



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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

«Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы  
студентов профессиональной образовательной организации в  
процессе изучения профессионального модуля»

Выпускная квалификационная работа  
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение  
Направленность программы бакалавриата  
«Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

58 % авторского текста

Работа рецензирована к защите

«10» 05 20 17 г.

зав. кафедрой ЦНПО и ПМ

[Signature] Корнеева Н.Ю.

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ЗФ-409/083-4-1

Коркин Дмитрий Олегович [Signature]

Научный руководитель:

К.п.н., доцент

[Signature] Литке С.Г.

Челябинск  
2017

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## ВВЕДЕНИЕ

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

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

1.2. Теоретические основы создания учебно-методического обеспечения

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

Выводы по Главе 1

### Глава 2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ИССЛЕДОВАНИЮ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ МОДУЛЯ

2.1. Рабочая программа по организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения модуля

2.2. Методические рекомендации по организации и проведению самостоятельной работы студентов на уроках профессионального модуля

2.3. Опыт – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов на уроках технологии: анализ и обобщение результатов

Выводы по Главе 2

Заключение

Библиографический список

Приложения

## ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

В Стратегии инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года указано, что получение качественного образования является одной из важнейших жизненных ценностей граждан. Именно оно призвано обеспечить подготовку компетентного, мобильного, творческого специалиста. Перед человеком, живущим в условиях формирования инновационной социально-экономической среды, встают задачи

избирательно усваивать актуальные научные, технологические знания; адекватно воспринимать инновационные технологии, новые возможности экономического поведения; быстро адаптироваться к запросам и требованиям динамично меняющегося мира, опираясь на свой образовательный потенциал.

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

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

Реализация образовательных программ третьего поколения предопределяет необходимость изменения не только содержания подготовки кадров, но и подходов к поиску форм организации учебного процесса, в которых предусматривается усиление роли и постоянной оптимизации самостоятельной работы студентов. Новые условия диктуют необходимость модернизации технологий обучения, что существенно меняет подходы к учебно-методическому и организационно-техническому обеспечению учебного процесса.

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

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

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

Идея организации самостоятельной работы студентов возникла еще в глубокой древности и анализировалась Аристотелем, Аристоксеном, Сократом, Платоном и др. Дальнейшее развитие она получила в работах Я.А. Коменского, И.Г. Песталоцци, А. Дистервега, в сочинениях отечественных педагогов и общественных деятелей: А.И. Герцена, Н.А. Добролюбова, Л.Н.Толстого, К.Д.Ушинского, Н.Г. Чернышевского и др. В наше время различные аспекты этой проблемы нашли отражение в психолого-педагогических трудах современных исследователей. В этих работах дана общая характеристика самостоятельной работы (Н.В. Акинфиева, Н.В. Аничкина, Е.Я. Голант, И.В. Галковская, Л.В. Жарова, Е.Н. Кабанова-Меллер, М.И. Махмутов, П.И. Пидкасистый, Н.А. Половникова и др.), разработаны классификации самостоятельных работ (А. Адельбаева, Б.П. Есипов, А.С. Лында, Р.М. Микельсон, В.П. Стрезикозин и др.), выделены условия организации самостоятельной работы студентов (П.И. Пидкасистый, М.Э. Писоцкая, Г.Б. Пичурина, И.Э. Унт и др.).

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

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

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

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

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

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

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

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

**Цель** - теоретико-методическое обоснование, практическая разработка и проверка результативности применения учебно-методического обеспечения и реализации педагогических условий при проведении

самостоятельной работы студентов организаций среднего профессионального образования в процессе изучения модуля «Основы технологии».

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

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

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

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

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

Для достижения цели и реализации задач исследования использовались следующие **методы**: теоретические - изучение и теоретический анализ психолого-педагогической, методической литературы по проблеме исследования, изучение и обобщение педагогического опыта; эмпирические - анкетирование, беседа, тестирование, и экспериментальные (констатирующий, формирующий, контрольный этапы опытно-экспериментальной работы).

База исследования. ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский профессиональный колледж». В эксперименте приняли участие 28 студентов группы 2 курса ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧелПК», обучающихся профессии «Повар, кондитер».

**Практическая значимость исследования.** Результаты исследования дополняют и развивают существующие подходы к организации самостоятельной работы студентов. Практическая значимость исследования определяется внедрением выводов и рекомендаций в практику работы

образовательных организаций среднего профессионального образования, направленных на качественное улучшение подготовки студентов. Результаты исследования важны для решения частно-методических вопросов построения преподавателями индивидуального варианта своей деятельности в организации самостоятельной работы студентов.

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

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

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

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

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

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

Самостоятельная работа – это сложное дидактическое образование, отражающее особенности взаимосвязанной деятельности преподавателя и студента [2]. По отношению к преподавателю данная работа – это и метод

обучения, и средство обучения, форма взаимосвязанной деятельности, а по отношению к студенту – метод учения, способ познавательной деятельности, форма учебно-познавательной деятельности и собственно учебно-познавательная деятельность [24].

Функции самостоятельной работы:

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

Цели самостоятельной работы:

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

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

Признаки самостоятельной работы:

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

Виды самостоятельной работы в учебном процессе среднего специального учебного заведения:

- аудиторная;
- внеаудиторная.

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

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

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

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

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

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

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

В практике возможны два основных направления построения учебного процесса на основе самостоятельной работы студентов. Первый – это увеличение роли самостоятельной работы в процессе аудиторных занятий.

Второй – повышение активности студентов по всем направлениям самостоятельной работы во внеаудиторное время. Реализация этих путей требует от преподавателей разработки методик и форм организации аудиторных занятий, способных обеспечить высокий уровень самостоятельности студентов и улучшение качества подготовки [36].

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

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

быстрый рост научной информации;

обеспечение наиболее высокого уровня усвоения учебной информации;

формирование и развитие качеств личности студента: самостоятельность, активность, убежденность и др.

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

В классификации самостоятельных работ студентов единого подхода не сложилось. В основу классификации самостоятельной работы были положены: вид дисциплины (Е.Я. Голд), источник знания и методы обучения (В.П. Стрезикозин), звенья учебного процесса (Б.П.Есипов), элементы деятельности студента (П.И. Пидкасистый).

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

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

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

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

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

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

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

То есть для достижения поставленной цели необходима разработка соответствующей системы нормативных, методических и дидактических материалов как условия успешного проектирования учебного процесса, а также перечень самих средств сопровождения данного процесса, соответствующего комплексного учебно-методического обеспечения для организации самостоятельной работы студентов.

## **1.2. Теоретические основы создания учебно-методического обеспечения**

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

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

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

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

Под *системой учебно-методического обеспечения учебного процесса* следует понимать планирование, разработку и создание оптимального комплекса учебно-программной, учебно-методической документации и средств обучения, необходимых для полного и качественного обучения студентов в рамках времени и содержания, определяемых государственным стандартом [32].

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

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

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

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

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

Системный подход к учебно-методическому обеспечению процесса обучения требует, чтобы средства обучения обеспечивали обучающую деятельность преподавателя, мастера и учебную деятельность обучающихся на всех этапах учебного процесса. Применительно к теоретическому обучению это этапы сообщения (подачи) учебной информации и ее восприятие, закрепление и совершенствование знаний, применение, контроль и оценка знаний и умений студентов. Для процесса производственного обучения, соответственно, формирование ориентировочной основы действий студентов, формирование (отработка) новых и применение освоенных способов действия, контроль и оценка формируемых и сформированных умений и навыков [6].

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

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

экологическим требованиям, требованиям безопасности их использования в учебном процессе [17].

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

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

Исходными документами для разработки комплекса учебно-методического обеспечения предмета (профессии) является учебная программа, определяющая содержание процесса обучения в соответствии с требованиями государственного стандарта, современного производства, рынка труда к подготовке квалифицированных рабочих. Комплекс средств обучения должен охватывать все основное содержание программного материала [8].



Рисунок 1.1 - Система учебно-методического обеспечения учебного процесса

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

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

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

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

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

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

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

С помощью ТСО учебную информацию сообщают через систему изображений-образов, что обеспечивает усиленное эмоциональное

воздействие на студентов. В экранно-звуковых средствах научная информация выражена с помощью искусства.

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

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

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

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

Организационное обеспечение представляет собой способ построения УМК по предмету.

Виды УМО классифицируются по следующим позициям:

учебное оборудование;

средства телекоммуникаций (для современных компьютерных классов);

учебно-методический комплекс: методическая литература, книги для преподавателя, рабочие тетради;

дидактический материал;

тесты;

раздаточный материал;

программное обеспечение по базовым предметам;

учебники;

лабораторно-практические работы и др.[30].

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

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

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

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

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

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

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

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

Сконструированный конспект - своеобразный трафарет лекции, содержащий рисунки, схемы, таблицы, пустые кадры, заполнение которых происходит во время лекции. Все рисованные объекты либо конкретизируют,

либо дополняют текстовую часть, то есть помогают раскрыть смысл написанного.

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

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

Выполнение тренировочных упражнений способствует:

- совершенствованию умений самостоятельно работать над содержанием изучаемой темы;

- развитию мыслительной деятельности и аналитических способностей студентов;

- воспитанию интереса и ответственного отношения к выполнению домашней работы.

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

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

Лабораторно-практическая работа – это вид учебно-методического обеспечения, при котором студенты под руководством преподавателя и по заранее намеченному плану проделывают опыты или выполняют

определенные практические задания и в процессе выполнения воспринимают и осмысливают новый учебный материал [28].

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

К дидактическим материалам можно отнести:

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

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

3. Памятки (инструкции) по формированию логических операций мышления: сравнение, обобщение, классификация, анализ, синтез.

4. Задания по формированию умений сравнивать, анализировать, доказывать, устанавливать причинно-следственные связи, обобщать.

5. Задания различного уровня сложности: репродуктивного, преобразующего, творческого.

6. Задания с проблемными вопросами.

7. Задания на развитие воображения и творчества.

8. Экспериментальные задания.

9. Инструктивные карточки, отражающие логическую схему изучения нового материала и необходимые способы учебной работы

10. Карточки-консультации, дидактические материалы с поясняющими рисунками, планом выполнения заданий, с указанием типа задач и пр.

11. Инструкции к лабораторным работам и фронтальным опытам.

12. Листы самоподготовки студентов к лабораторному занятию.

13. Справочные материалы: «Лабораторное оборудование: приборы, их назначение и технические характеристики, правила пользования»;

14. «Измерительные приборы. Правила пользования и особенности техники измерения»; таблицы физических величин и т.д.

15. Указание теорем, правил, формул, на основании которых выполняется задание.

16. Модели и имитация изучаемых или исследуемых объектов, процессов или явлений [28].

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

Тест представляет собой краткое, максимально информативное задание, используемое в основном для проверки и оценки знаний. Классификация тестовых заданий, весьма различна [15]. Они бывают: открытыми и закрытыми, на выбор одного или нескольких вариантов ответов, тесты на соответствие, на установление правильной последовательности и т.д.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- удовлетворить наиболее полно запросы и естественную любознательность студентов;

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

- облегчить труд преподавателя и студентов.

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

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

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

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

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

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской

деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня [39].

Задачами СРС являются:

систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

углубление и расширение теоретических знаний;

формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;

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

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

развитие исследовательских умений;

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

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

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Очевидно, что в учебной деятельности элементы творчества студентов, прежде всего, проявляются в особенностях ее протекания, а именно: в умении видеть проблему, находить новые способы решения конкретно-практических и учебных задач в нестандартных ситуациях.

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

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

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

Формирование творческого потенциала студентов достигается целенаправленным изменением меры конкретного и общего в овладении ими практическими и познавательными действиями. Это одно из важных условий этого процесса. Особенностью данного условия является то, что оно выступает как внутренняя сторона процесса формирования этих действий и совершенствования содержания образования, т.е. системного построения учебного материала, и соблюдения единства специфических и инвариантных возможностей каждого учебного предмета в побуждении студентов к творческим действиям, и осознание ими всех формируемых компонентов этой деятельности, и повышение степени самостоятельности студентов в самом процессе формирования у них творческого потенциала. Наконец, это условие играет важную роль в соблюдении разумного сочетания репродуктивного и продуктивного характера учебной деятельности. Действительно, если мы говорим о системном построении каждого учебного предмета, то очень важно определить меру конкретного материала, на основе которого можно подняться на следующей ступень обобщения [37].

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Третий принцип – в пределах организации самостоятельной работы задания должны отличаться разнообразием, предусматривающим чтение, письмо, счет, наблюдение, рисование, подготовку к устному ответу или докладу, заучиванию и т.д. Особенно важно учитывать это требование

специально в тех случаях, когда учебный процесс, по сути, склоняется к монотонности, например при выполнении упражнений по языку, а также при проработке текста учебника.

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

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

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

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

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

Третье требование – в случае каждого задания следует четко сообщать, в какой форме нужно его выполнять (письменно, устно, в виде плана или

рисунка и т.д.) и куда заносить ответ (в рабочую тетрадь, в отдельную тетрадку или другое место).

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

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

Организацию самостоятельной работы составляет сам преподаватель, или же они издаются централизованно. В последнем случае их сосредоточивают обычно в рабочей тетради. Если рабочая тетрадь отсутствует, то самостоятельная работа сообщается студентам тремя способами: в размноженном виде раздается каждому студенту; записывается на переносной или кассетной доске; диктуется студентам.

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

## Выводы по Главе 1

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

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

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

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

Новые государственные стандарты значительно увеличивают количество часов, отведенных на самостоятельную работу студентов, вместе с тем существует проблема обеспечения студентов необходимой учебной литературой. Поэтому требованием времени и перспективным путем решения данной проблемы является разработка учебно-методического комплекса для студентов.

## **Глава 2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ИССЛЕДОВАНИЮ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

# СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ»

## 2.1 Рабочая программа по организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения дисциплины «Основы технологии»

Рабочая программа по дисциплине «Основы технологии» предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии Повар, кондитер.

Рабочая программа по дисциплине «Основы технологии» разработана в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Учебная дисциплина «Основы технологии» является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии,

этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции,

способы кулинарной обработки;

классификацию и ассортимент кулинарной продукции;  
 процессы, формирующие качество готовой продукции;  
 технологические процессы кулинарной обработки сырья,  
 приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;  
 требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки  
 хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;  
 основные этапы разработки новых видов продукции;

уметь:

оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех  
 стадиях технологического процесса;

готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции  
 заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с  
 учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья,  
 требований нормативной документации;

прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной  
 обработки; разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы  
 и технологическую документацию на них; производить необходимые  
 технологические расчеты.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена  
 взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной  
 деятельности (Таблица 1).

Таблица 1

Тематический план профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление  
 блюд из мяса и домашней птицы»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)

			в	работы и практ. занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ПК 5.1.</b>	<b>Раздел 1.</b> Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<b>38</b>	<b>12</b>	6	<b>8</b>	<b>18</b>	
<b>ПК 5.2.</b>	<b>Раздел 2.</b> Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	<b>33</b>	<b>9</b>	4	<b>6</b>	<b>18</b>	
<b>ПК 5.3.</b>	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	<b>93</b>	<b>27</b>	13	<b>12</b>	<b>36</b>	
<b>ПК 5.4.</b> <b>ПКРЗ.</b>	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	<b>42</b>	<b>16</b>	9	<b>8</b>	<b>18</b>	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>36</b>					<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>224</b>	<b>64</b>	32	<b>34</b>	<b>90</b>	<b>36</b>

Таблица 2

Содержание обучения по профессиональному модулю  
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)(если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4

<b>ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>			
<b>МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</b>			
<b>Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Обработка сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы	2	2
	2. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин		2
	3. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины		2
	4. Обработка мясных субпродуктов		2
	5. Механическая кулинарная обработка домашней птицы		2
	6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья		2
	<b>Практическая работа</b>	4	
	1. Правила обработки сырья с учетом рационального расходования. Оценка качества сырья. Работа со схемами и таблицами	2	
	2. Методы определения качества поступившего мяса, птицы. Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса. Работа с инструкционно-технологической картой	2	
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций	2	2
	2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса		2
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление полуфабрикатов домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1. Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций	2	2
	2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы		2
	3. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья		2
	4. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы		2
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1. Составление схем и технологических карт для блюд из мяса и домашней птицы		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
	- Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы» - Составление технологических карт - Разработка новых видов блюд - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам		
<b>Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</b>		9	
<b>Тема 2.1</b> Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
	1. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	3	2
	2. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.		2
	3. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины,		2

		свинины и баранины. Ассортимент.		
	4.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины и баранины. Ассортимент.		2
	6.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент.		2
	7.	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Ассортимент.		2
	8.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.		2
	9.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы		2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1.	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов. Решение задач		
<b>Тема 2.2</b> Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы	2	
	2.	Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Ассортимент		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Ассортимент		
	5.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент		
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1.	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов, и птицы. Решение задач		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
	1.	- Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам		
<b>Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов</b>				
<b>Тема 3.1</b> Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	<b>2</b>
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса	2	
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса		
	3	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса		
	4	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи		
	5	Правила проведения бракеража. Требования к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд.		
	6	Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины		
	7	Отварные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.		
	8	Жареные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.		
	9	Тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.		
	10	Запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.		
	<b>Лабораторная работа</b>		5	
	1	Приготовление и оформление простых блюд из мяса из говядины, свинины и баранины	5	
<b>Тема 3.2</b> Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	2	2

		Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов		
	2	Отварные блюда из субпродуктов		2
	3	Жареные блюда из субпродуктов		2
	4	Тушеные блюда из субпродуктов		2
	5	Запеченные блюда из субпродуктов		2
	<b>Лабораторная работа</b>		3	
	1.	Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов		
	<b>Контрольная работа по разделу</b>		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>12</b>	
	- Составление схем. - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.			
<b>Раздел 4.</b>				
<b>Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы</b>				
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.	3	2
	2	Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент		2
	3	Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы		2
	4	Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы		2
		Требование к качеству и оформлению блюд из птицы		2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
		Составление схем и технологических карт для приготовления и оформления простых блюд из птицы. Решение задач		
	<b>Лабораторная работа</b>		5	
	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы			
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
Особенности приготовления блюд из мяса в кухне Сибири	1.	<i>Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения</i>		
	<b>Лабораторная работа</b>		2	
	1.	<i>Приготовление блюд из мяса сибирского региона: - мясо по-таежному, - голубцы</i>		
<b>Итоговая аттестация</b>			<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>34</b>	
- Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы». - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам. <b>Примерная тематика домашних заданий</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней			<b>108</b>	

птицы; оценивать качество готовых блюд; приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>64/224</b>	

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места; «Учебный кулинарный цех»; «Учебный кондитерский цех»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Технические средства обучения:

интерактивная доска, компьютер, принтер, сканер, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного цеха и рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- производственный инвентарь, наборы инструментов, приспособлений,
- посуда, электроплиты, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, мясорубка, кухонный процессор;
- комплект учебно - методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект плакатов
- рабочие места обучающихся

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Перечень рекомендуемых учебных изданий и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

2. «Русская кухня» / под ред. В.В. Усова; фотокнига - М.: Изд-во «Планета», 2014 -96 с.

3. Усов В.В. «Русская кухня» учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.

4. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»; М.: Изд-ий центр «Академия», 2013. – 352с.

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. Н.Э.Харченко – М.: Изд-ий центр «Академия», 2011. 368с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Профи-Инфо, 2012.– 866с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 510 с.

4. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2011. – 115с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2011 – 192с
2. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Эксмо», 2012. – 80с.
3. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 596с.
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А.Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 288 с.
6. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. -208с.

Журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Для освоения профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» изучаются общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности» и профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Учебная практика (производственное обучение) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Консультации для обучающихся проводятся в групповой и индивидуальной форме.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» .

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы», а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других курсах.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, решение ситуационных задач, дискуссии, а также работать с нормативной и технологической документацией, применять технические средства обучения, организовывать экскурсии на предприятия и в выставочные центры.

Практические занятия проводятся по основным разделам дисциплины. На практических занятиях студенты приобретают навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчета необходимого сырья, количества порций продукции с учетом заданных условий, составления технологических и технико-технологических карт. Кроме того, на практических занятиях по разделу 2 студенты приобретают навыки оценки качества и механической кулинарной обработки сырья, приготовления различных полуфабрикатов, определения массы отходов, а также проводят экспериментальные проработки по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки.

На практических занятиях по 3 разделу программы студенты приобретают навыки разработки новых видов продукции и технологий оформления и соответствующей технологической документации.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по технологии приготовления, оформления, отпуску и оценке качества различной кулинарной и кондитерской продукции. В содержании лабораторных занятий предусмотрены работы исследовательского характера - проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов продукции, разработанной на практических занятиях по данной теме, установление качественных и количественных характеристик. Эта часть лабораторных работ, а так же практические занятия: по освоению новых видов сырья, проводятся в зависимости от региональных особенностей и возможностей образовательного учреждения, при этом примерный перечень и содержания лабораторных и практических занятий может быть изменен и дополнен.

На практических и лабораторных занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными знаниями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе выполнения курсовой работы. На курсовую работу отводится 16 часов.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов: написание рефератов, исследовательская работа, разработка рецептов новых блюд, составление технологических карт и др. Это способствует развитию самостоятельности мышления, творческой работе, углублению профессионально-практической подготовки и др.

## **2.2. Методические рекомендации по организации и проведению самостоятельной работы студентов на уроках дисциплины «Основы технологии»**

В педагогической литературе организация самостоятельной работы студентов рассматривается не в полном объеме, хотя как доказывает педагогическая практика, самостоятельная работа очень важна в обучении студентов. Для этого нам необходимо провести всестороннюю подготовку самостоятельной работы студентов. Данные рекомендации **нацелены** на постепенное увеличение самостоятельности студентов, осуществляющиеся путем усложнения задания для самостоятельности работы и путем изменения роли преподавателя при выполнении студентами этих заданий.

Потому основными **задачами** в методических рекомендациях по организации самостоятельных работ являются:

- организовать самостоятельную работу студентов во всех звеньях учебного процесса, в том числе и в процессе усвоения нового материала;
- научить студентов в самостоятельной работе видеть и формулировать проблемы;
- выработать умение самостоятельно решать проблемы, используя для этого полученные знания, умения и навыки;
- активизировать умственную деятельность студентов требующую умственного напряжения [12].

Таким образом, работа со студентами в данной программе строится на основе следующих *принципов*:

- принцип демократизации – новое знание вводится не в готовом виде, а через самостоятельное «открытие» его студентами; формируется у студентов умение осуществлять собственный выбор на основании некоторого критерия; процесс обучения сориентирован на приобретении студентами собственного опыта творческой деятельности.

- принцип природосообразности – создается образовательная среда, обеспечивающая снятие всех стрессообразующих факторов учебного процесса; обеспечивается возможность разноуровневого обучения студентов, продвижение каждого студента своим темпом; в осуществлении педагогического процесса следовать логике: от простого к сложному, от непонятного к понятному, от незнания к знанию.

Знакомство студентов с новым материалом осуществляется на основе **методов** обучения и воспитания:

- по источнику информации – словесные (объяснение, рассказ, беседа), наглядные (демонстрация натуральных образцов, рисунков, картинок, схем);

- по способу усвоения – объяснительно-иллюстративные, эвристический (новые открытия), исследовательский (исследование и усвоение нового материала);

- по дидактической цели – проверка и оценка знаний (студенты самостоятельно проверяют и оценивают свои знания);

- практические – самостоятельная работа.

Рекомендуемые педагогические *формы*:

- по количеству обучающихся – индивидуальные, групповые;

- по времени и месту обучения – дневная, классная;

- по порядку осуществления – очная.

Рекомендуемые *средства* обучения:

- материальные – учебник, рабочая тетрадь, дополнительная художественная литература, образцы иллюстраций, наглядные пособия (образцы работ);

- идеальные – знания преподавателя, доклад студентов;

- логические регулятивы – правила техники безопасности.

Рекомендуемые *педагогические приемы*:

- перед началом самостоятельной работы необходимо подготовить студентов к этому процессу (подготовка может заключаться в повторении, в сообщении нового материала, в проведении наблюдений и т.д.);

- после подготовки студентов к самостоятельной работе следует дать четкие указания об объеме и содержании предстоящей самостоятельной работы, о ее целях, а также о технике выполнения (если эта техника им еще неизвестна, т.е. проинструктировать студентов о том, что делать и как выполнять задание);

- на первых порах необходимо использовать подробный инструктаж и показ образца работы;

- предоставлять студентам время для осмысливания задания к самостоятельной работе и для уяснения требований к его выполнению;

- проверка преподавателем – все ли студенты поняли, как они должны выполнять работу (особое внимание обращать на медлительных и менее подготовленных студентов, при необходимости дать дополнительные объяснения);

- проверка преподавателем имеется ли у студентов все нужное для работы;

- приучить студентов держать свои книги, тетради и письменные принадлежности в порядке и на определенном месте (чтобы студенты не тратили напрасно времени на поиски учебных пособий);

- познакомить студентов с инструкцией к заданию, приступить к его выполнению;

- в условиях работы со студентами преподаватель следит за тем, все ли студенты начали работать (что их затрудняет, каковы темпы работы группы в целом и отдельных студентов);

- по возможности определить в познавательных возможностях студентов различия которые отчетливо проявляются, когда всей группе предлагается решить познавательную задачу самостоятельным путем (среди обучаемых выявляется группа студентов – которые готовы

самостоятельно овладеть новыми знаниями и способами; другие – нуждаются в некоторой помощи преподавателя, в объяснении путей поиска, в наводящих вопросах; третий – требует более детальной помощи);

- ставя общую для всех задачу, лучше заранее предусмотреть задание разной степени, которые позволили бы каждому овладеть одинаковым содержанием с активным использованием своих познавательных возможностей;

- самостоятельная работа заканчивается всеми студентами группы одновременно;

- организуется общая беседа, имеющая целью проверить правильность выполненного задания, проводится обсуждение небольших сообщений студентов, которые были подготовлены ими на уроке;

- серьезное внимание нужно уделять контролю результатов самостоятельной работы (каким бы простым не являлось выполненное студентами задание, его надо проанализировать; оценке подвергается характер, полнота и содержание выполненной работы);

- с образовательной и воспитательной точки зрения очень важно чтобы преподаватель получал информацию о том, как и в каком объеме, студенты поняли и усвоили изучаемый материал, так как в учебном процессе необходимо иметь обратную связь;

- анализ результатов самостоятельной работы студентов является более эффективным, если он проводится непосредственно после выполнения задания (исправление недостатков по свежим следам эффективнее, чем такая же работа, выполненная позднее, когда забылось ее содержание);

- лучшим способом анализа самостоятельной работы является фронтальная работа с группой в конце урока или по окончании выполнения студентами самостоятельной работы в форме обсуждения ее хода и результатов (выявляется, какие вопросы из нового материала нужно дополнительно объяснить студентам на том же или на следующем уроке);

- для работы над типичными ошибками отводится специальное время на следующем уроке, работу над единичными ошибками, приходится проводить вне урока или на уроке по специально подготовленным заданиям;

Все вышесказанное позволяет заключить, что при расширении содержания самостоятельных работ студентов руководящие функции преподавателя становятся более сложными и приобретают своеобразный характер. В связи с этим объем участия преподавателя уменьшается, а самостоятельная работа студентов увеличивается. Ориентируясь на широкое применение самостоятельных работ студентов, прежде всего, предъявляются особые требования к преподаванию своего предмета.

Включая в процесс обучения самостоятельные работы, необходимо заботиться о том, чтобы освоение студентами каждого нового вида работы было подготовлено предшествующими знаниями, и в то же время важно, чтобы студенты не останавливались на достигнутом, а овладевали бы постепенно следующими видами работы, требующими от них все более высокой степени самостоятельности.

### **2.3 Опытно – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов на уроках технологии: анализ и обобщение результатов**

В практическом анализе исследования процесса организации и проведения самостоятельной работы студентов на уроках дисциплины «Основы технологии» была проведена опытна – поисковая работа по организации самостоятельной работы студентов на уроках дисциплины «Основы технологии» на базе ГБОУ СПО (ССУЗ) ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский профессиональный колледж».

В эксперименте приняли участие 28 студентов группы 2 курса ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский профессиональный колледж», обучающихся профессии «Повар, кондитер».

Основной *целью* опытна – поисковой работы является: проведение практического исследования процесса организации самостоятельной работы студентов на уроках дисциплины «Основы технологии».

*Задачи* опытна – поисковой работы:

1. Определить уровень самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

2. Провести самостоятельную работу в соответствии с рабочей программой, с учетом методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы и выполнением педагогических условий ее проведения.

3. Произвести сравнительный анализ констатирующего и итогового этапов опытно – поисковой работы и обобщить результаты.

Структура опытно – поисковой работы включает констатирующий этап, формирующий этап, итоговый этап.

Субъекты педагогического эксперимента: студенты, преподаватели.

Специфика проведения опытно – поисковой работы: для проведения опытно – поисковой работы была выбрана группа 2 курса ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский профессиональный колледж», обучающихся профессии «Повар, кондитер», по окончании опытно – поисковой работы были подведены итоги.

### **Констатирующий этап опытно – поисковой работы.**

**Цель** констатирующего этапа опытно – поисковой работы:

Определить исходный уровень самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

**Задачи** констатирующего этапа опытно – поисковой работы:

1. Составить диагностический инструментарий для исследования уровня самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

2. Провести первичное диагностическое исследование уровня самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

3. Проанализировать результаты констатирующего этапа работы.

В ходе констатирующего этапа для исследования первичного уровня самостоятельной работы студентов на уроках технологии был создан диагностический инструментарий: составлены вопросы предполагающие ответы «да» - «нет», после проведения диагностики подчитываются ответы – «да», и ответы – «нет», и переводятся в % соотношение; будут использоваться разнообразные диагностические методы: наблюдение, опрос.

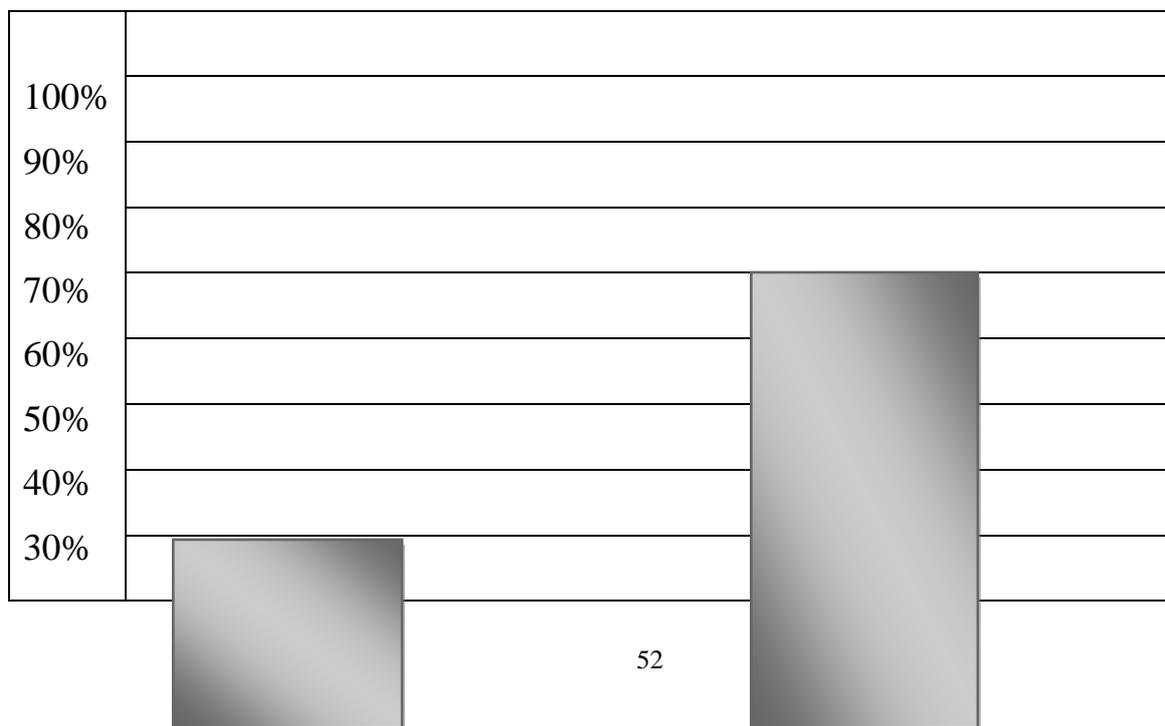
Метод наблюдения - практический метод исследования – переход от описания факта к объяснению его внутренней сущности. Основное преимущество метода наблюдения заключается в том, что он дает возможность изучать психические процессы в естественных условиях.

Наблюдение во время самостоятельной работы студентов включает: выборочное наблюдение за отдельными студентами, за преподавателем, обеспечение деловой атмосферы.

Для исследования была составлена карта наблюдения за студентами, определяющая уровень самостоятельности студентов (карту наблюдения смотреть в приложении 8).

Опрос - практический метод исследования - для изучения и оценки свойств и проявлений личности (группы). Представляет собой стандартизированный опросник, состоящий из набора предложений, вопросы сформулированы таким образом, чтобы, отвечая на них получить информационную характеристику личности (группы). Полученные непосредственно после опроса данные переводятся с помощью статистических процедур в стандартизированные баллы, изображаемые в виде графика (диаграммы).

Вопросы для опроса преподавателей – предметников для определения уровня самостоятельной работы студентов смотреть в приложении 9.



20%		
10%		
0%	Самостоятельны	Несамостоятельны

Рисунок 2.1 - Диаграмма результатов наблюдения за студентами

По результатам эксперимента констатирующего этапа в ходе наблюдения выявилось, что 30% студентов проявляют самостоятельность на уроке, а 70 % студентов требуется помощь преподавателя.

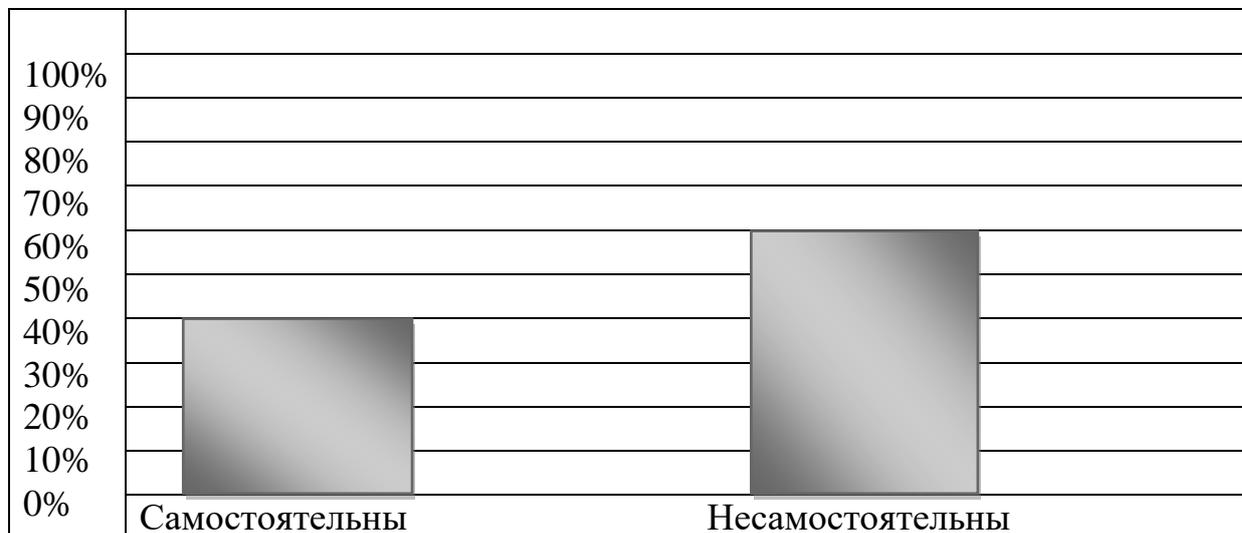


Рисунок 2.2 - Диаграмма результатов опроса преподавателей – предметников

Опрос преподавателей – предметников показал, что 40 % студентов работают на уроке самостоятельно, а 60 % нуждаются в помощи преподавателя.

Вывод: Для повышения уровня самостоятельной студентов на уроках технологии необходима реализация рабочей программы и методических рекомендаций преподавателям.

### **Формирующий этап опытно – поисковой работы.**

**Цель** формирующего этапа опытно – поисковой работы:

Повысить уровень самостоятельной работы студентов на уроках технологии с помощью реализации рабочей программы и методических рекомендаций преподавателям.

**Задачи** формирующего этапа опытно – поисковой работы:

1. Внедрение рабочей программы и методических рекомендаций педагогам по организации самостоятельной работы студентов на уроках технологии.

2. Выявить положительные и негативные стороны в организации самостоятельной работы студентов в ходе реализации рабочей программы и методических рекомендаций.

В ходе формирующего этапа рабочая программа и методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов были внедрены на уроках технологии.

Материалы уроков рабочей программы соответствовали по сложности типу урока, для достижения цели был подобран оптимальный объем материала, выбранный тип урока соответствовал поставленной цели, было продуманно чередование видов работ для снижения утомляемости студентов в ходе урока, наглядность учитывала специфику восприятия студентами.

На основании методических рекомендаций использованных на уроке дисциплины «Основы технологии» была произведена организация самостоятельной работы студентов во всех звеньях учебного процесса, в том числе и в процессе освоения нового материала. Методические рекомендации помогли организовать процесс самостоятельной работы студентов на уроке технологии, видеть и формулировать проблемы, выработать умение

самостоятельно решать проблемы, используя для этого полученные знания, умения, навыки, активизировать умственную деятельность студентов требующую умственного напряжения.

По результатам внедрения рабочей программы и методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов на уроках технологии были выявлены **положительные стороны**:

- при выборе работы учитывались индивидуальные особенности студентов;
- данная рабочая программа и методические рекомендации позволяют выявить и развить самостоятельность, творческие способности;
- обучаясь по данной программе, студенты задумываются, на что они способны;
- студенты видят конечный результат своей работы;
- полученные знания студенты могут применять в других областях.

#### **Итоговый этап опытно – поисковой работы.**

**Цель** итогового этапа опытно – поисковой работы:

Произвести сравнительный анализ констатирующего и итогового этапов опытно-поисковой работы и обобщить результаты.

**Задачи** итогового этапа опытно – поисковой работы:

1. Проведение повторной диагностики по выявлению уровня самостоятельной работы студентов на уроках технологии.
2. Сравнение результатов констатирующего и итогового этапов опытно-поисковой работы.
3. Обобщение результатов опытно-поисковой работы.

В ходе итогового этапа после внедрения рабочей программы и методических рекомендаций было проведено повторное наблюдение за студентами по определению уровня самостоятельной работы на уроке технологии, проведен повторный опрос преподавателей - предметников.

100%	
------	--

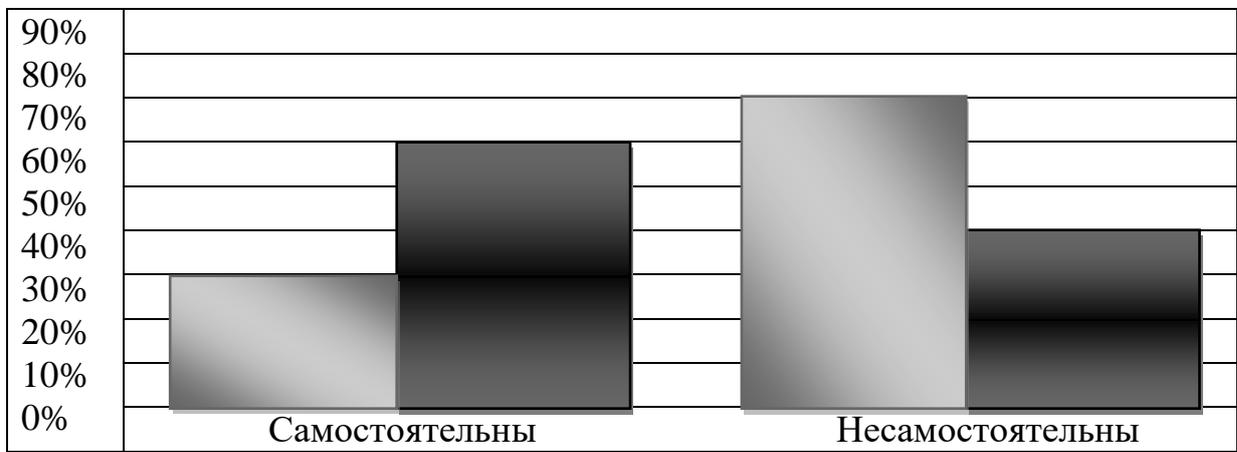


Рисунок 2.3 - Диаграмма результатов повторного наблюдения за студентами

Ключ диаграммы:

-  - результаты констатирующего этапа.
-  - результаты итогового этапа.

В ходе наблюдения выявилось, что 60 % студентов проявляют самостоятельность на уроке, а 40 % студентов требуется помощь преподавателя.

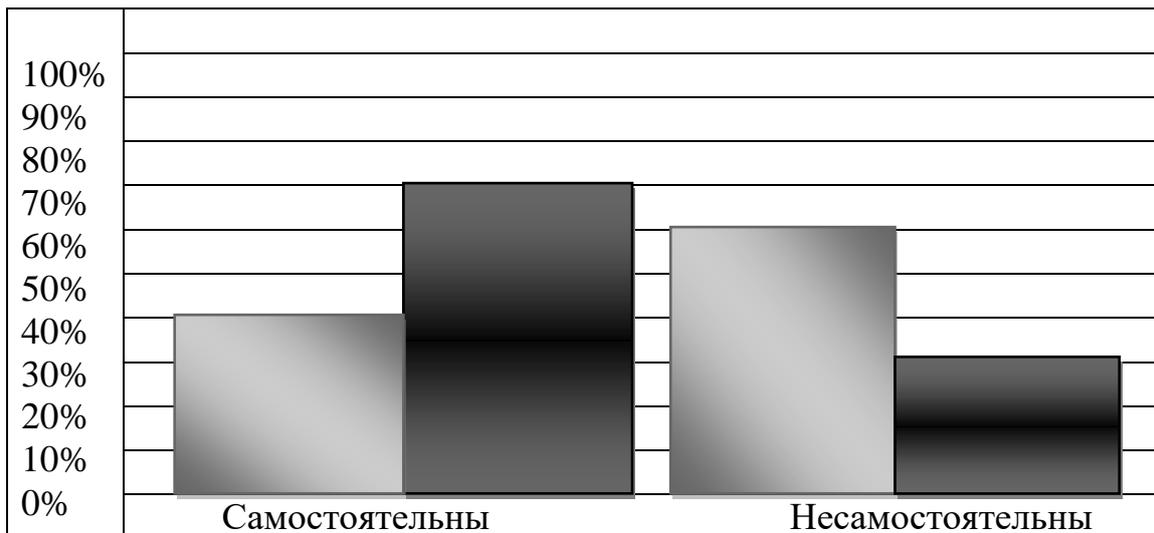


Рисунок 2.4 - Диаграмма результатов повторного опроса преподавателей - предметников

Ключ диаграммы:



- результаты констатирующего этапа.



- результаты итогового этапа.

Опрос преподавателей – предметников показал, что 70 % студентов работают на уроке самостоятельно, а 30 % просят помощи преподавателя

Сравнивая результаты констатирующего и итогового этапов опытно-поисковой работы, мы увидели, что самостоятельная работа студентов повысилась на 30%.

Эффект обучения внедрение рабочей программы и методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов на уроках технологии заметен с первых уроков. У студентов были отмечены следующие показатели:

- повышение интереса к предмету технологии;
- отмечено поддержание дисциплины на протяжении всего урока;
- желание учиться новому не заучивая материал, а читая, узнавая, записывая, оформляя красиво и доступно для других;
- желание выполнять работу до конца.

Таким образом, в результате опытно-поисковой работы выяснилось, что внедрение рабочей программы и методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов на уроках технологии способствует повышению самостоятельности студентов на уроках технологии. Образовательный процесс при данной программе организован с целью развития самостоятельной, творческой личности. Определенные преимущества данной программы – это заинтересованность студентов, повышение самостоятельной работы, познавательной активности, формирование у обучаемых лучших качеств – трудолюбие, целеустремленность, предприимчивость, ответственность, развитие волевых и интеллектуальных качеств.

## **Выводы по Главе 2**

Во II главе квалификационной работы была проведена опытно – поисковая работа по организации и проведению самостоятельной работы студентов на уроках технологии на базе ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

В эксперименте приняли участие 28 студентов группы 2 курса ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧГКИПиТ», обучающихся профессии «Повар, кондитер».

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

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

Положительность внедрение рабочей программы и методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов был замечен практически сразу. Ввиду преимуществ данной программы и рекомендаций у студентов появилась заинтересованность в обучении, повышение уровня самостоятельности студентов, познавательной активности, а значит, повышение интереса к предмету технологии.

## **Заключение**

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

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

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

Методика организации самостоятельной работы студентов зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов. Рабочая программа, методические рекомендации педагогам по организации самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» и результаты опытно-поисковой работы позволяют констатировать, что рационально организованная и систематически проводимая преподавателем на уроке самостоятельная работа студентов способствует овладению всеми студентами глубокими и прочными знаниями, активизации умственных операций, развитию познавательных сил и способностей к длительной интеллектуальной деятельности, обучению студентов рациональным приемам самостоятельной работы.

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

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

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

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

## Библиографический список

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.
2. Аргунова, Т.Г. Комплексное учебно-методическое обеспечение предмета. М., 2010. – 268 с.
3. Бабанский, Ю.К. Оптимизация учебно-воспитательного процесса / Ю. К. Бабанский. М.: Просвещение, 2012. - 198 с.
4. Баранов, С.П. Педагогика / С. П. Баранов, Л. Р. Болотина, В. А. Сластенин. М.: Просвещение, 2010. – 406 с.
5. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 320 с.
6. Батышев, С. Я., Энциклопедия профессионального образования: В 3-х т. / Под ред. С.Я. Батышева. – М., АПО. 2010 – 568 с.
7. Беляева, А. П. Научные основы стандарта профессионального образования / А. П. Беляева. - СПб.: Ин-т профтехобразования РАО, 2011. — 33 с.
8. Бородина, Н.В. Подготовка педагогов профессионального обучения к перспективно-тематическому планированию: модульный подход: Учеб. пособие / Бородина Н.В., Горонович М.В., Фейгина М.И. Екатеринбург: Изд-во Рос.гос.проф.-пед. ун-та, 2012. – 260 с.
9. Гусева, Р.П. Методическая готовность преподавателей к созданию комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса. / Среднее профессиональное образование, 2013, №3.
10. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2011. – 400 с.
11. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 336 с.
12. Ерастов, М.П. Методика самостоятельной работы. / М. П. Ерастов – М., 1985. – 274 с.

13. Жарова, Л.В. Организация самостоятельной работы учебно-познавательной деятельности учащихся. Учеб. пособие / Л.В. Жарова – Л., 2009. – 59 с.
14. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2009. – 680 с.
15. Казаков, А.Г. Организация самостоятельной работы студентов: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. Заведений/ Под ред. А.Г. Казакова – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 368 с.
16. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2009. – 108 с.
17. Кочетов, С.И. Комплексное методическое обеспечение учебного процесса средствами обучения. – М.: Высшая школа, 2006. – 248 с.
18. Краевский В. В., Лернер И. Я. Дидактические основания определения содержания учебника // Проблемы школьного учебника. Вып. 8. М.: Вестник, 2010.–124 с.
19. Лейбович, А.Н., Структура и содержание государственного стандарта профессионального образования / Лейбович А.Н. – М.: Педагогика, 2010. – 228 с.
20. Макиенко Н. И., Педагогический процесс в училищах профессионально-технического образования / Макиенко Н. И. - М., 2011. – 268 с.
21. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
22. Милушкин, А.А. Эффективная форма контроля. //Школа и производство. / А. А. Милушкин. - 2009.№5. – 76 с.
23. Монахова, Г. А., Технологические основы проектирования учебного процесса: ИКУ / Г. А. Монахова, В. Ф. Любичева. - М.; Новокузнецк: ИПК, 2012. - 48 с.

24. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2009. – 176 с.
25. Оболенкина, Н.В. Оценка качества обучения: образовательная область «Технология» / Н. В. Оболенкина. – Тамбов: ТОИПКРО, 2007. – 43 с.
26. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2010. – 192 с.
27. Педагогика / Под ред. В. А. Сластенина. – М.: Академия, 2004.- 459с.
28. Пидкасистый, П.И., Педагогика. Учебное пособие для студентов педагогических вузов/ Под ред. П. И. Пидкасистого. М.: Педагогическое общество России, 2010. – 640 с.
29. Подласый, И.П., Педагогика. Новый курс: Учебник для студ. пед. вузов: В 2 кн. / Подласый И.П. - М.: Гуманит. изд.центр ВЛАДОС, 2009.- Кн.1: Общие основы. Процесс обучения.
30. Садовников, В.А. Комплексное учебно-методическое обеспечение и содержание дисциплины регионального компонента./ Среднее профессиональное образование, 2009, №11.
31. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации //
32. Сластенин, В.А. Общая педагогика: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Под ред. В.А. Сластенина: В2ч. – М.: Гуманит. Изд.центр ВЛАДОС, 2011. – 316 с.
33. Смирнов, С.А. Педагогика: педагогические теории, системы, технологии: Учеб. для студентов высш. и сред. пед. учеб. заведений / С.А.Смирнов, И.Б.Котова, Е.Н.Шиянов и др.; Под ред. С.А.Смирнова. 4-е изд., испр. М.: Изд. центр «Академия», 2010. - 512 с.
34. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

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

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

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

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

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

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

Приложение 1

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

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

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

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

***ПКР 3. Готовить и оформлять простые блюда кухни Сибири.***

Программа профессионального модуля может быть использована:

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

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

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

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –**224** часа, в том числе:

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

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

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **4.3.5**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

по профессии «Повар, кондитер»

### **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

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

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

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

*Задание на самостоятельную работу включает:*

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

*В качестве видов контроля предусмотрено:*

- Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
- Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов экзаменационных билетов;
- Тестовый контроль;

Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;

Защита письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;

Выступления на семинарских занятиях, участие в конкурсах профессионального мастерства;

Защита Письменной экзаменационной работы.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
СТУДЕНТОВ

по Разделу 1 ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней  
птицы»:

**«Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и  
домашней птицы»,**

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы

Тема 1.2 Кулинарный разруб туш.

Тема 1.3 Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной  
массы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов  
и домашней птицы.**

**Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка мяса и домашней  
птицы.**

**Задание 1.** Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте;  
материал учебника ресурсы сети Интернет по теме: «Механическая  
кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

Почему мясо, поступающее на п.о.п., разделявают в мясном цехе,  
температура в котором не должна превышать 10 °С?

По каким признакам сортируют мясо?

Дайте определение термина «дефростированное мясо»?

Почему не рекомендуется оттаивать мясо в воде?

**Цель заданий:** Обобщение и закрепление знаний по теме  
«Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

**Задание 2.** Заполните таблицу, указав значение показателей при разных  
способах размораживания мяса:

**Цель заданий:** Закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Показатель	Размораживание	
	Медленное	Быстрое
Влажность воздуха, %		
Температура в камере, °С		
Продолжительность, ч		
Температура внутри мышц при окончании процесса, С		
Потери мясного сока, %		
Снижение массы мяса, г		

**Задание 3.** Составить технологическую последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:

- оттаивание;
- приемка;
- удаление головы, ножек;
- потрошение;
- опаливание;
- приготовление полуфабрикатов;
- промывание;

**Цель заданий:** Обобщение и закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

Вопросы для самоконтроля:

Дайте определение термина «мясо»?

Укажите ассортимент мяса, поступающего на п.о.п., в зависимости от следующих факторов:

а) вида животных \_\_\_\_\_

б) возраста животных \_\_\_\_\_

в) термического состояния сырья \_\_\_\_\_

Рекомендуемая литература:

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.

Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2012. – 680 с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.

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

**Интернет-ресурсы:**

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблица и вопросы оформляется в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.**

## Тема 1.2 Кулинарный разруб туш.

**Задание 1.** Перечислите отруба и части полутуши, полученные после разделки и обвалки полутуши говядины.

**Цель заданий:** Закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Виды четвертин полутуши говядины.	Отруба	Части мяса
Передняя четвертина полутуши говядины		
Задняя четвертина полутуши говядины		

**Задание 2.** Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Кулинарный разруб туш»:

Дайте определение следующих терминов:

- отруб – это \_\_\_\_\_
- обвалка – это \_\_\_\_\_
- жиловка и зачистка – это \_\_\_\_\_

От чего зависит кулинарное использование частей говядины

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

**Задание 3.** Перечислите отруба, получаемые при разделке туш мелкого скота.

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Виды мяса	Отруба
-----------	--------

Баранья полутуша	
Свиная полутуша	

**Задание 4.** Составьте технологическую последовательность выполнения заправки дичи в две нити.

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

Вопросы для самоконтроля:

Чем отличается процесс обвалки туши говядины от аналогичного процесса мелкого скота?

Напишите потери % при обработке мяса говядины 1 и 2 категории, баранины 1 и 2 категории, свинины мясной, обрезной и жирной.

Перечислите способы заправки птицы

Рекомендуемая литература:

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.

Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2012. – 680 с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.

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

**Интернет-ресурсы:**

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.**

**Тема 1.3 Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы.**

**Задание 1.** Укажите части туши, используемые для приготовления рубленой массы:

из говядины – \_\_\_\_\_;

баранины – \_\_\_\_\_;

свинины – \_\_\_\_\_.

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Задание 2.** Составьте технологический процесс приготовления котлетной массы:

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните схему:

Хлеб пшеничный

Вода

Соль

Перец

Мясо

Задание 3. Ответьте на вопрос

Какие части мяса птицы используют для приготовления котлетной массы? \_\_\_\_\_.

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Вопросы для самоконтроля:**

Чем отличается рубленая масса от котлетной массы?

Какие части мяса говядины используют для приготовления рубленой массы?

Рекомендуемая литература:

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.

Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2012. – 680 с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.

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

**Интернет-ресурсы:**

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: схема и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

## ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Наименование и № раздела \_\_\_\_\_

Наименование темы рабочей программы и ее № \_\_\_\_\_

№ задания и формулировка самого задания \_\_\_\_\_

*(может быть изучение документа, инструкции, технологических условий, составление плана ответа и т.д.)*

Цель задания: (изучение, формирование, закрепление знаний, умений) \_\_\_\_\_

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы (*ключевые моменты изучаемого вопроса, алгоритм выполнения задания*)

1.

2.

*(Внимательно прочитайте тему, перечислите ваши действия по выполнению задания, составьте план работы, выделяя главные разделы, в каждом разделе наметьте основные положения, пронумеруйте их. Оцените, достигли ли вы поставленной цели)*

Вопросы для самоконтроля \_\_\_\_\_

1.

2.

*(вопросы способствующие активизации умственной деятельности)*

Рекомендуемая литература \_\_\_\_\_

*(указывается печатный источник с указанием страницы, или интернет ресурс с указанием кода доступа)*

Форма отчетности: \_\_\_\_\_

*(записка, рассказ, сообщение, реферат или отчет выполненный по заранее определенной форме, например работа в рабочих тетрадях оформление таблицы).*

## Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертная оценка портфолио работ и документов;
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач ; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области – самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - участие в планировании и организации групповой работы	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	– выполнение действующих и установленных санитарных норм и правил	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	– готовность исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний	

Приложение 8

### Карта наблюдения за студентами

самостоятелен – несамостоятелен

да нет

- предпочитают работать самостоятельно;
- любят вмешательства в свою деятельность;
- способны долгое время сосредоточенно заниматься одним и тем же делом, не отвлекаясь;
- сами стремятся преодолевать возникающие в ходе работы затруднения;
- охотно, по своей инициативе отвечают на вопросы преподавателя, одногруппников;
- при выполнении учебных заданий нуждаются в помощи;
- при возникших затруднениях сразу ищут сотрудничества с преподавателем, одногруппниками;
- легко отвлекаются, могут бросить работу, не стремятся довести ее до конца;
- проявляют инициативы при принятии и выполнении учебных заданий;
- стремятся отвечать на вопросы преподавателя, предпочитают слушать ответы других.

Каждый ответ «да» и «нет» равен 10%.

## **Опросник для преподавателей - предметников**

Самостоятельны – несамостоятельны

Да/нет

- читать осмысленно, понимать прочитанное;
- выделять главную мысль;
- составлять тезисы конспекты;
- создавать тексты по образцу;
- создавать текст по заданной теме;
- ставить вопросы, формулировать задачи, видеть проблемы;
- составлять простые и сложные планы;
- записывать содержание урока;
- читать карты, таблицы;
- отвечать на вопросы, решать задачи, проблемы;
- действовать по инструкции, по правилам.

Каждый ответ «да» и «нет» равен 10%.