



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

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

**Формирование профессиональных компетенций у обучающихся
профессиональной образовательной организации на занятиях
по дисциплинам профессионального цикла**

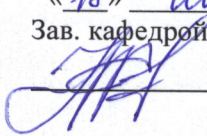
**Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная**

Проверка на объем заимствований:
84,94 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

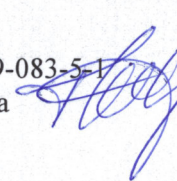
« 18 » июня 2026 г.

Зав. кафедрой ПППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

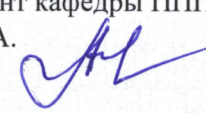
Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1

Тедееви Арина Михайловна 

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ПППОиПМ

Ногина А.А. 

Челябинск
2026

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретико-методологические основы формирования профессиональных компетенций у обучающихся профессиональной образовательной организации	
1.1. Сущность и структура профессиональных компетенций в контексте требований ФГОС СПО.....	8
1.2. Формирование профессиональных компетенций в процессе преподавания дисциплин профессионального цикла.....	12
1.3. Роль и потенциал лабораторных работ для формирования профессиональных компетенций обучающихся.....	16
Вывод по первой главе.....	28
Глава 2. Опытнo-практическая работа по формированию профессиональных компетенций у студентов Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли (Копейский филиал)	
2.1. Анализ формирования профессиональных компетенций у студентов Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли (Копейский филиал)	30
2.2. Разработка комплекса лабораторных работ по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», как средства формирования профессиональных компетенций	35
2.3. Методические рекомендации по используемому комплексу лабораторных работ в ГБПОУ Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли (Копейский филиал)	37
Вывод по второй главе.....	42
Заключение.....	44
Библиографический список.....	46
Приложения.....	50

Введение

Актуальность выпускной квалификационной работы обусловлена рядом ключевых факторов, определяющих современное состояние и перспективы развития системы среднего профессионального образования (СПО) в Российской Федерации.

Во-первых, стратегическим приоритетом государственной политики является модернизация системы подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов. В условиях динамично меняющейся экономики и внедрения цифровых технологий на производстве, требования работодателей к выпускникам профессиональных образовательных организаций (ПОО) существенно возрастают. Сегодня востребован не просто специалист, обладающий набором теоретических знаний, а компетентный профессионал, готовый к практической деятельности, способный быстро адаптироваться к новым условиям и решать производственные задачи. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) устанавливает в качестве главной цели формирование именно профессиональных компетенций, что подчёркивает необходимость поиска и внедрения эффективных педагогических инструментов для их развития.

Во-вторых, специальность «Поварское и кондитерское дело» является одной из ключевых в подготовке специалистов для сферы общественного питания — одной из наиболее динамично развивающихся отраслей экономики. Качество подготовки выпускников напрямую влияет на конкурентоспособность предприятий индустрии гостеприимства. Однако анализ практики показывает, что существует противоречие между высокими требованиями к практическим навыкам будущих поваров и кондитеров и недостаточной эффективностью традиционных форм организации учебного процесса. Стандартные лекционные и семинарские занятия не всегда обеспечивают необходимый уровень погружения в

профессию. В связи с этим особую значимость приобретает использование потенциала лабораторных работ, которые позволяют моделировать реальные производственные условия и формировать у обучающихся устойчивые практические умения.

В-третьих, в педагогической науке и практике ведётся активный поиск эффективных методик формирования профессиональных компетенций. Несмотря на наличие исследований в этой области, проблема методического обеспечения данного процесса применительно к конкретным дисциплинам профессионального цикла, таким как «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», остаётся недостаточно разработанной. Существует потребность в создании и научном обосновании комплексов лабораторных работ, которые были бы направлены не на простое воспроизведение действий, а на комплексное развитие компетенций, включая способность к планированию, организации труда, контролю качества и творческому подходу к выполнению кулинарных задач.

Таким образом, актуальность исследования заключается в необходимости научного обоснования и разработки комплекса лабораторных работ по дисциплине «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» как эффективного средства формирования профессиональных компетенций у обучающихся ПОО в соответствии с требованиями ФГОС СПО и запросами современного рынка труда.

Целью выпускной квалификационной работы является теоретическое обоснование и разработка комплекса лабораторных работ по

профессиональному модулю ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» как средства формирования профессиональных компетенций у обучающихся Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли, Копейский филиал.

Объектом исследования является процесс формирования профессиональных компетенций у обучающихся профессиональной образовательной организации.

Предметом исследования выступают методы формирования профессиональных компетенций у обучающихся на занятиях по дисциплине профессионального цикла.

Достижение поставленной цели предполагает решение следующих задач:

1. Проанализировать психолого-педагогическую и методическую литературу по проблеме формирования профессиональных компетенций в системе среднего профессионального образования.
2. Выявить сущность, структуру и содержание профессиональных компетенций, формируемых у будущих поваров и кондитеров в соответствии с требованиями ФГОС СПО.
3. Разработать и теоретически обосновать комплекс лабораторных работ по профессиональному модулю «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», направленный на формирование профессиональных компетенций.
4. Сформулировать методические рекомендации для преподавателей профессиональных образовательных организаций по использованию комплекса лабораторных работ в образовательном процессе.

Теоретико-методологическую основу исследования составляют:

- И.А. Зимняя — один из ведущих российских исследователей.
- А.В. Хуторской — ввёл понятие «ключевые образовательные компетенции» и разработал дидактическую модель их формирования
- В.А. Болотов, В.В. Сериков — российские учёные, которые активно развивают идеи компетентного подхода в контексте российского образования и связывают его с деятельностной парадигмой.

Для решения поставленных задач и достижения цели выпускной квалификационной работы был использован комплекс взаимодополняющих методов исследования: теоретические – анализ психолого-педагогической и методической литературы, синтез, моделирование, эмпирические – педагогическое наблюдение, анализ продуктов деятельности, анкетирование и беседа.

Практическая значимость выпускной квалификационной работы заключается в использовании результатов и материалов в образовательном процессе профессиональных образовательных организаций, осуществляющих подготовку специалистов по направлению «Поварское и кондитерское дело», а также в системе повышения квалификации преподавателей.

1. Разработан комплекс лабораторных работ по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». Данный комплекс представляет собой готовый методический продукт, который преподаватели могут интегрировать в рабочие программы и календарно-тематические планы. Он включает не только описание лабораторных работ, но и технологические карты, оценочные листы и критерии контроля, что значительно упрощает подготовку к занятиям.

2. Сформулированы методические рекомендации для преподавателей по организации практических занятий. Рекомендации описывают эффективные педагогические условия для формирования компетенций:

способы мотивации студентов, методы организации самостоятельной работы, приёмы внедрения элементов творчества и проектной деятельности на занятиях.

База проведения исследования: ГБПОУ Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли (Копейский филиал).

Структура работы: работа состоит из введения, 2 глав, заключения, списка литературы и приложений.

Глава 1. Теоретико-методологические основы формирования профессиональных компетенций у обучающихся профессиональной образовательной организации

1.1. Сущность и структура профессиональных компетенций в контексте требований ФГОС СПО

В условиях модернизации российской экономики и перехода к инновационному пути развития возрастает потребность в квалифицированных рабочих кадрах и специалистах среднего звена. Современный рынок труда предъявляет высокие требования не только к объёму знаний выпускников, но и к их способности применять эти знания на практике, адаптироваться к изменяющимся условиям и решать нестандартные производственные задачи. В связи с этим в системе среднего профессионального образования (СПО) происходит смещение акцентов с традиционной «знаниевой» парадигмы на компетентностный подход. [1]

Ключевое отличие профессиональных компетенций от квалификаций заключается в акценте на способности применять знания в нестандартных производственных условиях. Если квалификация подтверждает овладение конкретными трудовыми функциями, то компетенции предполагают гибкость и адаптивность при изменении технологических процессов. Компетентностный подход рассматривается как методологическая основа обновления содержания профессионального образования. Его суть заключается в том, что основным результатом образовательного процесса становится не просто сумма усвоенных знаний, умений и навыков (ЗУН), а сформированная способность и готовность личности к эффективной профессиональной деятельности. [3]

В педагогической науке для описания результата используются два взаимосвязанных понятия: «компетенция» и «компетентность».

В современной отечественной педагогике (труды А.В. Хуторского, И.А. Зимней, В.И. Байденко) принято чётко разграничивать данные термины.

– компетенция — это заранее заданное социальное требование (норма) к образовательной подготовке специалиста, необходимое для его качественной продуктивной деятельности в определённой сфере. Это круг вопросов, в которых человек должен быть осведомлён, и перечень действий, которые он должен уметь выполнять;

– компетентность — это уже состоявшееся личностное качество, выражающееся в наличии у индивида соответствующей компетенции. Это владение, обладание человеком соответствующей компетенцией, включающее его личное отношение к ней и предмету деятельности.

Таким образом, компетенция — это то, что требуется от выпускника (внешний стандарт), а компетентность — это то, чем он уже владеет (внутреннее качество личности). Формирование компетенций является целью образования, а достижение компетентности — его результатом. [5]

Профессиональные компетенции в системе СПО

В контексте ФГОС СПО профессиональная компетенция трактуется как способность применять знания, умения и практический опыт для успешного выполнения трудовой функции по определённой профессии или специальности. Это интегративная характеристика, определяющая уровень готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции принято классифицировать на две основные группы:

1. Общие (общепрофессиональные) компетенции (ОК): они отражают надпрофессиональные требования, актуальные для широкого круга профессий. Сюда относятся способность организовывать собственную деятельность, выбирать методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность, работать в команде, нести ответственность за результат. [7]

2. Профессиональные компетенции (ПК): это узкоспециализированные требования, связанные с конкретным видом профессиональной деятельности. Они формируются в рамках профессиональных модулей (ПМ) и дисциплин профессионального цикла. Например, для повара это будет способность «готовить супы, соусы, бульоны», а для автомеханика — «диагностировать техническое состояние систем автомобиля».

Нормативно-правовая база: Структура ФГОС СПО

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования выступает главным документом, регламентирующим требования к подготовке кадров. Анализ структуры ФГОС позволяет выделить три ключевых блока требований:

1. Требования к структуре образовательной программы: стандарт определяет обязательную часть (базовую) и вариативную часть программы. Именно в вариативной части образовательная организация может учитывать специфику регионального рынка труда и вводить дополнительные дисциплины или модули.

2. Требования к условиям реализации программы: сюда входят требования к кадровому обеспечению (квалификация педагогов), материально-технической базе (наличие мастерских, лабораторий), учебно-методическому обеспечению и финансовым условиям. [12]

3. Требования к результатам освоения программы: это центральный блок для нашего исследования. Он содержит перечень формируемых компетенций с обязательной расшифровкой того, что именно выпускник должен знать, уметь и какими практическими навыками владеть по итогам обучения.

Важно отметить, что формулировки компетенций в стандарте всегда носят деятельностный характер. Использование глаголов действия («организовывать», «диагностировать», «проектировать») задаёт чёткий вектор для разработки рабочих программ дисциплин и фондов оценочных

средств. Это позволяет перейти от абстрактных знаний к конкретным умениям.

Структура профессиональной компетенции

Для эффективного педагогического проектирования процесса обучения необходимо понимать внутреннюю структуру компетенции как педагогической категории. Компетенция имеет многокомпонентный состав:

- когнитивный компонент: теоретическая база, необходимая для понимания сути профессиональной деятельности, понимание принципов и закономерностей, лежащих в основе профессиональной работы. Это информационный фундамент деятельности («Знаю, что...»).

- деятельностный (праксиологический) компонент: Владение способами и приемами деятельности, умения — способность применять знания на практике, выполнять определённые профессиональные действия и операции, и навыки — автоматизированные действия, которые формируются в процессе практики и позволяют эффективно выполнять рабочие задачи. Это способность выполнять действия на основе имеющихся знаний («Умею делать...»).

- информационно-технологический компонент владение современными информационными технологиями, необходимыми в профессиональной деятельности, умение работать с профессиональными программными продуктами, базами данных и другими цифровыми ресурсами. [18]

- личностно-мотивационный компонент: Наличие профессионально важных качеств личности, ценностных ориентаций и мотивации к деятельности. Это отношение к труду, ответственность, стремление к саморазвитию («Хочу и готов делать...»).

- опытно-творческий компонент: Способность решать нестандартные задачи, действовать в ситуациях неопределенности, находить новые

способы решения проблем. Это опыт творческой деятельности («Могу придумать новый способ...»).

Синтез всех этих компонентов обеспечивает целостность профессиональной подготовки выпускника СПО.

Таким образом, анализ сущности и структуры профессиональных компетенций в контексте требований ФГОС СПО показывает, что современный образовательный процесс должен быть направлен не на механическое усвоение информации, а на формирование целостной системы знаний, умений и личностных качеств, обеспечивающих готовность выпускника к успешной профессиональной самореализации в условиях современного производства. [10]

1.2. Формирование профессиональных компетенций в процессе преподавания дисциплин профессионального цикла

Переход от знаниевой парадигмы к компетентностному подходу, закреплённому в требованиях ФГОС СПО, коренным образом меняет роль и содержание дисциплин профессионального цикла (ПЦД). Если ранее эти дисциплины рассматривались преимущественно как средство передачи суммы знаний и формирования отдельных умений, то в современных условиях они выступают главным инструментом и основной средой для целостного формирования профессиональных компетенций. Именно в рамках преподавания ПЦД происходит интеграция теоретических знаний с практическими навыками, что позволяет моделировать будущую профессиональную деятельность и готовить специалиста, готового к немедленному включению в производственный процесс. [14]

Профессиональный цикл дисциплин как основа формирования компетенций

Дисциплины профессионального цикла представляют собой совокупность учебных предметов, профессиональных модулей и

междисциплинарных курсов, содержание которых максимально приближено к содержанию и условиям будущей профессиональной деятельности. В структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) ПЦД занимают центральное место, так как именно они обеспечивают практико-ориентированную направленность обучения.

Преподавание дисциплин профессионального цикла позволяет реализовать принцип единства обучения, воспитания и развития. В процессе освоения этих дисциплин обучающиеся не просто усваивают алгоритмы выполнения трудовых операций, но и формируют профессионально важные качества личности: ответственность за качество продукции, культуру труда, умение работать в команде и принимать самостоятельные решения. Таким образом, ПЦД становятся той самой «точкой сборки», где когнитивный компонент (знания) соединяется с деятельностным (умения) и личностным (мотивация), образуя целостную профессиональную компетенцию. [15]

Принципы обучения в процессе преподавания дисциплин профессионального цикла

Эффективность формирования компетенций напрямую зависит от соблюдения дидактических принципов, которые в условиях СПО приобретают специфическую окраску.

1. Принцип связи теории с практикой. Это основополагающий принцип для системы СПО. Он реализуется через немедленное применение полученных теоретических знаний для решения конкретных практических задач. Преподаватель должен выстраивать логику занятия таким образом, чтобы каждое теоретическое положение подкреплялось практической отработкой в учебной мастерской или лаборатории. [17]

2. Принцип профессиональной направленности. Содержание не только специальных, но и общеобразовательных дисциплин (математики, физики, информатики) должно быть интегрировано с задачами будущей профессии. Например, при изучении математики акцент делается на

расчёты, необходимые для составления рецептур или определения параметров технологических процессов.

3. Принцип моделирования профессиональной деятельности. Занятия по дисциплинам ПЦД должны имитировать реальные условия производства. Это достигается за счёт использования современного оборудования, соблюдения стандартов предприятия (если таковые есть), а также решения ситуационных задач (кейсов), отражающих реальные производственные проблемы.

4. Принцип систематичности и последовательности. Формирование сложных навыков невозможно без поэтапного усложнения заданий — от простого воспроизведения действий по образцу до выполнения комплексных работ творческого характера. [20]

Методы и формы обучения

Для формирования профессиональных компетенций в рамках ПЦД используется широкий арсенал методов и форм организации учебного процесса.

– Традиционные методы. Рассказ, объяснение, беседа остаются актуальными на этапе введения в тему и усвоения теоретического материала. Однако их роль меняется: они служат не самоцелью, а фундаментом для последующей практической деятельности.

– Активные методы обучения. Наибольший потенциал для формирования компетенций несут методы, вовлекающие обучающихся в активную деятельность:

– Проблемное обучение: Преподаватель ставит перед обучающимися производственную проблему (например, «Как устранить дефект продукции?»), для решения которой у них нет готового алгоритма. Это стимулирует поисковую деятельность, анализ ситуации и самостоятельный выбор способа действий. [9]

– Проектная деятельность: Разработка и реализация проектов (например, «Разработка меню для диетического питания» или

«Оптимизация рабочего места») позволяет формировать не только профессиональные, но и надпрофессиональные компетенции (планирование, работа с информацией).

- Кейс-метод (анализ конкретных ситуаций): Обучающиеся анализируют описание реальной производственной ситуации (авария на линии, конфликт с клиентом, поступление бракованного сырья) и предлагают варианты решения. Это развивает аналитическое мышление и умение применять знания на практике.

- Интерактивные технологии. Внедрение цифровых технологий (виртуальные тренажёры, симуляторы оборудования) позволяет безопасно отрабатывать навыки работы со сложным или опасным оборудованием до выхода на реальное производство. [12]

Роль учебно-производственной среды

Роль преподавателя в формировании профессиональных компетенций:

- глубокое знание предметной области и современных тенденций в профессии;
- умение адаптировать учебный материал к уровню подготовки и потребностям студентов;
- способность мотивировать студентов к активному обучению и саморазвитию;
- владение современными педагогическими и информационно-коммуникационными технологиями;
- установление связи между учебным материалом и реальными профессиональными задачами;
- содействие развитию у студентов профессионального мышления и этических принципов. [15]

Важнейшим условием формирования компетенций является материально-техническое оснащение. Дисциплины профессионального цикла должны преподаваться в условиях, максимально приближенных к

реальным: в современных мастерских, лабораториях и учебных полигонах. Наличие действующего оборудования, инструментов позволяет обучающимся довести выполнение операций до автоматизма и сформировать мышечную память, что является неотъемлемой частью профессиональной компетенции. [16]

Таким образом, процесс преподавания дисциплин профессионального цикла представляет собой сложную педагогическую систему, направленную на интеграцию знаний, умений и опыта деятельности. Эффективность этого процесса определяется не столько объёмом переданной информации, сколько качеством организации практической деятельности обучающихся, использованием активных методов обучения и соответствием учебно-материальной базы требованиям современного производства.

1.3. Роль и потенциал лабораторных работ по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» для формирования профессиональных компетенций обучающихся

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является ключевым профессиональным модулем для подготовки поваров, кондитеров и технологов продукции общественного питания. Именно в рамках этого модуля происходит переход от теоретических знаний о продуктах и технологиях к формированию устойчивых практических умений, составляющих ядро профессиональной компетенции специалиста. [21]

Лабораторные работы по данному модулю выступают не просто как одна из форм учебной работы, а как основная среда моделирования

реальной производственной деятельности. Потенциал этих занятий заключается в возможности обеспечить единство теоретического обучения и производственного труда, позволяя обучающимся в контролируемых условиях отработать алгоритмы выполнения трудовых функций до уровня автоматизма. [24]

– Формирование технологических компетенций. Это базовый уровень, на котором происходит отработка алгоритмов приготовления блюд сложного ассортимента. Студент осваивает не только рецептуру, но и технологию обработки сырья, правила проведения бракеража (оценки качества), а также навыки работы с современным технологическим оборудованием. Здесь закладывается фундамент профессионализма — точность соблюдения технологических карт и стандартов.

– Развитие организационно-управленческих навыков. Профессиональный модуль ПМ.02 акцентирует внимание на организации процесса. Лабораторные работы моделируют производственный цикл: от планирования рабочего места и последовательности операций до распределения времени. Особое значение имеет отработка бригадного метода работы, который формирует у обучающихся навыки взаимодействия, делегирования полномочий и коллективной ответственности за конечный результат.

– Адаптация к запросам потребителя. Ключевым потенциалом лабораторных работ является возможность моделирования ситуаций приготовления пищи для различных категорий потребителей (дети, пожилые люди, клиенты с диетическими ограничениями). Это формирует у будущих специалистов клиентоориентированный подход и умение адаптировать ассортимент и технологию приготовления под конкретные потребности рынка.

– Освоение форм обслуживания. Лабораторный практикум позволяет смоделировать процессы подготовки продукции для различных видов сервиса: банкетное обслуживание, шведский стол. Студенты учатся специфике порционирования, оформления блюд для фуршетов и банкетов, что является критически важным для трудоустройства в заведениях разного класса. [25]

Место дисциплины в структуре ОПОП и её целевая направленность

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является профессиональным модулем и входит в состав общепрофессиональных и профессиональных циклов (ОП.00, ОП.01, ПМ.00) в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС). Профессиональный модуль ПМ.02 занимает системообразующее место в подготовке выпускника по специальности «Повар, кондитер». [29]

Основная цель модуля — формирование готовности к организации и выполнению полного цикла производства продукции сложного приготовления. Это включает в себя не только механическое следование рецептуре, но и умение:

- Выбирать и подготавливать сырье с учетом его свойств.
- Соблюдать последовательность технологических операций.
- Контролировать параметры процесса (температурный режим, время обработки).
- Оформлять блюда с учетом современных требований к эстетике подачи.
- Организовывать рабочее место с соблюдением санитарных норм и правил техники безопасности.

Целевая направленность дисциплины определяется требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы. Она ориентирована на формирование у обучающихся следующих ключевых групп компетенций. [30]

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способность организовывать и осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации сложных горячих блюд, закусок и

кулинарных изделий разнообразного ассортимента с применением различных технологий и оборудования.

- Умение разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции с учётом современных тенденций и потребностей рынка.

- Владение навыками организации рабочих мест и ведения технологических процессов с соблюдением требований охраны труда, санитарии и гигиены.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способность применять знания о свойствах сырья и полуфабрикатов для обеспечения качества готовой продукции.

- Умение выбирать оптимальные способы обработки продуктов для сохранения их пищевой ценности.

Личностные (гибкие) компетенции (Soft Skills):

- Развитие навыков планирования деятельности и управления временем.
- Формирование ответственности за качество конечного продукта.
- Развитие эстетического вкуса и творческого подхода к оформлению блюд.

Таким образом, лабораторные работы по ПМ.02 являются полигоном для формирования как общепрофессиональных (организация деятельности), так и профессиональных (приготовление блюд) компетенций.

Именно эта комплексная направленность делает лабораторный практикум по данной дисциплине ключевым инструментом достижения образовательных целей

Психологические механизмы формирования навыков в процессе лабораторно-практической деятельности

Эффективность лабораторно-практических занятий по ПМ.02 обусловлена не только методикой преподавания, но и глубинными психологическими процессами, протекающими в сознании обучающегося. С

точки зрения инженерной психологии и психологии труда, формирование профессиональных навыков повара представляет собой сложный процесс перестройки когнитивных и моторных функций.

Ключевыми психологическими механизмами, лежащими в основе этого процесса, являются:

1) Интериоризация и формирование ориентировочной основы действия (ООД). Согласно теории поэтапного формирования умственных действий П. Я. Гальперина, любое сложное действие (например, приготовление соуса «Бешамель») начинается с формирования его ориентировочной основы. В условиях лаборатории студент получает от преподавателя полную схему действия: цель, последовательность операций, критерии контроля и образец результата. На начальном этапе действие выполняется во внешнем, развернутом плане: студент проговаривает этапы, сверяется с технологической картой, задает вопросы. В процессе многократного повторения под контролем преподавателя происходит интериоризация — переход внешнего действия во внутренний, умственный план. Знания и операции «сворачиваются», образуя компактную структуру в сознании. Опытный повар не думает о каждом шаге — он видит цель и выполняет действие автоматически, так как ориентировочная основа действия стала частью его профессионального мышления.

2) Формирование динамического стереотипа и автоматизация навыков. Центральным механизмом перехода от умения к навыку является формирование динамического стереотипа (И. П. Павлов). Это устойчивая система нервных связей, которая возникает в результате многократного повторения одной и той же последовательности действий в одних и тех же условиях. В лаборатории при отработке базовых операций (нарезка овощей, замешивание теста) происходит автоматизация движений. Студент перестает тратить когнитивный ресурс на контроль каждого мышечного сокращения. Это высвобождает внимание для решения более сложных задач: контроля температуры, оценки органолептических показателей (вкус, запах),

одновременного выполнения нескольких операций. Автоматизация является необходимым условием для работы в условиях дефицита времени на реальном производстве.

3) Роль сенсорно-перцептивной сферы и развитие профессионального внимания. Поварская деятельность требует высокого уровня развития сенсорно-перцептивных процессов. Лабораторные работы целенаправленно развивают профессиональное восприятие. Студент учится не просто «смотреть», а видеть степень прожарки стейка; не просто «слушать», а слышать характерный звук карамелизации сахара; не просто «чувствовать», а определять консистенцию теста или соуса на ощупь. Параллельно происходит развитие профессионального внимания. Оно становится более концентрированным, распределяемым (способность следить за несколькими кастрюлями одновременно) и устойчивым. Ошибки (подгоревшее блюдо, пересол) служат немедленным сигналом для коррекции, что закрепляет в памяти правильные алгоритмы действий через механизм отрицательного подкрепления.

4) Роль оперативной и долговременной памяти. В процессе обучения задействованы оба вида памяти. Оперативная память используется для удержания промежуточных результатов (температура масла, время варки).

Однако ключевую роль играет долговременная память, где фиксируются:

- технологические алгоритмы («если сделать так, то получится это»);
- образцы («эталон» вкуса и вида блюда);
- ошибки и способы их исправления. [33]

Именно перенос знаний и умений из оперативной памяти в долговременную обеспечивает стабильность сформированных компетенций.

Таким образом, лабораторно-практическая деятельность по ПМ.02 выступает не просто как тренировка рук, а как мощный инструмент перестройки психики обучающегося. Она формирует новые нейронные связи (динамический стереотип), развивает специфические виды восприятия и

внимания, обеспечивая переход от осознанного выполнения действий к автоматизированному мастерству.

Структура лабораторной работы как инструмент формирования компонентов компетенции

Эффективность лабораторной работы напрямую зависит от её четкой структуры. Каждый этап занятия целенаправленно работает на формирование определенного компонента профессиональной компетенции:

1. Подготовительный этап (Вводный инструктаж).

Цель: Формирование когнитивного и мотивационного компонентов.

Деятельность: Преподаватель ставит производственную задачу (например: «Приготовить порционный суп-пюре из птицы»). Обучающиеся знакомятся с инструкционно-технологической картой (ИТК), анализируют рецептуру, обсуждают органолептические показатели готового изделия. На этом этапе формируется знание технологии и понимание конечной цели.

2. Этап выполнения практической работы (Лабораторная работа обучающихся).

Цель: Формирование деятельностного компонента (умений и навыков).

Деятельность: это основной этап, на котором происходит «сборка» компетенции. Обучающиеся: организуют рабочее место: подбирают инвентарь и посуду (формирование навыка планирования). Осуществляют первичную обработку сырья: Нарезка овощей, разделка мяса или птицы (формирование мануальных навыков). Проводят тепловую обработку: варка, жарка, запекание с соблюдением температурных режимов (формирование технологического навыка). Оформляют блюдо: Порционирование и декорирование (формирование эстетического вкуса и навыков презентации).

Преподаватель осуществляет текущий контроль, корректируя действия студентов. Здесь закладывается основа для будущей профессиональной самостоятельности.

3. Заключительный этап (Заключительный инструктаж).

Цель: Формирование рефлексивного компонента и оценка результата.

Деятельность:

Дегустация (бракераж): оценка органолептических показателей готового блюда (вкус, цвет, запах, консистенция) самими обучающимися и преподавателем. Это формирует критическое мышление и умение оценивать качество своего труда.

Уборка рабочего места: Наведение порядка на производстве — важнейший элемент производственной культуры.

Защита работы: Обоснование выбора технологии или ответы на контрольные вопросы закрепляют теоретические знания на практике.

Методические аспекты повышения эффективности лабораторных работ

Для максимального раскрытия потенциала лабораторных занятий по ПМ.02 рекомендуется использовать следующие методические приемы:

- Дифференциация заданий: предложение заданий разного уровня сложности позволяет учитывать индивидуальные способности обучающихся. Например, для более подготовленных студентов — приготовление блюда из дикорастущих грибов или разработка авторского гарнира.

- Внедрение кейс-технологий: моделирование нестандартных ситуаций («В цех поступило сырье с дефектом», «Вышел из строя ключевой узел оборудования») развивает гибкость мышления и умение находить выход из кризисных ситуаций.

- Использование мультимедийных ресурсов: Видеозаписи мастер-классов ведущих шеф-поваров или интерактивные 3D-модели процессов помогают визуализировать сложные этапы технологии.

Анализ рабочей программы дисциплины ПМ.02 как инструмента реализации компетентностного подхода

Для детального изучения структуры и содержания подготовки специалистов необходимо обратиться к основному документу,

регламентирующему образовательный процесс – Рабочей программе профессионального модуля (РП ПМ.02) «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Анализ данной программы позволяет оценить, насколько системно в ней отражены требования Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) и как именно спланирована деятельность по формированию заявленных профессиональных компетенций.

Рабочая программа ПМ.02 имеет четкую модульную структуру, состоящую из:

- перечня профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, которые должны быть сформированы в результате освоения модуля. Это целевая установка всей программы.
- структуры модуля, включающей междисциплинарные курсы (МДК) и учебную/производственную практику.
- плана лабораторных (практических) работ, который является ядром практической подготовки.
- анализ содержания и распределения учебного времени

Анализ распределения часов внутри модуля показывает приоритет практико-ориентированного обучения. Объем времени, выделенный на лабораторно-практические занятия, значительно превышает объем теоретических занятий. Это свидетельствует о реализации деятельностного подхода: студент учится через действие. [32]

В содержании программы четко прослеживается логика усложнения материала:

- от простого к сложному: Начальные занятия посвящены отработке базовых техник (нарезка, пассерование, варка бульонов), которые являются фундаментом для приготовления сложных блюд.

– от частного к общему: Освоение отдельных блюд (супы, соусы, горячие блюда из мяса/рыбы) в итоге интегрируется в умение составить и реализовать меню для различных форм обслуживания (банкет, комплексный обед). [24]

Анализ раздела «Перечень лабораторных работ» ПМ.02 показывает, что они направлены на формирование конкретных элементов компетенций. Например:

Тема лабораторной работы: «Приготовление супов–пюре из овощей».

Формируемые навыки: Технология протирания продуктов, работа с льезоном, правила подачи.

Связь с компетенцией: часть ПК по приготовлению сложных горячих блюд.

Тема лабораторной работы: «Приготовление банкетных холодных закусок и их оформление».

Формируемые навыки: Карвинг (художественная резка), работа с желатином, порционирование, работа в сжатые сроки.

Связь с компетенцией: ПК по подготовке к реализации закусок сложного ассортимента с учетом форм обслуживания.

Выявление дидактического потенциала

Анализ РП позволяет сделать вывод, что программа ПМ.02 обладает высоким дидактическим потенциалом. Она спроектирована таким образом, чтобы:

- обеспечить системность знаний (через логическую связь тем).
- гарантировать прочность умений (через многократное повторение базовых операций в разных контекстах).
- стимулировать творчество (через задания по модификации рецептов и оформлению блюд).

Вывод: рабочая программа ПМ.02 выступает не просто как перечень тем, а как детально проработанный педагогическая работа. Она служит связью, для преподавателя и студента, где каждый элемент (от темы лекции

до конкретной лабораторной работы) направлен на достижение конечной цели — формирование компетентного специалиста, готового к работе на современном предприятии общественного питания.

Анализ учебного плана по специальности «Поварское и кондитерское дело» в контексте формирования компетенций по ПМ.02

Для объективной оценки структуры и содержания профессиональной подготовки специалистов, а также для определения роли дисциплины ПМ.02 в этом процессе, был проведен комплексный анализ учебного плана (УП) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Целью анализа является выявление логики построения образовательной программы, определение места и роли профессионального модуля ПМ.02 в системе междисциплинарных связей, а также оценка соответствия структуры и объема учебной нагрузки требованиям ФГОС СПО и запросам современного рынка труда. [25]

Структурная логика учебного плана

Анализ учебного плана показывает, что образовательная программа имеет четко выраженную модульную структуру, состоящую из общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессионального цикла и профессионального цикла.

Профессиональный цикл, включающий профессиональные модули (ПМ) и междисциплинарные курсы (МДК), является ядром подготовки. Профессиональный модуль «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» занимает в нем центральное, системообразующее положение.

Его изучение логически опирается на освоенные ранее общепрофессиональные дисциплины (ОП.01–ОП.13), такие как:

- ОП.05 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (необходима для понимания свойств сырья и полуфабрикатов).

- ОП.06 Санитария и гигиена питания (формирует базу для обеспечения безопасности продукции).

- ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания (обеспечивает понимание принципов работы оборудования).

На основе анализа учебного плана и рабочих программ установлено, что их структура и содержание ориентированы на практико-ориентированное обучение, о чем свидетельствует доминирующая доля часов, выделенных на лабораторно-практические занятия. Это подтверждает нацеленность образовательного процесса на формирование именно профессиональных компетенций.

Вывод по первой главе

В ходе теоретического анализа проблемы, изложенного в первой главе, были рассмотрены психолого-педагогические и методические основы формирования профессиональных компетенций у будущих специалистов сферы общественного питания.

В качестве методологической основы современного профессионального образования выступает компетентностный подход. Он смещает акцент с простой передачи суммы знаний на формирование у обучающихся способности и готовности применять их для решения конкретных профессиональных задач. Структура компетенции была определена как единство когнитивного (знания), деятельностно-практического (умения) и личностно-ценностного (отношение) компонентов.

Обосновано, что ключевым механизмом реализации компетентностного подхода является деятельностная теория обучения. В ее рамках лабораторно-практические занятия выступают основной формой организации профессиональной деятельности, где происходит переход внешнего предметного действия во внутренний, свернутый план, формируя устойчивые профессиональные навыки.

Выявлены основные психологические механизмы формирования навыков в процессе лабораторно-практической деятельности: интериоризация ориентировочной основы действия, формирование динамического стереотипа и автоматизация операций, а также развитие профессиональной сенсорно-перцептивной сферы и внимания.

Проведен анализ места и роли дисциплины «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП). Определено, что данный профессиональный модуль является системообразующим, опираясь на общепрофессиональные

дисциплины и закладывая фундамент для дальнейшего профессионального роста.

На основе анализа учебных планов и рабочих программ установлено, что их структура и содержание ориентированы на практико-ориентированное обучение, о чем свидетельствует доминирующая доля часов, выделенных на лабораторно-практические занятия. Это подтверждает нацеленность образовательного процесса на формирование именно действенных компетенций.

Таким образом, теоретический анализ подтвердил, что лабораторные работы по дисциплине ПМ.02 являются не просто элементом учебного плана, а комплексным педагогическим инструментом, интегрирующим теоретические знания, практические умения и личностные качества в единую систему профессиональных компетенций специалиста. Это создает необходимую базу для перехода к анализу реального педагогического опыта и разработке методических рекомендаций во второй главе работы.

Глава 2. Опытнo-практическая работа по формированию профессиональных компетенций у студентов ГБПОУ Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли (Копейский филиал)

2.1. Анализ формирования профессиональных компетенций у студентов ГБПОУ Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли (Копейский филиал)

Переходя от теоретического осмысления проблемы к анализу практической деятельности, необходимо обратиться к реальному образовательному процессу, протекающему в конкретной образовательной организации. Данный параграф посвящен анализу профессионального модуля ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и формируемых в процессе его изучения профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл, включающий профессиональные модули (ПМ) и междисциплинарные курсы (МДК), является ядром подготовки. Профессиональный модуль «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» занимает в нем центральное, системообразующее положение.

В свою очередь, освоение ПМ.02 является необходимым фундаментом для изучения смежных профессиональных модулей, связанных с приготовлением холодных блюд и закусок, а также с организацией обслуживания.

- Анализ распределения учебной нагрузки

Анализ распределения часов внутри самого модуля ПМ.02 выявляет сбалансированную структуру, направленную на практико-ориентированную подготовку:

- Учебное время (теория): направлено на освоение нормативно-правовой базы, принципов организации производства и основ калькуляции.

- Лабораторно-практические занятия (ЛПЗ): составляют доминирующую долю от общего объема модуля (в среднем 65–75%). Это подтверждает нацеленность программы на формирование именно действенных компетенций.

- Учебная и производственная практики: обеспечивают перенос навыков из учебной лаборатории в условия реального производства.

Преобладание практических форм обучения свидетельствует о реализации деятельностного подхода, где студент выступает активным субъектом образовательного процесса.

Выявление междисциплинарных связей

Ключевым аспектом анализа является установление междисциплинарных связей. Компетенции, формируемые в рамках ПМ.02, носят интегративный характер.

- При разработке меню для различных категорий потребителей (дети, пожилые) студент синтезирует знания из «Физиологии питания», «Санитарии» и «Психологии общения».

- При расчете себестоимости блюда используются знания из курса «Экономика отрасли».

- При организации банкета задействуются навыки из модуля «Организация обслуживания».

Это демонстрирует, что учебный план спроектирован не как набор разрозненных предметов, а как целостная система, обеспечивающая синергетический эффект в формировании профессионала.

Анализ учебного плана по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» позволяет сделать заключение о его логичной и системной структуре. Профессиональный модуль ПМ.02 занимает в ней центральное место, опираясь на базовую теоретическую подготовку и закладывая фундамент для дальнейшего профессионального роста. Структура модуля с преобладанием лабораторно-практических занятий

подтверждает его ключевую роль в формировании прикладных навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности выпускника.

Рабочая программа профессионального модуля: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 426, из них на освоение МДК 02.01 – 34 часов;
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа; 28/6
 самостоятельной работы обучающегося – 0;
 на освоение МДК 02.02 – 190 часов;
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34/156 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 0;
 учебной практики – 72 часов; 2 подгруппы по 36 часов
 производственной практики – 144 часов.

Проведенный анализ показал, что образовательный процесс в Копейском филиале ГБПОУ «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли» в целом выстроен методически грамотно и направлен на достижение целей ФГОС. Однако есть разрыв между

теоретической подготовкой студентов и их способностью применять знания в условиях практического задания. Это обуславливает необходимость разработки и внедрения новых методических рекомендаций для повышения эффективности формирования профессиональных компетенций на занятиях. Поэтому было принято решение о разработке комплекса лабораторных работ по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

2.2. Разработка комплекса лабораторных работ по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» как средства формирования профессиональных компетенций

На основе проведенного в предыдущем параграфе анализа, который позволил выявить определенные трудности у студентов при переходе от выполнения отдельных технологических операций к комплексному решению производственных задач, была предпринята попытка разработки и методического обоснования комплекса лабораторных работ. Данный комплекс рассматривается нами не как простой перечень заданий, а как целостная дидактическая система, спроектированная с целью оптимизации процесса формирования профессиональных компетенций.

В основу проектирования комплекса легли ключевые принципы современной дидактики: принцип системности и последовательности, принцип связи теории с практикой, а также принцип проблемности и профессиональной направленности обучения. Мы исходили из того, что лабораторная работа должна моделировать профессиональную деятельность, требуя от студента не механического воспроизведения алгоритма, а проявления таких качеств, как аналитическое мышление,

способность к планированию, умение работать в команде и принимать оперативные решения в условиях, приближенных к реальным.

Разработанный комплекс состоит из десяти лабораторных работ, которые выстроены в строгой логической последовательности — от закрепления базовых навыков до решения сложных творческих и организационных задач. Каждая работа снабжена краткой аннотацией, определяющей ее целевую направленность и формируемые компетенции.

Комплекс лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Контроль выполнения лабораторной работы осуществляется на занятиях и путем проверки готового результата учебной деятельности студента преподавателем.

Данные задания помогут студентам отработать умения, сформировать практический опыт по подготовке различного сырья к производству, оценке качества продукции, выполнению сырьевых расчётов, работе со Сборником рецептур, безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря в ходе выполнения работ.

Каждое задание имеет определенную структуру:

- контрольные вопросы при допуске к занятию, на которые необходимо дать письменный ответ;
- методические рекомендации, позволяющие выполнить задания, содержащие теоретический материал, основные понятия, определения по теме;
- порядок выполнения заданий, включающий практические задания с подробной инструкцией по выполнению, которые рекомендуется выполнять последовательно, так как они взаимосвязаны;

– контрольные вопросы к зачету, обобщающие изученную тему, на них необходимо отвечать в письменном виде.

Оценка за работу складывается преподавателем из учёта правильности выполнения заданий в учебном кулинарном цехе и в рабочей тетради.

Пример задания 1: ответить на вопросы

- 1) С кем проводится вводный инструктаж на предприятиях общественного питания?
- 2) В каких случаях проводится внеплановый инструктаж на рабочем месте?
- 3) Как часто проводится текущий инструктаж на рабочем месте?

Пример задания 2. Выполнить расчет необходимого сырья для приготовления супа-пюре из тыквы на 2 порции в кафе, если выход одной порции составляет 300г. Дополните расчет необходимым количеством соли и специй. Оформите расчёт необходимого сырья для приготовления супа-пюре в табличной форме.

Пример задания 3. Выполнить расчет необходимого сырья для приготовления рыбы жареной грилье с гарниром и соусом на 2 порции. Оформить расчёт необходимого сырья для приготовления рыбы жареной грилье. Полный сборник заданий представлен в приложении 1.

2.3. Методические рекомендации по используемому комплексу лабораторных работ

При планировании лабораторных работ преподавателю необходимо находить оптимальное соотношение видов деятельности (репродуктивных, частично-поисковых, поисковых работ), организационных форм организации деятельности обучающихся (фронтальных, групповых (парных), индивидуальных), так чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной деятельности обучающихся и выполнение требований ФГОС СПО.

1. Особо внимательно следует отнестись к формулировкам темы лабораторных работ (п.1.1.6), т.к. суть лабораторного занятия скрыта в их названии. Формулировка темы лабораторных занятий должна отражать предметную область и вид выполняемой работы. Из формулировки темы лабораторных работ должно быть понятно, какое формируется «умение» или какой приобретается «практический опыт» или какие формируются компетенции.

2. После определение темы и цели лабораторных работ важным элементом в планировании и подготовке лабораторных работ является постановка конкретной задачи. Например: ознакомьтесь с описанием аварийной ситуации и предложите свои варианты решения по её предупреждению.

3. Состав заданий для лабораторных работ должен быть спланирован с расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть выполнены большинством обучающихся.

4. Важным элементом любой лабораторной работы является программа (план/порядок/ход) выполнения. В этом разделе необходимо четко прописать путь, по которому происходит достижение цели (получение результата) через решение конкретной задачи в соответствии с исходными данными. Этот раздел должен давать ясное представление о том, как надо выполнять лабораторную работу и как её оформить, а также о тех технических задачах, которые должны быть решены в ходе работы и сопровождаться инструкцией или методическими указаниями, по которым обучающиеся смогут самостоятельно провести комплекс запланированных в работе этапов.

5. На завершающей стадии работы обучающиеся должны провести анализ полученных результатов, оформить отчет, сформулировать вывод, ответить на контрольные вопросы. Программа (план/порядок/ход) выполнения лабораторной работы для каждой образовательной области, дисциплины или МДК имеет свою специфику.

6. Отчет по лабораторной работе отражает действия, которые были выполнены обучающимися и является документом, оформляемым индивидуально каждым обучающимся. Отчет оформляется в соответствии с предъявляемыми к нему требованиями.

Элементами рефлексии выполненной лабораторной работы являются сделанные выводы или сформулированные ответы на контрольные вопросы.

Конструирование современной лабораторной работы требует от преподавателя пересмотра своей позиции и позиции обучающегося в учебном процессе, продумывания методов, приемов, способов организации.

Традиционно педагогическое руководство на лабораторных работах занятии включает в себя:

- четкую постановку познавательной задачи;
- инструктаж к работе (осмысление обучающимися сущности задания, последовательности его выполнения);
- проверку теоретической и практической готовности обучающихся к занятию;
- выделение возможных затруднений в процессе работы;
- установку на самоконтроль;
- наблюдение за действиями обучающихся, регулирование темпа работы, помощь (при необходимости), коррекция действий, проверка промежуточных результатов.

Принципиальное изменение деятельности преподавателя и обучающегося на современном лабораторно–практическом занятии направлено на активизацию профессиональной деятельности обучающихся. Этому будет содействовать соблюдение преподавателем следующих методических требований:

- лабораторные работы должны отвечать общим идеям и общей направленности лекционного курса;

– познавательную мотивацию обучающихся можно и нужно активно стимулировать через обращение к их собственному практическому опыту;

– на лабораторных работах обучающиеся должны постоянно ощущать рост сложности задач;

– необходимо, чтобы обучающиеся постоянно были заняты самостоятельной напряженной работой по поиску решения проблемы, во время которой имели бы возможность проявить творчество, активность и реализовать эвристические умения;

– обеспечить формирование ОК и ПК;

– преподаватель использует эвристические приемы, активные и интерактивные методы обучения, а также разнообразные современные средства обучения;

– преподаватель учитывает индивидуальные особенности и профессиональные интересы каждого обучающегося.

Для того чтобы спроектировать лабораторные работы, которые дают возможность наилучшим образом организовать учебно-познавательную, эвристическую, исследовательскую, профессиональную и другие виды деятельности обучающихся, преподаватель должен следовать следующим методическим рекомендациям:

1. Определить дидактическую цель лабораторной работы и её место в учебном курсе.

2. Спланировать элементы лабораторной работы, обеспечивающие его целостность.

3. Разработать структуру лабораторной работы.

4. Определить деятельность преподавателя и обучающегося на каждом из этапов лабораторной работы.

5. Подобрать на каждом этапе лабораторной работы методы и приемы работы, способы организации деятельности обучающихся, так что бы они способствовали активизации их познавательной деятельности.

6. Определить способ оценки результатов лабораторной работы и рефлексия.

7. Продумать оснащение лабораторной работы.

Разработанные таким образом лабораторные работы, в процессе изучения дадут студентам существенно больше практического опыта и умений, что в свою очередь способствует формированию профессиональных компетенций специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

Выводы по Главе 2

Организация учебного процесса преподавателями ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» позволяет эффективно управлять учебным процессом, своевременно вносить коррективы в подборе учебного материала, методов обучения и т.д. Но, не смотря на грамотно отлаженную «систему» преподавания, на наш взгляд, студентам требуется стимулирование систематической деятельности по освоению знаний, умений, навыков. Мы считаем, что весомым вкладом в формирование профессиональной компетентности может послужить регулярное проведение лабораторных работ в процессе преподавания ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лабораторные работы позволяют широко использовать их в организации учебного процесса в качестве одного из основных инструментов обучения.

Таким образом, в процессе изучения специальных дисциплин с помощью лабораторных работ студенты получают и усваивают существенно больше информации, необходимую для принятия компетентных решений.

Все формы проведения занятий в той или иной степени решают три основные задачи: воспитательную, образовательную и развивающую. Благодаря рассмотренному методу, становится возможным легкое и глубокое погружения учащегося в реальные условия получаемой им профессии. Полученные после участия в нестандартных занятиях навыки особенно ценны для студентов, поскольку позволяют не только укрепить имеющийся теоретический фундамент, но и послужить отправной точкой для приобретения других более сложных профессиональных умений.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Развитие образования в рамках модернизации профессионального образования делает все более актуальным решение проблемы оценки профессионализма педагога, уровня его профессиональной компетентности, перспективы роста, возможностей профессиональной ориентации.

На сегодняшний день, как известно, идея компетентностного подхода и список ключевых компетенций находит отражение в новых Государственных стандартах.

Целью работы являлось теоретическое обоснование и разработка комплекса лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» как средства формирования профессиональных компетенций у обучающихся Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли, Копейский филиал.

Проанализировав литературу, мы выяснили:

- владение профессиональными компетенциями позволяет обучающимся решать познавательные проблемы, осуществлять непрерывное образование, всегда чувствовать себя комфортно в процессе обучения. В этом один из критериев эффективности работы образовательного учреждения;
- как способ развития профессиональной компетентности, можно использовать лабораторные работы;
- лабораторные работы— это активная самостоятельная деятельность студента по разрешению противоречий в предложенных ситуациях. В образовательном процессе лабораторные работы выполняют формирующую и развивающую функции.

Таким образом, обобщая материал, мы определили, что лабораторные работы как форма обучения способствует развитию профессиональной компетентности обучающегося, кроме того, способствует формированию познавательной активности, профессионального интереса к будущей специальности. В лабораторных работах обучающиеся учатся формулировать вполне конкретные практические цели: развитие и реализация профессионального потенциала, построение собственной профессиональной карьеры и траектории профессионализации, раскрытие и проявление творческих способностей, трудоустройство на рынке труда, удовлетворение материальных и духовных потребностей.

Организация учебного процесса преподавателями ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» позволяет эффективно управлять учебным процессом, своевременно вносить коррективы в подборе учебного материала, методов обучения и т.д. Но, не смотря на грамотно отлаженную «систему» преподавания, на наш взгляд, студентам требуется стимулирование систематической деятельности по освоению знаний, умений, навыков. Мы считаем, что весомым вкладом в формирование профессиональной компетентности может послужить регулярное проведение лабораторных работ в процессе преподавания профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Мы разработали комплекс лабораторных работ, чтобы использовать в процессе изучения специальных дисциплин. С их помощью студенты получают и усваивают существенно больше информации, необходимую для принятия компетентных решений.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Алимов, А. Т. Развитие самостоятельного и творческого мышления у учащихся в процессе обучения / А. Т. Алимов, И. Б. Савриева // Молодой ученый. - 2021. - №1. - С. 468-470.
2. Артюхина М. С. Теоретико-методические основы проведения интерактивных лекций / М. С. Артюхина, О. И. Артюхин // Фундаментальные исследования. 2023. №11-2 С.304-308.
3. Бессонов, А.А. Вузовская лекция. Памятка начинающему лектору / А.А.Бессонов. - Челябинск: ЧГУ, 2022. - 48 с.
4. Брушлинский, А.В. Мышление и прогнозирование: логико-психологический анализ / А.В. Брушлинский. - М.: Мысль, 2020.
5. Булатова, Ю.И. Активизация учебно-познавательной деятельности студентов вузов / Ю.И. Булатова // Педагогика высшей школы и профессионального образования. - 2022. - №3 (5). - С. 8-13.
6. Гайдук, М.А. Современные концепции и методология обучения в ВУЗа / М.А. Гайдук, Т.В. Регер. - СПб.: Институт электронного обучения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2021. - 180 с.
7. Горбатюк В. Ф. Интерактивные методы в современной педагогике / В. Ф. Горбатюк // Вестник Таганрогского института имени А.П. Чехова. 2022. №1с С.8-15.
8. Дьяченко, Н. В. Интегрированное занятие как способ активизации познавательной деятельности в вузе / Н. В. Дьяченко // Концепт. 2023. №2 С.11-15.
9. Иващенко, Г. А. Организация нетрадиционных форм проведения занятий в соответствии с индивидуальными особенностями студентов как способ повышения творческих способностей / Г. А. Иващенко, А. П. Шкуратова // Вестник ТГПУ. - 2021. - №6 (147). - С.14-17.

10. Карпов, В.В. Педагогика / В.В. Карпов, Л.И. Жарикова, Г.А. Жукова. - СПб.: ИЭО СПбУУиЭ, 2022. - 376 с.
11. Клепиков, В. Н. Методика построения и проведения современного этического занятия / В. Н. Клепиков // Педагогика: журнал. - 2021.- № 2.- С. 45–52.
12. Коваленко, О. Г. Педагогическая деятельность преподавателя в обучении дисциплинам студентов вуза / О. Г. Коваленко, Н. А. Шишкина // Молодой ученый. - 2022. - №21. - С. 790-792.
13. Комаров, В. В. Нетрадиционные формы в производственном обучении студентов / В. В. Комаров // ИД «Первое сентября» URL: <http://festival.1september.ru/articles/661998/> (дата обращения: 20.01.2026).
14. Коробий, Е.Б. Активизации учебно-познавательной деятельности студентов как педагогическая проблема / Е.Б. Коробий // Теория и практика общественного развития. 2021. №3 С.141-144.
15. Лизунков В.Г. Формирование необходимых навыков у студентов с использованием интегрированного обучения / В.Г. Лизунков, В.И. Марчук, Е.Ю. Малушко // Современные проблемы науки и образования. 2021. №6 С.481.
16. Инновационные педагогические технологии: модульное пособие для преподавателей профессиональной школы /под ред. Е.В. Иванова. - СПб: Изд-во ООО «Полиграф-С», 2023.
17. Менеджмент в профессиональном образовании: методическое пособие для ММЯМ / под ред. Казаковой Е.И - СПб: СЗАМП, 2021.
18. Методические материалы по курсу «Метод кейс-стадия. Составитель О.Н. Калачикова ГОУ ВПО Томский Государственный университет, 2021.
19. Макарова, Н.С. Трансформация дидактики высшей школы / Н.С.Макарова. - 2 изд. - М.: Флинта, 2022. - 180 с.
20. Методические рекомендации для преподавателей по организационным формам обучения (виды учебных занятий) / Сост.

О.М.Ермолова – Волгоград, ГБОУ СПО «Волгоградский медицинский колледж», 2023. – 32 с. С.4

21. Образцов, П. И. Основы профессиональной дидактики / П. И.Образцов. – Орел: Горизонт, 2022 . – 330 с.

22. Ощепкова, О. В. Лекция как активная форма вузовского обучения / О. В. Ощепкова // СНВ. - 2021. - №4 (5). - С.123-125.

23. Петрова Г. А. Модульное построение обучения как средство активизации учебно-познавательной деятельности студентов / Г. А.Петрова, Е. В. Гульбинская // Язык и культура. - 2022. - №4 (24). - С.97-103.

24. Ратикова И. Н. Использование активных методов обучения в процессе профессиональной подготовки бакалавров педагогики / И. Н.Ратикова // МНКО. -2021. - №1 (44). - С.153-155.

25. Ретивых М.В. Инновационные технологии обучения в вузе: концептуальные основы, педагогические средства, формы и виды / М. В. Ретивых // Вестник Брянского государственного университета. - 2023. - №1. - С.61-65.

26. Ретивых, М. В. Инновационный подход к проектированию и проведению лекционных и семинарских занятий в вузе / М. В. Ретивых // Вестник Брянского государственного университета. - 2022. - №1 (1). - С.154-158.

27. Рубинштейн, С.Л. Основы общей психологии: учеб.пособие для вузов / С.Л.Рубинштейн. - СПб.: Питер, 2024. – 244 с.

28. Самыгин, С. И. Психология и педагогика: Учебное пособие / С. И. Самыгин, Л. Д. Столяренко. - М.: КноРус, 2022. - 480 с.

29. Скворцова, С. А. Педагогические условия формирования компетентности будущих специалистов в процессе профессиональной подготовки / С. А. Скворцова // Вектор науки ТГУ. Серия: Педагогика, психология. - № 1. - 2021.

30. Супрунова, Л. Л. Сравнительная педагогика в структуре современного научного знания / Л. Л. Супрунова // Педагогика: журнал. - 2023.- № 9.- С. 100–110.
31. Тимофеева, Е. В. Активизация учебно-познавательной деятельности студентов средствами ИКТ / Е. В.Тимофеева, Ю. Б. Виноградова // МНКО. - 2021. - №5 (48). - С.96-99.
32. Черепов, О.Д. Инновации при проведении лабораторных работ / О.Д. Черепов // Гарантии качества профессионального образования. - Барнаул: АлтГТУ, 2021. - С. 217-218.
33. Чернышева, М. В. Оптимизация соотношения традиционных и интерактивных форм проведения занятий при подготовке бакалавров профессионального обучения / М. В. Чернышева // МНКО. 2021. №6-2 С.222-224.