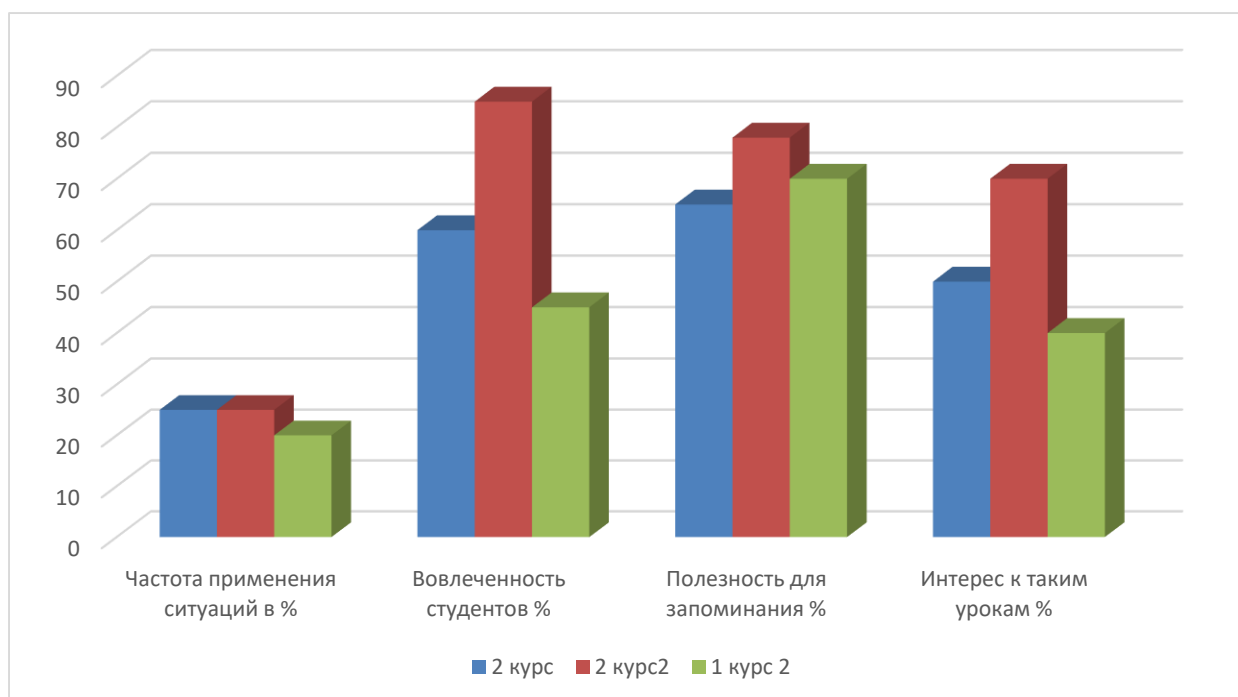


Рисунок 2- Результаты анкетирования на степень использования преподавателями производственных ситуаций по дисциплинам профессионального цикла, специальности «Организация питания».

2.2. Разработка производственных ситуаций по ПМ 02 «Применение различных методов тепловой обработки» в КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» УОАКО

Для разработки производственных ситуаций мы взяли специальность «Организация питания», квалификация «Повар», ознакомились с рабочим учебным планом (см. приложение 2) и за основу взяли профессиональный модуль (ПМ) 02 «Применение различных методов тепловой обработки», рабочая учебная программа представлена в приложении 3. На ПМ 02 в общей сложности даётся 306 часов, из них 164 часа на 4 семестр, 102 часа на 5 семестр и на 6 семестр отведено 40 часов. В ПМ 02 входят следующие дисциплины такие как: технология приготовления пищи; организация предприятий питания; калькуляция и учёт; основы физиологии санитарии и гигиены; охрана труда; организация обслуживания предприятий; стандартизация и сертификация; товароведение пищевых продуктов; оборудование предприятий питания.

Данный профессиональный модуль содержит пять результатов обучения:

РО 2.1. Выбирать соответствующее оборудование в зависимости от метода обработки;

РО 2.2. Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки;

РО 2.3. Применять современные технологии и методики приготовления пищи;

РО 2.4. Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;

РО 2.5. Изготавливать широкий диапазон блюд, изделий из теста и напитков.

По окончании результата обучения каждый раз необходимо проверять по нему знания и записывают в специальную графу в журнале теоретического обучения (см. приложение 4), практически каждый раз знания проверяться в виде тестирования, таким образом мы решили разработать производственные ситуации по каждому результату обучения.

Основной целью разработки производственных ситуаций по профессиональному модулю 02 «Применение различных методов тепловой обработки» является формирование и развитие у студентов профессиональных компетенций, соответствующих современным требованиям индустрии общественного питания. Производственные ситуации создают условия, максимально приближённые к реальной профессиональной деятельности, что способствует практико-ориентированному обучению.

Современные образовательные технологии предполагают активное вовлечение студентов в процесс принятия решений, анализа и практического выполнения заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Использование производственных ситуаций позволяет:

- Формировать устойчивые навыки и умения в области тепловой обработки продуктов;

- Развивать критическое и аналитическое мышление;

- Повышать мотивацию к обучению;

- Обеспечивать междисциплинарную интеграцию знаний.

Производственные ситуации разрабатывались на основе требований ГОСТа, программы профессионального модуля ПМ 02 и квалификационных характеристик профессии. При разработке учитывались:

- Уровень подготовки обучающихся;

- Материально-техническая база колледжа;

- Возможности лаборатории поваров;

- Реальные производственные процессы, применяемые в организациях общественного питания.

Каждая ситуация включает:

Цель и ожидаемые результаты (какие компетенции должны быть сформированы);

Описание исходной ситуации (задание, условия, вводные данные);

Ход выполнения работы (последовательность действий обучающегося);

Критерии оценивания (качественные и количественные показатели выполнения задания);

Рефлексию (вопросы для самоанализа и обсуждения результатов).

Далее представлены примеры производственных ситуаций по результатам обучения.

Производственная ситуация № 1 по РО 2.1. Выбирать соответствующее оборудование в зависимости от метода обработки
«Анализ технологических процессов и подбор оборудования»

1. Цель и ожидаемые результаты

Цель: Научить обучающегося обоснованно подбирать оборудование в зависимости от технологического процесса обработки пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты (сформированные компетенции):

- Знание основных методов кулинарной обработки продуктов (тепловая, механическая, комбинированная).
- Понимание принципов работы оборудования и его назначения.
- Умение анализировать рецептуру и технологические карты для выбора нужного оборудования.
- Способность обосновывать выбор с учетом производственных условий и санитарных требований.

2. Описание исходной ситуации

Задание: Представьте, что вы — технолог пищевого производства. Необходимо составить карту подбора оборудования для приготовления 3 блюд с разными методами обработки:

1. Котлеты мясные жареные
2. Овощи тушёные
3. Рыба, приготовленная на пару

Для каждого блюда необходимо:

- Определить метод обработки
- Выбрать соответствующее оборудование
- Обосновать выбор
- Указать правила безопасного использования оборудования и санитарные требования

Условия выполнения:

- Индивидуальное выполнение задания
- В наличии: справочник оборудования, технологические карты, таблицы санитарных норм
- Время выполнения – 1,5 часа
- Задание выполняется в письменной форме

3. Ход выполнения работы (последовательность действий обучающегося)

1. Ознакомление с заданиями и перечнем блюд
2. Анализ технологии приготовления каждого блюда
3. Определение методов обработки: жарка, тушение, приготовление на пару
4. Подбор оборудования к каждому методу (например, жарочный шкаф, плита, пароконвектомат)
5. Обоснование выбора: преимущества, эффективность, безопасность
6. Составление таблицы или краткого отчёта с перечислением:
 - Названия блюда
 - Способа обработки
 - Выбранного оборудования
 - Обоснования

Кратких рекомендаций по использованию

7. Проверка и оформление работы

4. Критерии оценивания

Качественные показатели:

- Точность определения метода обработки – 10 баллов
- Правильность подбора оборудования – 10 баллов
- Обоснованность выбора – 10 баллов
- Учет требований безопасности и санитарии – 10 баллов
- Грамотность и логичность изложения – 5 баллов

Количественные показатели:

- Полнота таблицы или отчёта (все 3 блюда разобраны) – 5 баллов

Максимум: 50 баллов

5. Рефлексия (вопросы для самоанализа и обсуждения результатов)

- Все ли методы обработки были вам знакомы до выполнения задания?

- Что помогло вам правильно выбрать оборудование?

- Какую трудность вызвало задание и как вы с ней справились?

- Есть ли оборудование, функционал которого вы хотели бы изучить глубже?

- Почему важно уметь правильно выбирать оборудование на производстве?

- Насколько уверенно вы чувствуете себя в роли технолога после выполнения задания?

Производственная ситуация № 2 по РО 2.1. Выбирать соответствующее оборудование в зависимости от метода обработки «Анализ технологии приготовления сложного блюда с применением нескольких методов обработки»

1. Цель и ожидаемые результаты

Цель: Формирование у обучающегося умений анализировать рецептуру и технологию приготовления блюд, включающих несколько видов кулинарной обработки, и обосновывать выбор методов.

Ожидаемые результаты (сформированные компетенции):

- Знание и различение методов кулинарной обработки (механические и тепловые).

- Понимание принципов сочетания методов (например, жарка + тушение, варка + запекание и т.д.).

- Умение разрабатывать технологическую схему приготовления блюд.

- Навык планирования этапов обработки с учётом технологии, оборудования и санитарных требований.

2. Описание исходной ситуации

Задание: Вам необходимо теоретически проанализировать и описать технологию приготовления одного из следующих блюд на выбор:

1. Курица, тушенная с овощами
2. Голубцы с мясом и рисом в томатном соусе
3. Рыба, запечённая под маринадом
4. Плов с мясом

Ваша задача:

- Определить этапы приготовления блюда
- Указать, какие методы обработки применяются на каждом этапе
- Обосновать необходимость сочетания этих методов
- Привести рекомендации по подбору оборудования и санитарных требований

Условия выполнения:

- Работа индивидуальная
- Используются справочные материалы: технологические карты, учебники, таблицы санитарных норм
- Время выполнения – 2 часа (1 пара)
- Форма отчёта – письменное описание (или таблица + пояснение)

3. Ход выполнения работы (последовательность действий обучающегося)

1. Выбор одного из предложенных блюд
2. Изучение рецептуры и технологической карты
3. Определение всех этапов технологического процесса
4. Указание метода кулинарной обработки на каждом этапе (например, нарезка – механическая, жарка – тепловая и т.д.)
5. Обоснование применения каждого метода и их сочетания (вкусовые качества, сохранность питательных веществ, технология)
6. Определение необходимого оборудования
7. Составление итоговой схемы или таблицы с пояснениями
8. Проверка и оформление теоретической работы

4. Критерии оценивания

Качественные показатели:

- Правильность определения всех этапов обработки – 10 баллов
- Точность определения методов обработки – 10 баллов
- Обоснование их сочетания – 10 баллов
- Учет особенностей оборудования и санитарных требований – 10 баллов
- Логичность, грамотность и полнота изложения – 5 баллов

Количественные показатели:

- Полное раскрытие всех этапов и методов – 5 баллов
- Работа выполнена в срок и соответствует заданному формату – 5 баллов

Итоговая оценка: Максимум 50 баллов

5. Рефлексия (вопросы для самоанализа и обсуждения результатов)

- Какие методы обработки вы использовали в выбранном блюде?
- Почему было важно применить именно эти методы в сочетании?
- Как сочетание методов влияет на вкус, текстуру и сохранность питательных веществ?
- Какие этапы вызвали трудности при определении?
- Что нового вы узнали о технологии приготовления сложных блюд?
- Как бы вы изменили технологию, чтобы сделать блюдо менее трудоёмким или более полезным?

Производственная ситуация № 3 по РО 2.3. Применять современные технологии и методики приготовления пищи «Приготовление блюда с использованием технологии су-вид»

Цель и ожидаемые результаты:

Цель: Формирование у обучающихся практических навыков использования современной технологии приготовления пищи - су-вид (sous-vide).

Ожидаемые результаты:

После выполнения задания обучающийся должен уметь:

- применять метод су-вид для приготовления белковых продуктов (мясо, рыба);
- соблюдать технологические режимы и санитарные нормы;
- пользоваться современным оборудованием (вакууматор, термостат, вакуумные пакеты);
- анализировать вкусовые и текстурные качества готового блюда;
- демонстрировать профессиональные компетенции: аккуратность, соблюдение последовательности, самоанализ.

Формируемые компетенции:

- ПК 1.4: Применять современные технологии и методики приготовления блюд;
- ОК 1: Организовывать собственную деятельность;
- ОК 2: Оценивать качество выполнения работ;
- ОК 3: Работать в коллективе и команде.

Описание исходной ситуации:

Задание: Приготовить куриное филе с пряными травами методом су-вид при заданных температурных режимах. Сформировать порцию и представить к дегустации.

Условия:

- Наличие современного оборудования: вакуумный упаковщик, ванна су-вид, плита, посуда.
- Вводные данные:
 - Продукты: куриное филе — 150 г, розмарин, тимьян, чеснок, соль, перец, оливковое масло — по рецептуре.

- Время и температура приготовления: 64 °С, 1 час 15 минут.
- Условия подачи: на тарелке с гарниром из овощей (готовый продукт).

Ход выполнения работы:

1. Провести подготовку рабочего места и инвентаря.
2. Подготовить мясо: зачистить, промыть, обсушить.
3. Приправить филе специями, маслом и герметично упаковать с помощью вакууматора.
4. Установить термостат на 64 °С, опустить пакеты с продуктом в водяную баню.
5. По окончании времени извлечь продукт, при необходимости обжарить до корочки (опционально).
6. Оформить подачу блюда и организовать дегустацию.
7. Убрать рабочее место, утилизировать отходы.
8. Заполнить лист самооценки.

Критерии оценивания:

Качественные показатели:

- Соблюдение санитарных норм и правил безопасности (до 10 баллов)
- Правильность применения технологии су-вид (до 15 баллов)
- Эстетичность подачи блюда (до 10 баллов)
- Вкус и текстура готового блюда (до 15 баллов)

Количественные показатели:

- Время выполнения — в пределах заданного регламента
- Соблюдение рецептуры и весовых норм
- Полнота выполнения этапов работы

Итоговая оценка: 50 баллов.

Рефлексия (вопросы для самоанализа):

1. Какие этапы технологии были для меня наиболее сложными? Почему?

2. Смог ли я соблюсти температурный и временной режим?
Что бы я изменил?
3. Как оценили бы мою работу клиенты (вкус, подача, внешний вид)?
4. Какие знания о технологии су-вид я получил и как их могу применить на практике?
5. Что я могу улучшить в следующий раз?

Производственная ситуация № 4 по РО 2.5 Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке «Расчет выхода готовой продукции после тепловой обработки мяса»

Цель и ожидаемые результаты:

Цель: Формирование у обучающихся навыков учета потерь массы и изменения размеров продуктов при тепловой обработке, а также умения применять эти расчеты при составлении технологических карт и нормировании выхода блюд.

Ожидаемые результаты:

Обучающийся должен уметь:

- рассчитывать процент потерь массы при варке, жарке, тушении и запекании;
- учитывать изменения массы продуктов при составлении норм отпуска блюд;
- анализировать причины потерь массы и способы их минимизации;
- применять расчеты при планировании сырья.

Формируемые компетенции:

- ПК 1.5: Учитывать изменения массы и объема продуктов при различных способах обработки;
- ОК 1: Организовывать собственную деятельность;
- ОК 2: Оценивать качество выполнения работы и ее результат.

Описание исходной ситуации:

Задание: На основе исходных данных рассчитать потери массы говядины при жарке, определить выход готового блюда и сравнить с нормативными значениями по сборнику рецептур.

Условия:

- Имеется кусок говядины весом 500 г (сырье).
- После жарки вес готового мяса составил 350 г.
- Норма выхода по технико-технологической карте – 70%.
- Вводные данные: таблицы потерь при различных видах обработки, калькуляционная и технологическая карты.

Ход выполнения работы:

1. Проанализировать исходные данные: вес сырья и вес готового продукта.
2. Определить фактический процент потерь по формуле:
$$\text{Потери (\%)} = ((\text{Масса сырья} - \text{Масса готового продукта}) / \text{Масса сырья}) \times 100$$
3. Сравнить полученные данные с нормативными (по сборнику рецептур).
4. Рассчитать фактический выход готового блюда.
5. Сделать вывод: укладываются ли полученные результаты в допустимые нормы, определить возможные причины отклонения.
6. Сформировать отчет с расчетами и выводами.

Критерии оценивания:

Качественные показатели:

- Правильность расчетов потерь массы (до 10 баллов)
- Умение работать с нормативной документацией (до 10 баллов)
- Анализ причин отклонений (до 10 баллов)
- Оформление результатов (до 5 баллов)

Количественные показатели:

- Соответствие нормативному выходу ($\pm 5\%$ допустимы)
- Время выполнения — не более 30 минут

Итоговая оценка: максимум 35 баллов

Рефлексия (вопросы для самоанализа):

1. Насколько точно я выполнил расчет потерь массы?
2. Почему при жарке мяса происходят такие потери массы и как их можно уменьшить?
3. Какие последствия могут возникнуть, если не учитывать потери массы при тепловой обработке?
4. В каких еще случаях важен расчет потерь — кроме мяса?
5. Как можно использовать эти знания на производстве и при составлении калькуляционных карт?

Производственная ситуация № 5 по РО 2.5 Изготавливать широкий диапазон блюд, изделий из теста и напитков «Организация комплексного обеда для 10 человек»

1. Цель и ожидаемые результаты

Цель: Сформировать у обучающегося профессиональные компетенции в области приготовления разнообразных блюд, изделий из теста и напитков в условиях учебной мастерской/производства.

Ожидаемые результаты (сформированные компетенции):

- Владение технологией приготовления горячих и холодных блюд, напитков, мучных изделий.
- Умение планировать и организовывать процесс приготовления.
- Соблюдение санитарных норм и правил безопасности труда.
- Навыки сервировки и подачи готовых блюд.
- Эффективное использование сырья и минимизация отходов.

2. Описание исходной ситуации

Задание: Приготовить комплексный обед на 10 человек, включающий:

- Холодную закуску
- Первое блюдо (суп)
- Основное горячее блюдо с гарниром
- Мучное изделие (булочка/пирожок/пирог)

- Безалкогольный напиток (морс, компот, чай и др.)

Условия выполнения:

- Работа проводится индивидуально или в малых группах (2-3 человека).
- На рабочем месте имеется необходимое оборудование и инвентарь.
- Время на выполнение - 6 часов
- Вводные данные: список доступных продуктов, рецептурные карты, нормы закладки, санитарно-гигиенические требования.

3. Ход выполнения работы (последовательность действий обучающегося)

1. Анализ задания и выбор ассортимента блюд.
2. Составление технологической карты для каждого блюда.
3. Расчет необходимого количества сырья.
4. Подготовка рабочего места и инвентаря.
5. Проведение подготовки сырья (мойка, чистка, нарезка и т.д.).
6. Приготовление каждого блюда в соответствии с технологией.
7. Выпечка мучных изделий.
8. Приготовление напитка.
9. Оформление и подача блюд.
10. Уборка рабочего места.

Презентация готовых блюд и отчёт по работе.

4. Критерии оценивания

Качественные показатели:

- Внешний вид и оформление блюд (10 баллов)
- Вкус и аромат (10 баллов)
- Соблюдение технологии приготовления (10 баллов)
- Санитарное состояние рабочего места (5 баллов)

- Своевременность выполнения задания (5 баллов)

Количественные показатели:

- Количество отходов (не более нормы – 5 баллов)
- Расход продуктов (в пределах нормы – 5 баллов)

Итоговая оценка: Максимум 50 баллов

5. Рефлексия (вопросы для самоанализа и обсуждения результатов)

- Какие блюда вам удалось приготовить наилучшим образом?

Почему?

- Были ли трудности в ходе выполнения задания? Как вы их преодолели?

- Удалось ли соблюдать санитарно-гигиенические требования?

- Какие действия можно было бы выполнить иначе или улучшить?

- Чему новому вы научились во время выполнения задания?

- Как вы оцениваете свою работу по 5-балльной шкале?

Обоснуйте оценку.

2.3. Методические рекомендации по применению производственных ситуаций для формирования профессиональных компетенций

Методические рекомендации направлены на повышение эффективности формирования профессиональных компетенций у студентов посредством включения в образовательный процесс производственных ситуаций, имитирующих реальные условия производственной деятельности. Это способствует развитию у обучающихся профессионального мышления, навыков анализа и принятия решений, а также интеграции теоретических знаний и практических умений.

Производственные ситуации представляют собой метод активного обучения, при котором обучающиеся рассматривают, анализируют и решают задачи, максимально приближенные к профессиональной деятельности. Это метод способствует:

- формированию критического мышления;
- развитию профессионально значимых качеств (ответственность, организованность, коммуникабельность);
- формированию устойчивых практических навыков;
- освоению требований ГОСТа в рамках ПМ 2.

Исходя из полученных данных по результатам анкетирования на степень использования преподавателями производственных ситуаций по дисциплинам профессионального цикла, специальности «Организация питания». нами были составлены небольшие рекомендации:

- 1) Укрепить системность применения производственных ситуаций в учебных дисциплинах.
- 2) Разработать цифровые кейсы или интерактивные квесты
- 3) Проводить методические семинары для преподавателей по эффективному использованию ситуационных заданий.
- 4) Включить обратную связь от студентов после таких занятий как часть оценки.
- 5) Учесть, что такие уроки требуют достаточного времени и технических условий.

Также анкетирование показало, что производственные ситуации воспринимаются студентами как значимый и полезный инструмент, усиливающий интерес и подготовку к реальной работе. Однако важно обеспечить равномерность применения этого метода по всем специальностям, устранить технические барьеры и доработать сценарии занятий с учётом возрастающей цифровизации и запроса студентов на больше практики.

Также хотелось бы отметить, что использовать производственные ситуации желательно на каждой большой теме, или по той теме, которая даётся более тяжелее для освоения, например, такие как:

- Требования к качеству сырья и готовой продукции.
- Последовательность технологических процессов.

- Методы тепловой обработки пищевых продуктов.
- Калькуляция и нормы закладки сырья.
- Нарушения технологического процесса и пути их устранения.
- Организация работы производственных участков.
- Распределение обязанностей между поварами.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм.
- Планирование и контроль технологического процесса.

В ходе работы с производственными ситуациями у обучающихся в первую очередь формируются следующие профессиональные компетенции: организовывать производственный процесс по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с технологическими требованиями; осуществлять контроль качества готовой продукции и используемого сырья; оформлять и подавать готовую продукцию в соответствии с установленными стандартами; оценивать эффективность работы производственного участка.

ВЫВОДЫ ПО 2 ГЛАВЕ

Использование производственных ситуаций в процессе обучения студентов в Карасуском сельскохозяйственном колледже становится неотъемлемой частью формирования профессиональных компетенций. Актуальность этого подхода обусловлена необходимостью готовности будущих специалистов к работе в условиях, приближенных к реальным. В рамках учебного процесса производственные ситуации позволяют студентам не только закрепить теоретические знания, но и развить практические навыки, такие как анализ проблемных ситуаций, принятие решений и управление рисками.

Классификация производственных ситуаций, предложенная в литературе, демонстрирует многообразие подходов к структурированию этих задач. Например, ситуации могут быть разделены на производственные и социально-психологические, что отражает различные аспекты профессиональной деятельности [39]. Учитывая это, преподаватели выбирают наиболее релевантные задачи для актуализации учебного процесса, адаптируя его под реальные условия работы.

Важной составляющей является выявление факторов, влияющих на возникновение проблемных ситуаций. Анализ показал, что наличие недопустимых возмущений и отклонений от стандартных процедур существенно снижает эффективность производственного процесса [4]. Это подчеркивает необходимость интеграции в обучение не только теоретических знаний, но и практических умений, позволяющих студентам выявлять и анализировать проблемы на ранних стадиях.

Оптимизация процессов в обучении включает в себя устранение неэффективных перемещений, что также может быть перенесено на практику [3]. Благодаря внедрению производственных ситуаций студенты учатся сокращать время и затраты, принимая взвешенные решения, что напрямую влияет на общую эффективность работы.

Кроме того, управление рисками, основанное на анализе производственных ситуаций, становится важным навыком для будущих специалистов. Рекомендации по структурированию опасных ситуаций позволяют не только разобраться с потенциальными угрозами, но и разрабатывать стратегии на случай возникновения чрезвычайных ситуаций [18]. Формирование профессиональных компетенций через практические задачи подтверждает свою эффективность, так как раскрывает перед студентами горизонты профессиональной деятельности. Практическое применение знаний, полученных в процессе решения производственных ситуаций, способствует не только закреплению материала, но и развитию критического мышления и способности к анализу изменений производственной среды [33]. Подобный подход готовит студентов к реалиям современного рынка труда, где ценятся на практике применяемые знания и умения.

Таким образом, внедрение производственных ситуаций в обучение имеет целый ряд преимуществ, что делает его актуальным и необходимым компонентом в формировании профессиональных компетенций студентов в образовательных организациях.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение данной работы можно подвести итоги, касающиеся использования производственных ситуаций в процессе обучения студентов профессиональных образовательных организаций. Исследование показало, что внедрение ситуационных задач в учебный процесс является не только актуальным, но и необходимым шагом для повышения качества профессионального образования. В условиях быстро меняющегося рынка труда, где требования к специалистам становятся все более высокими, важно, чтобы студенты не только обладали теоретическими знаниями, но и умели применять их на практике.

Теоретические основы использования производственных ситуаций в обучении подтверждают, что данный подход способствует формированию профессиональных компетенций, необходимых для успешной деятельности в выбранной профессии. Анализ существующих методов преподавания специальных дисциплин выявил, что традиционные подходы часто не обеспечивают должного уровня вовлеченности студентов и не способствуют развитию критического мышления. В этом контексте производственные ситуации представляют собой эффективный инструмент, позволяющий создать условия для активного обучения и практической деятельности.

Разработанные методические рекомендации по внедрению производственных ситуаций в учебный процесс могут служить основой для преподавателей, стремящихся улучшить качество обучения. Примеры ситуационных задач, приведенные в работе, демонстрируют, как можно интегрировать реальные производственные условия в учебный процесс, что, в свою очередь, способствует лучшему усвоению материала и подготовке студентов к реальным вызовам профессии.

Влияние игровых методов на активизацию учебного процесса также не может быть недооценено. Игровые элементы делают обучение более

увлекательным и мотивирующим, что способствует повышению интереса студентов к изучаемым дисциплинам. Информационные технологии, внедряемые в обучение, открывают новые горизонты для реализации производственных ситуаций, позволяя создавать интерактивные и динамичные учебные материалы, которые могут адаптироваться под индивидуальные потребности студентов.

Актуальность использования производственных ситуаций в обучении подтверждается не только требованиями современного рынка труда, но и необходимостью подготовки специалистов, способных быстро адаптироваться к изменениям в профессиональной среде. Проблемы, связанные с реализацией производственных ситуаций, такие как недостаток ресурсов или нехватка квалифицированных преподавателей, требуют внимания и решения, однако перспективы, которые открываются перед образовательными учреждениями, несомненно, оправдывают усилия.

Таким образом, использование производственных ситуаций в обучении студентов профессиональных образовательных организаций является важным шагом к формированию высококвалифицированных специалистов, готовых к вызовам современного мира. Внедрение таких подходов в учебный процесс не только улучшает качество образования, но и способствует развитию профессиональных компетенций, необходимых для успешной карьеры. В дальнейшем необходимо продолжать исследование в этой области, чтобы находить новые эффективные методы и подходы, которые помогут студентам максимально подготовиться к их будущей профессиональной деятельности.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бизунков А.Б., Криштопова М.А. «Анализ возможностей повышения качества образования путем использования игровых методов обучения» // Вестник Витебского государственного медицинского университета. 2021 г.
2. Страмоусова С.А., Валевский Р.С. «Анализ использования информационных технологий в обучении студентов» // Перспективы развития информационных технологий. 2014 г.
3. Никольская Э. В., «Анализ использования производственных ресурсов» // Бухгалтерский учет в издательстве и полиграфии. 2008 г.
4. Дедков В.К., «Анализ проблемной ситуации и разработка моделей управления производством» // Надежность и качество сложных систем. 2014 г.
5. Никитина В.В. «Бизнес в условиях внешнего санкционного воздействия: проблемы и перспективы развития» // Вестник науки. 2024 г.
6. Образцов П.И., Уман А.И. «Игровые методы проведения учебных занятий» // Гаудеамус. 2005 г.
7. Попова И.Н., Сергеева Т.Л. «Импорт замещение в современной России: проблемы и перспективы» // Beneficium. 2022 г.
8. Информационные технологии в обучении студентов вуза [Электронный ресурс] // cyberleninka.ru - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/informatsionnye-tehnologii-v-obuchenii-studentov-vuza>, свободный. - Загл. с экрана
9. Худяков Е.Е., «Информационные технологии в обучении и воспитании современного студента» // Проблемы современного педагогического образования. 2023 г.
10. Использование информационных технологий в процессе... [Электронный ресурс] // cyberleninka.ru - Режим доступа:

<https://cyberleninka.ru/article/n/ispolzovanie-informatsionnyh-tehnologiy-v-protssesse-obucheniya-studentov>, свободный. - Загл. с экрана

11. Шведова Л.Е., «Кейс-метод как современная технология обучения специальных дисциплин» // Проблемы современного педагогического образования. 2020 г.

12. Слаутина Н.М., Русакова Н.А., Лазарева М.В., «Междисциплинарный подход в преподавании специальных дисциплин в процессе подготовки менеджеров социально-культурной сферы» // Профессиональное образование в России и за рубежом. 2019 г.

13. Умаров А.А., Маманазаров Б.Ж., «Методика преподавания специальных предметов в учреждениях высшего профессионального образования» // Инновационная наука. 2020 г.

14. Базарова А., «Методы обучения через игры: как сделать уроки более интерактивными» // Вестник науки. 2024г.

15. Колинченко А.В., Белоновская И.Д., «Моделирование производственных ситуаций в студенческом стартапе: практика обучения» // Вестник Оренбургского государственного университета. 2023 г.

16. Смирнова О.Б., Приходько М.А., «О применении ситуационных задач на преобразование в обучении математическим дисциплинам» // Электронный научно-методический журнал Омского ГАУ. 2021 г.

17. Воробьев А.Е., Мурзаева А.К., «Обоснование эффективности применения инновационных методик преподавания специальных дисциплин в технических университетах» // Мир науки. Педагогика и психология. 2017 г.

18. Александрова С.Н., «Оптимизация производственных процессов: кейс АО «КЭМЗ»»// Холодная наука. 2024г.

19. Павлова А.Н., Кузнецова О.В., «Опыт внедрения практико-ориентированного метода обучения инструментам производственной

системы» // Современные наукоемкие технологии. Региональное приложение. 2023 г.

20. Маркова С.М., Уракова Е.А., Михайленко Д.М., «Организация производственного обучения в условия учебного производства» // Проблемы современного педагогического образования. 2022 г.

21. Прохорова Т.С., Шейхова М.С., «Особенности игровых методов обучения» // Экономика и социум. 2018 г.

22. Круч Е.С., «Особенности методики преподавания специальных дисциплин» // In The World Of Science and Education. 2024 г.

23. Профессионально-ориентированные учебные... [Электронный ресурс] // cyberleninka.ru - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/professionalno-orientirovannye-uchebnye-situatsii-analiz-ponyatiya>, свободный. - Загл. с экрана

24. Применение заданий в тестовой форме для решения... [Электронный ресурс] // cyberleninka.ru - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/primenenie-zadaniy-v-testovoy-forme-dlya-resheniya-proizvodstvennyh-situatsiy>, свободный. - Загл. с экрана

25. Шапиева А.С., Магомедова П.К., «Применение игровых технологий в процессе обучения» // Евразийский Союз Ученых. 2015 г.

26. Истомина В.В., Вишневский А.А., «Применение кейс-метода на занятиях учебной практики в среднем профессиональном образовании» // Инновационное развитие профессионального образования. 2021 г.

27. Штехман Е.А., Мельник Ю.А. «Применение ситуационных задач при обучении русскому языку на подготовительном курсе» // Филология и человек. 2017 г.

28. Люсев В. Н., Мишин А. В., «Проблемное обучение как метод интегрирующий образовательную и производственную деятельность» // Известия Пензенского государственного педагогического университета им. В. Г. Белинского. 2012 г.

29. Волков А.Ю. «Проблемы и перспективы развития оптовых продаж в условиях геополитической нестабильности» // Экономика и бизнес: теория и практика. 2023 г.

30. Кузнецова В.В., Ларина О.И., «Проблемы и перспективы реализации денежно-кредитной политики в России» // Всероссийский экономический журнал ЭКО. 2022 г.

31. Kurpayanidi, Konstantin Ivanovich, Nabieva, Nilufar Muratovna, Abdurahmonov, Otabek Bakhtiyorovich «Проблемы и решения низкой эффективности малых субъектов предпринимательства» // Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali. 2023 г.

32. Донскова Е.В., «Профессионально ориентированные ситуации в педагогическом образовании: сущность, проектирование, реализация» // Дискуссия. 2014 г.

33. Волочиенко В.А., «Распознавание проблемных ситуаций - организационная инновация в производственном менеджменте» // Организатор производства. 2017 г.

34. Ситуационная задача как средство подготовки будущего педагога... [Электронный ресурс] // cyberleninka.ru - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/situatsionnaya-zadacha-kak-sredstvo-podgotovki-buduschego-pedagoga-k-vzaimodeystviyu-s-obuchaemymi>, свободный. - Загл. с экрана

35. Шабанова И.А., Ковалёва С.В., Полещук О.Х., Минич А.С., Якутина Д.В., «Ситуационные задачи в подготовке будущих учителей химии» // Вестник Томского государственного педагогического университета. 2017 г.

36. Современные информационные технологии как... [Электронный ресурс] // cyberleninka.ru - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/sovremennye-informatsionnye-tehnologii-kak->

sredstvo-aktivizatsii-uchebno-poznavatelnoy-deyatelnosti-studentov-vuzov,
свободный. - Загл. с экрана

37. Жуков С.В., «Содержание производственных процессов в сфере образования в условиях новой экономики» // Advanced Engineering Research (Rostov-on-Don). 2011 г.

38. Дубась Г.И., Худякова А.В. «Технология проектирования ситуационных задач для развития естественнонаучной грамотности обучающихся» // Управление образованием: теория и практика. 2022 г.

39. Целевой анализ производственных ситуаций при... [Электронный ресурс] // cyberleninka.ru - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/tselevoy-analiz-proizvodstvennyh-situatsiy-pri-operativnom-upravlenii-gornymi-rabotami>, свободный. - Загл. с экрана

40. Титова Л.В., Мазаева Ю.В., «Элементы использования производственных процессов в формировании профессиональных компетенций как результата освоения основных образовательных программ» // Наука и образование. 2022 г.

41. Самцов И.А., «Эффективность применения проблемных ситуаций в обучения с целью формирования основ опыта профессиональной деятельности» // International scientific review. 2023 г.

42. / https://pl7.kz/?page_id=228&lang=ru

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Анкета для студентов

Применение производственных ситуаций на уроках в Карасуском сельскохозяйственном колледже

Инструкция: Отметьте один или несколько вариантов ответа, где это необходимо.

Блок 1: Общая информация

На каком курсе вы обучаетесь?

1 курс

2 курс

3 курс

Блок 2: Применение производственных ситуаций

Как часто преподаватели используют производственные ситуации на уроках?

Никогда

Редко (1 раз в месяц и реже)

Иногда (1–2 раза в месяц)

Часто (каждую неделю)

На каждом занятии

Какие формы производственных ситуаций вы встречали на занятиях? (можно выбрать несколько)

Разбор реальных кейсов

Ролевые игры

Деловые игры

Онлайн-квесты/тренажёры

Видеоразборы ситуаций

Никаких из вышеперечисленных

В каких дисциплинах чаще всего применяются производственные ситуации? (можно выбрать несколько)

Общеобразовательные дисциплины

Базовые дисциплины

Дисциплины профессионального цикла

Не применяются нигде

Считаете ли вы такие ситуации полезными для понимания профессии?

Да

Частично

Нет

Затрудняюсь ответить

Какие темы производственных ситуаций были наиболее интересны?

Конфликты на кухне

Брак продукции

Проверка санитарных норм

Планирование меню

Работа с клиентами

Другое: _____

Производственные ситуации помогают вам лучше запоминать материал?

Всегда

Иногда

Не влияет

Только отвлекает

Преподаватель объясняет, как применять знания из ситуации в жизни/на практике?

Всегда

Иногда

Редко

Никогда

Участвуете ли вы лично в разборе производственных ситуаций?

Да, активно участвую

Иногда участвую

Предпочитаю наблюдать

Нет, не участвую

Блок 3: Эффективность и интерес

Интереснее ли такие уроки, чем обычные лекции?

Гораздо интереснее

Немного интереснее

Нет разницы

Лекции интереснее

Какой формат вам наиболее интересен? *(можно выбрать несколько)*

Настоящие кейсы с производства

Ролевые игры

Работа в командах

Онлайн-сценарии

Видеоразборы

Вы чувствовали себя более уверенно после таких занятий?

Да

Частично

Нет

Не обращал(а) внимания

Появилось ли у вас лучшее понимание профессии после подобных уроков?

Определённо да

В какой-то степени

Нет

Не знаю

С какими трудностями вы сталкивались при участии в таких уроках? *(можно выбрать несколько)*

Не понимаю суть ситуации

Мало практического опыта

Сложно работать в группе

Боязнь ошибиться

Не сталкивался(ась) с трудностями

Блок 4: Обратная связь и предложения

Хотели бы вы, чтобы производственные ситуации применялись чаще?

Да

Нет

Всё устраивает как есть

Достаточно ли времени отводится на такие задания?

Да

Нет, мало

Иногда бывает достаточно

Есть ли технические трудности при проведении таких занятий (если применяются онлайн-форматы)?

Да, часто

Иногда

Нет

Мы не используем онлайн-форматы

Ваши предложения по улучшению таких уроков: *(открытый вопрос)* _____

Итого	Наименование курсов, дисциплин/модулей, практик	Формы контроля		Курсовые проекты	На базе основного среднего образования										Семестры					
		Экзам.	Зачет		Объем учебного времени (час.)						1 курс		2 курс		3 курс					
					Всего	Дисциплины	Теоретические занятия	Лабораторно-практические работы, учебные проекты и работы	Из них на:		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.				
									Курсовые проекты	Производственное обучение и профессиональная практика										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
1	Модуль "Общеобразовательные дисциплины"					1368		646	722			612	600	116	40					
ООД 1.1	Математика	2		2	8	192		64	128			120	72							
ООД 1.2	Информатика		1	2	48	16		32	16			48								
ООД 1.3	Русский язык	2		2	4	96		38	58			32	64							
ООД 1.4	Русская литература		2	3	72			44	28			32	40							
ООД 1.5	Классический язык и литература	2		1	4	96	96	38	58			48	48							
ООД 1.6	Иностранный язык		2	1	4	96	96	58	38			48	48							
ООД 1.7	История Казахстана	2		1	4	96		58	38			24	72							
ООД 1.8	Физическая культура		2	2	6	144	144		144			72	72							
ООД 1.9	Начальная военная и технологическая подготовка		2		4	96		60	36			48	48							
	Углубленный уровень																			
ООД 1.10	Физика		4		6	144		58	86			80	28	20	16					
ООД 1.11	Химия		4		6	144		112	32			36	60	24	24					
	Стандартный уровень																			
ООД 1.12	Визуальная история		2		3	72		44	28					72						
ООД 1.13	Биология		2		3	72		40	32			24	48							
	Квалификация "3W10136302-Повар"																			
2	Базовые модули					264		40	224					96	120	24	24			
	БМ1 Развитие и совершенствование физических качеств	6			5	120		4	116					24	48	24	24			
	БМ2 Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий		3		3	72		12	60					36	36					
	БМ3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства		4		3	72		24	48					36	36					

3	Профессиональные модули					2508		686	346			1476		180	400	644	588	696	
ПМ 01	ПМ 1. Подготовка продукции к кулинарной обработке				29,5	708		200	142			366		180	400	128			
ПМ 02	ПМ 2. Применение различных методов тепловой обработки				29	696		206	100			390				248	312	136	
ПМ 03	ПМ 3. Изготовление и презентация блюд				46	1104		320	104			720				268	276	560	
	Производственное обучение													120	174	312	360	498	
	Промежуточная аттестация				6	344								48		24		72	
	Итоговая аттестация				4,5	36												36	
	Итого на обязательное обучение:				180	4320								612	828	612	828	612	828
	Консультации					360								160		100		100	
	Физкультурные занятия					340								160		100		140	
	Основы антикоррупционной деятельности													24					
	Креативность													12					
	Предпринимательство																		
	Социальная деятельность																		
	Характер																		
	Всего:					4960								710	954	710	954	702	930

Зам. директора по УР:  Калданова Н.Н.

ҚОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚАРАСУ ШАРУАШЫЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ » КМҚК
КГКП «КАРАСУСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ
ОБЛАСТИ

Бекітемін/Утверждаю

Колледж директоры/ Директор колледжа

_____ Носаченко М.А.

« _____ » _____ 2024ж/г

Модуль оқу жұмыс бағдарламасы

Рабочая учебная программа по модулю

КМ 02 . Әртүрлі термиялық өңдеу әдістерін қолдану

ПМ 02 . Применение различных методов тепловой обработки

(пәннің атауы/наименование дисциплины)

Мамандық/Специальность 10130300 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»
«Организация питания»

Біліктілік/ Квалификация 3W10130302 «Повар» «Аспаз»

Оқыту нысаны/Форма обучения очная

Орта білім базасында/ на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны/ Общее количество часов 306 кредитов 12,75

Әзірлеуші/Разработчик _____ Петрошенко А.Н.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля. Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. В результате обучения модуля, обучающиеся усваивают: характеристики лечебных диет, особенности питания детей и школьников; параметры разнообразных способов тепловой обработки различных продуктов. При изучении модуля обучающиеся учатся: визуально определять исправность оборудования, выбирать оптимальный режим пароконвектоматом и электроплитой; поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице; работать в команде, пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; составлять технологические карты; рассчитать продажную цену на готовые блюда. Формируемые компетенции: Выполняют тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	
Пререквизиты: - подбирает продукты для для лечебного, школьного питания - подбирает производственный инвентарь и оборудование в соответствии с технологическим процессом - применяет различные методы тепловой обработки -приготавливает полуфабрикаты - составляет технологические карты -рассчитывает продажную цену на готовые блюда	
Постреквизиты: -знает различные способы тепловой обработки -готовит блюда лечбных диет, школьного питания -оформляет готовые блюда к подаче.	
Необходимые средства обучения, оборудование: интерактивная доска, учебники, видеоролики, презентации, раздаточный материал, наглядное пособие.	
Контактная информация преподавателя (ей): Петрошенко Александра Николаевна	
Петрошенко А.Н.	тел. 87773371314 moskaleva1982@inbox.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
Модуль 2: Применение различных методов тепловой обработки	306	-	-	-	164	102	40
Итого на обучение по дисциплине/модулю	306						

Содержание рабочей учебной программы

№	Наименование разделов/подразделов/результаты обучения	Критерии оценки	Темы	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с преподавателем	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
					теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1	РО 2.1. Выбирать соответствующее оборудование в зависимости от метода обработки	2.1.1 Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2.1.1.1 Классификация теплового оборудования	12	2	2				Комбинированный
			2.1.1.2. Пароварочные котлы и автоклавы			2				Комбинированный
			2.1.1.3 Аппараты для жарки и выпечки		2					Комбинированный
			2.1.1.4 Жарочные и пекарные шкафы			2				Комбинированный
			2.1.1.5 Высокочастотные шкафы		2					Ознакомление с новым материалом

		2.1.2 Эксплуатирует водогрейное оборудование соблюдая технику безопасности	2.1.2.1. Кипятильники	6	2					Урок семинар
			2.1.2.2. Водонагреватели		2	2				Комбинированный
	Итого:			18	10	8				
2	РО 2.2 Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки.	2.2.1. Знает технологические процессы приготовления кулинарной продукции	2.2.1.1. Тепловая обработка и её приёмы	2	1					Ознакомление с новым материалом
			2.2.1.2. Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов		1					Ознакомление с новым материалом
		2.2.2. Знать технологический процесс приготовления и отпуска супов	2.2.2.1. Значение супов в питании	16	2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.2.2. Бульоны			2				Комбинированный
			2.2.2.3. Заправочные супы		2					Комбинированный
			2.2.2.4. Молочные супы		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.2.5. Супы- пюре		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.2.6. Прозрачные супы			2				Комбинированный
			2.2.2.7. Холодные супы		2					Комбинированный

			2.2.2.8. Сладкие супы		2					Комбинированный
		2.2.3. Знать технологический процесс приготовления и отпуска соусов и сроки хранения	2.2.3.1 Характеристика соусов	10	2					Комбинированный
			2.2.3.2. Основной белый и его производные		2					Комбинированный урок
			2.2.3.3. Красный основной и его производные		2					Комбинированный урок
			2.2.3.4. Яично – масляные соуса и масляные смеси		2					Комбинированный урок
			2.2.3.5. Сладкие соусы		2					Комбинированный
		2.2.4. Знать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов	2.2.4.1. Блюда и гарниры из варёных и припущенных овощей	6		2				Комбинированный урок
			2.2.4.2. Блюда и гарниры из тушеных, жареных и запечённых овощей		2					Комбинированный урок
			2.2.4.3. Блюда из грибов		2					Комбинированный урок
		2.2.5. Знать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и	2.2.5.1. Блюда и гарниры из круп	12	2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.5.2. Рассыпчатые каши		2					Ознакомление с новым материалом

		гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2.2.5.3. Вязкие жидкие каши		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.5.4. Изделия из каш			2				Комбинированный
			2.2.5.5. Блюда и гарниры из бобовых		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.5.6. Блюда и гарниры из макаронных изделий		2					Ознакомление с новым материалом
		2.2.6 Знать технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2.2.6.1. Блюда из отварной рыбы	16	2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.6.2. Блюда из припущенной рыбы			2				Комбинированный
			2.2.6.3. Блюда из тушеной рыбы		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.6.4. Блюда из жареной рыбы			2				Комбинированный
			2.2.6.5. Блюда из запечёной рыбы		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.6.6. Блюда из рубленой рыбы		2	2				Комбинированный
			2.2.6.7. Блюда из нерыбных продуктов моря		2					Ознакомление с новым материалом
		2.2.7. Знать	2.2.7.1. Блюда из отварного мяса и субпродуктов	22		2				Комбинированный

		технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса	2.2.7.2. Блюда из припущенного мяса		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.7.3. Блюда из жареного мяса крупным куском		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.7.4. Блюда из мяса и субпродуктов, жареных порционными и мелкими кусками		2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.7.5. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов		2	2				Комбинированный
			2.2.7.6. Блюда из запечённого мяса		2	2				Комбинированный
			2.2.7.7. Блюда из рубленного мяса		2	2				Комбинированный
			2.2.7.8. Блюда из мяса диких животных		2					Комбинированный
		2.2.8. Знать технологический процесс приготовления и отпуска блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	2.2.8.1. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика	6	2					Ознакомление с новым материалом
			2.2.8.2. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика			2				Комбинированный
			2.2.8.3. Блюда из тушеной птицы, дичи, кролика		2					Комбинированный
	Итого:			90	60	30				

3	РО 2.3 Применять современные технологии и методики приготовления пищи	2.3.1. Составляет рационы питания для различных категорий потребителей;	2.3.1.1. Задачи и принципы лечебного питания	4	2					Урок семинар
			2.3.1.2. Характеристика диет			2				Комбинированный урок
		2.3.2. Владеет знаниями по составлению лечебно-профилактическое питание	2.3.2.1. Лечебно-профилактическое питание	6		2				Комбинированный урок
			2.3.2.2. Виды щажения при лечебном питании		2					Комбинированный урок
			2.3.2.3. Виды диетических столов.		2					Комбинированный урок
		2.3.3. Применяет современные технологии и методики приготовления пищи	Тема 2.3.3.1. Основные виды тепловой обработки	4	2					Комбинированный урок
			Тема 2.3.3.2 Комбинированные и вспомогательные виды тепловой обработки		2					Ознакомление с новым материалом
		2.3.2. Применяет кулинарные приемы, направленные на щажение больных от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи;	Тема 2.3.2.1. Организация лечебного питания	4		2				Комбинированный урок
			Тема 2.3.2.2. Характеристика диет номерной системы			2				Комбинированный
	Итого:			18	10	8				
4	РО 2.4 Учитывать уменьшение веса и	2.4.1.Различает понятия продукта, товара, услуги	2.4.1.1 Масса и ее изменения в общественном питании	16	2					Ознакомление с новым материалом

	размера продуктов при тепловой обработке		2.4.4.2. Нормы выхода готовых блюд		2	2				Комбинированный урок
			2.4.4.3. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд		2	22				Комбинированный урок
			2.4.4.4. Расчет калорийности блюд		4	2				Комбинированный урок
	2.4.1. Делать расчёты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий; Умеет работать с технологическими картами, технико-технологическими картами, калькуляционными картами, технологическими схемами.	Порядок разработки нормативно- технической и технологической документации	24	4						Комбинированный
				2	2					Комбинированный урок
					4					Комбинированный урок
				2	2					Комбинированный урок
					4					Комбинированный урок
					4					Комбинированный урок
					4					Комбинированный урок
					4					Комбинированный урок
					4					Комбинированный урок
					4					Комбинированный урок

			морепродуктов и не морепродуктов							
			Расчёты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и субпродуктов		2	2				Комбинированный урок
		Умеет: -рассчитывать доходы, расходы; -определять цену себестоимости товара, наценки на блюдо; -определять продажную цену на готовое блюдо;	Разработка калькуляционных карт	20	2	4				Комбинированный урок
			Учёт сырья и готовой продукции		2	2				Комбинированный урок
			Размеры потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий		2	2				Комбинированный урок
			Расчёты доходы и расходы на предприятии общественного питания		2					Комбинированный урок
			Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		2	2				Комбинированный урок
		Итого:		60	30	30				
5	РО 2.5 Изготавливать широкий диапазон блюд, изделий из	2.5.1.Знать технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога	2.5.1.1. Блюда из яиц	6	2					Комбинированный урок
			2.5.1.2. Блюда из творога		2					Комбинированный урок

	теста и напитков		2.5.1.3. Требования к качеству блюд из яиц и творога		2					Комбинированный урок
		2.5.2. Знать технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок	2.5.2.1. Характеристика холодных блюд и закусок	20	2					Комбинированный урок
			2.5.2.2. Бутерброды		2					Комбинированный урок
			2.5.2.3. Салаты и винегреты		2					Комбинированный урок
			2.5.2.4. Блюда и закуски из рыбы и рыбных продуктов		2					Комбинированный урок
			2.5.2.5. Закуски из нерыбных продуктов моря		2					Комбинированный урок
			2.5.2.6. Блюда и закуски из мяса и птицы		4					Комбинированный урок
			2.5.2.7. Закуски из яиц		2					Комбинированный урок
			2.5.2.8. Горячие закуски		4					Комбинированный урок
		2.5.3. Знать технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд	2.5.3.1. Значение сладких блюд в питании	14	2					Комбинированный урок
			2.5.3.2. Свежие плоды, фрукты, и ягоды в сиропе, компоты		2					Комбинированный урок
			2.5.3.3. Желированные сладкие блюда		4					Комбинированный урок

			2.5.3.4. Мороженное		2					Комбинированный урок
			2.5.3.5. Горячие сладкие блюда		4					Комбинированный урок
		2.5.4. Знать технологический процесс приготовления и отпуска напитков	2.5.4.1.Значение напитков в питании	10	2					Комбинированный урок
			2.5.4.2. Чай, кофе, какао и шоколад		2	2				Комбинированный урок
			2.5.4.3.Холодные безалкогольные напитки		2					Комбинированный урок
			2.5.4.4. Горячие напитки с вином		2					Комбинированный урок
		2.5.5. Знать технологический процесс приготовления и отпуска изделий из теста	2.5.5.1. Характеристика сырья и подготовка его к производству	44	2					Комбинированный урок
			2.5.5.2. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста		2					Комбинированный урок
			2.5.5.3. Дрожжевое тесто		2	2				Комбинированный урок
			2.5.5.4. Бездрожжевое тесто		2	2				Комбинированный урок
			2.5.5.5. Фарши		2	2				Комбинированный урок
			2.5.5.6. Пресное тесто и изделия из него		2	2				Комбинированный урок

			2.5.5.7. Песочное и сдобное пресное тесто		2	2				Комбинированный урок
			2.5.5.8. Пресное слоёное тесто		2	2				Комбинированный урок
			2.5.5.9. Бисквитное тесто		2	2				Комбинированный урок
			2.5.5.10. Белково-воздушное тесто		2	2				Комбинированный урок
			2.5.5.11. Заварное тесто		2	2				Комбинированный урок
			2.5.5.12. Отделочные полуфабрикаты		2	2				Комбинированный урок
		2.5.6. Знает организацию работы доготовочных цехов их назначение, производственную программу	2.5.6. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов на доготовочных предприятиях	8	2					Ознакомление с новым материалом
			2.5.6. Организация работы цеха обработки зелени		2					Комбинированный
			2.5.6. Организация работы горячего цеха и его отделений		2					Комбинированный
			2.5.6. Организация производства холодного цеха		2					Ознакомление с новым материалом
		2.5.7 Знает структуру специализированных цехов: назначение,	2.5.7.1 Кулинарные цехи: организация технологического процесса и рабочих мест	4	2					Ознакомление с новым материалом

		производственную програму	2.5.7.2 Кондитерские цехи: особенности организации работы		2					Ознакомление с новым материалом
		2.5.8. Владеет знаниями по санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству и содержанию предприятий общественного питания	2.5.8.1. Требования к территории предприятия общественного питания	8	2					Ознакомление с новым материалом
			2.5.8.2. Требования к планировке и устройству помещений		2					Ознакомление с новым материалом
			2.5.8.3. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению		2					Комбинированный
			2.5.8.4. Дезинфекция и дезинфицирующие средства		2					Комбинированный
		2.5.9. Владеет знаниями по санитарно-эпидемиологическим требованиям к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	2.5.9.1. Требования к материалам, из которых изготовляют оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару	6	2					Ознакомление с новым материалом
			2.5.9.2. Требования к мебели зала		2					Комбинированный
			2.5.9.3. Требования к кухонной посуде и таре, их мытьё и содержание			2				Комбинированный
	Итого:			120	96	24				
6	Всего на модуль:			306						

