



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

**Разработка практико-ориентированных заданий в процессе
преподавания дисциплин профессионального цикла в
профессиональной образовательной организации**

**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:

67,2% авторского текста


Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

«19» 06 2024 г.

Зав. кафедрой ППО и ПМ


 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1
Золотых Регина Мавляевна 

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ППОиПМ

Ногина А.А. 

Челябинск
2024

Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические основы формирования профессиональной компетентности у обучающихся посредством практико-ориентированных заданий.....	6
1.1. Сущность и содержание понятия «профессиональная компетентность» в психолого-педагогической литературе.....	6
1.2. Практико-ориентированные задания как современная педагогическая технология: история развития и классификация.....	12
1.3. Применение практико-ориентированных заданий в обучении студентов по дисциплинам профессионального цикла.....	18
Выводы по 1 главе	25
Глава 2. Опытнo-практическая работа по формированию профессиональной компетентности у обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» посредством практико-ориентированных заданий.....	28
2.1. Характеристика базы исследования.....	28
2.2. Разработка практико-ориентированных заданий для формирования профессиональной компетентности по МДК 05.02 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	29
2.3. Методические рекомендации по применению практико-ориентированных заданий на занятиях у студентов ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж».....	35
Выводы по 2 главе.....	42
Заключение.....	43
Список использованной литературы.....	45
Приложение.....	48

Введение

Модернизация образования последнего десятилетия в Российской Федерации определяет новые подходы к обновлению и развитию всей образовательной системы.

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

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

Трудность состоит в том, что теоретический материал, применяющийся в ходе обучения, сильно отличается от реальной, окружающей человека действительности, а также от имеющегося субъектного опыта обучающихся. Кроме того, на занятиях по профессиональным модулям крайне редко дискусируются практические трудности и разбираются ситуации из повседневной жизни. Больше всего это происходит в виду совмещения задач и функций науки как таковой, так и науки в виде преподаваемой дисциплины, их необоснованного слияния.

По этой причине учебный процесс, призванный воспитывать любознательность в учащихся, превращается в чрезмерно сложный, а

затем и вовсе теряет связь с действительной жизнью, приводя к утрате интереса обучающихся к теоретическим занятиям.

Для стойкого освоения знаний по той или иной дисциплине необходимо создать положительное отношение, заинтересованность обучающихся к исследуемому материалу. Увлекательный, знакомый и лично важный материал, как правило, воспринимается ими как менее сложный. По этой причине перед преподавателем встает цель – осуществить учебный процесс таким образом, чтобы он являлся познавательным и креативным действием, при котором ученическая работа становится эффективной, а навыки востребованными. Одна из потенциальных альтернатив решения данной проблемы состоит в разработке практико-ориентированного подхода при преподавании в колледже.

Смысл практико-ориентированного образования заключается в выстраивании учебного процесса, основываясь как на образно-эмоциональном, так и на логическом компонентах содержания, рассматривая их в единстве, не разделяя. Он заключается в приобретении новейших знаний и фактического опыта их применения при поиске решений различных назревших проблем и задач, а так же в духовном и познавательном удовлетворении творческих исканий обучающихся. Все это определяет актуальность данной работы.

Выбор темы для ВКР был обусловлен не только ее актуальностью, но и личным интересом к изучаемой проблеме.

Цель работы – теоретически изучить проблематику использования практико-ориентированных заданий и разработать практико-ориентированные задания по МДК 05.02 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для формирования профессиональной компетентности и составить методические рекомендации по их использованию.

Объект работы – формирование профессиональной компетентности обучающихся.

Предмет работы – практико-ориентированные задания, как средство формирования профессиональной компетентности обучающихся в профессиональной образовательной организации.

Задачи работы:

1) раскрыть сущность и содержание понятий «компетентность» и «профессиональная компетентность», «практико-ориентированные задания» в психолого-педагогической литературе;

2) рассмотреть практико-ориентированные задания как современную педагогическую технологию: история развития и классификация;

3) разработать практико-ориентированные задания по МДК 05.02 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;

4) разработать методические рекомендации по применению практико-ориентированных заданий в профессиональных образовательных организациях.

Теоретико-методологическая основа исследования. Вопросам разработки практико-ориентированных заданий посвящены работы: А.Г. Асмолова, Г.В. Бурменской, И.А. Володарской, А.М. Кондакова, О.В.Запятой, С. В. Молчанова, Н. М. Горленко, В. Б. Лебединцева, Широкова В. А., профессиональной компетентности С.А. Дружилов, Н.В. Матяш, Е.М. Фещенко, В.А. Слостенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов, О.Г. Красношлыкова, О.А. Козырева, М.И. Лукьянова, Э.Ф. Зеер, А.К. Маркова, Л.М. Никитина, В.И. Загвязинский, В.Н. Лебедев, Е.В. Андриенко, О.А. Булавенко, Е.Н. Бондаренко, В.А. Метаева, Н.Л. Солянкина, Э.М. Никитин, Н.В. Кузьмина, Я.И. Кузьминов, В.Л. Матросов, В.Д. Шадриков и других.

Методы исследования: анализ, синтез, методы сравнения и др.

Практическая значимость исследования заключается в разработке практико-ориентированных заданий для формирования профессиональной компетентности по МДК 05.02 "Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий" и их дальнейшего использования в профессиональных образовательных организациях.

База исследования: ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж».

Работа состоит из введения, двух глав и выводов по ним, заключения, библиографического списка, приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ У ОБУЧАЮЩИХСЯ ПОСРЕДСТВОМ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫХ ЗАДАНИЙ

1.1. Сущность и содержание понятий «профессиональная компетентность» в психолого-педагогической литературе

Проблема активизации познавательной деятельности учащихся всегда была одной из наиболее важных в теории и практике обучения. Сегодня решение этой проблемы становится как никогда актуальной, так как современный рынок труда, характеризующийся высокой инновационной динамикой, предъявляет новые требования к рабочим и специалистам. Опросы работодателей показывают, что рынку труда нужны профессионально подготовленные кадры, обладающие компетенциями, способные к «командной» работе, сотрудничеству, обладающие навыками решения разнообразных проблем в типовых и нестандартных ситуациях, способные к непрерывному самообразованию, работе с информацией и т.д. [17, с.38]

В этих условиях, помимо знаний и умений студентов, важным показателем качества обучения становится наличие у них опыта решения жизненных проблем, выполнения социальных функций, практических навыков деятельности, т. е. сформированность того, что называется компетенциям. Очевидна перспективность компетентного подхода к обучению, его роль в преодолении разрыва между существующими приоритетами в образовании и современной жизненной прагматикой, требующей от выпускников свободного использования полученных знаний в любой социально-профессиональной ситуации, что и является показателем действительной, а не формальной образованности. Реализация компетентного подхода в профессиональном образовании связана с

понятиями «компетентность», «компетенция», «профессиональная компетенция», «профессиональная компетентность».

Процесс развития профессиональной компетентности в последнее десятилетие стал предметом пристального внимания как педагогической, так и психологической наук. Многие ученые рассматривают феномен профессиональной компетентности в своих работах (С.А. Дружилов, Н.В. Матяш, Е.М. Фещенко, В.А. Слостенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов, О.Г. Красношлыкова, О.А. Козырева, М.И. Лукьянова, Э.Ф. Зеер, А.К. Маркова, Л.М. Никитина, В.И. Загвязинский, В.Н. Лебедев, Е.В. Андриенко, О.А. Булавенко, Е.Н. Бондаренко, В.А. Метаева, Н.Л. Солянкина, Э.М. Никитин, Н.В. Кузьмина, Я.И. Кузьминов, В.Л. Матросов, В.Д. Шадриков и др.).

В самом общем смысле определение компетентности известно давно, и в русском языке компетентность выступает «как качество, характеристика личности, позволяющая ей (дающая право) решать, выносить суждения в определенной области». Основой этого качества выступают знания, осведомленность, опыт социально-профессиональной деятельности человека. Анализ литературы показывает, что разными авторами в термины «компетенция» и «компетентность» вкладывается разный смысл. Например, компетентность может трактоваться как «личные возможности должностного лица, его квалификация (знания и опыт), позволяющие ему принимать участие в разработке определенного круга решений или решать самому вопросы, благодаря наличию у него определенных знаний и навыков».

По мнению А.В. Хуторского, понятия «компетенция» и «компетентность» необходимо дифференцировать. Компетенция – это «совокупность взаимосвязанных качеств личности (знаний, умений, навыков, способов деятельности), задаваемых по отношению к определенному кругу предметов и процессов, необходимых, чтобы качественно, продуктивно действовать по отношению к ним» [34, с.62].

Компетентность представляет собой «владение, обладание человеком соответствующей компетенцией, включающей его личностные отношения к ней и предмету деятельности».

Э.Ф. Зеер, рассматривая различия между понятиями «компетентность» и «компетенция», подчеркивал, что «знания, умения и опыт определяют компетентность человека: способность мобилизовать эти знания, умения и опыт в конкурентной социально-профессиональной ситуации обуславливает компетенцию образованной и успешной личности» [6, с.124]. Компетенция – способность находить знания и обнаруживать умения, необходимые для решения той или иной проблемы.

Различие между понятиями «компетентность» и «компетенция» подчеркивается в работе М.В. Аргуновой: «Компетенция – совокупность взаимосвязанных качеств личности (знания, умения, навыки, способы деятельности), относящихся к определенному кругу предметов и процессов и необходимых для качественной продуктивной деятельности по отношению к ним [7, с.9]. Компетентность – владение, обладание человеком соответствующей компетенцией, включающее его личностное отношение к ней и предмету деятельности». М.М. Шалашовой компетенции рассматриваются как требуемый результат образовательной деятельности обучающихся, включающий в себя не только знания, но и освоенные способы действий, личностные качества, необходимые для продуктивной деятельности по отношению к предметам и явлениям действительности, а компетентность является интегральной характеристикой личности, определяемой совокупностью компетенций [24, с. 171]. Д.А. Иванов отмечает, что принципиальное значение приобретают те компетенции, которые могут быть использованы в любых ситуациях.

По мнению А.М. Новикова, компетентность – самостоятельно реализуемая способность к практической деятельности, к решению

жизненных проблем, основанная на приобретенном обучающимся учебном и жизненном опыте, его ценностях и склонностях [7, с.9].

В макете ФГОС СПО компетенция определяется как «готовность человека к решению задач профессиональной и непрофессиональной деятельности на основе использования человеком внутренних и внешних ресурсов». В соответствии с содержанием макета ФГОС СПО по специальности Технология продукции общественного питания, компетенция – способность применять знания, умения и практический опыт для успешной деятельности в определенной области». Человек не может стать компетентным без приобретения необходимой информации, знаний и практического опыта, поэтому сфера образования в формировании компетентной личности играет первостепенную роль. В специализированной литературе понятие «профессиональная компетентность» рассматривается как: совокупность знаний и умений, определяющих результативность труда; объем навыков выполнения задачи; комбинация личностных качеств и свойств; комплекс знаний и профессионально значимых личностных качеств; вектор профессионализации: единство теоретической и практической готовности к труду; способность осуществлять сложные культуросообразные виды действий и др.

Компетентность в профессиональном образовании понимают, как совокупность знаний и опыта в той или иной области или уровень общей и профессиональной подготовки, позволяющие адекватно реагировать на изменяющиеся требования конкретного рабочего места или выполняемой работы. Компетентность человека зависит от его отношения к своим обязанностям, к своей работе, опыта, стремления и умения пополнять свои знания. Она достигается самим человеком в процессе его профессиональной деятельности и в соответствии с его стремлениями, образованием, статусом и т.д. Проблема формирования компетентности большинством авторов рассматривается преимущественно в период

профессионального обучения в учебных заведениях. В то же время проблема развития профессиональной компетентности выпускников образовательных учреждений остается недостаточно полно разработанной. Наблюдается недостаток исследований, связанных с формированием и развитием профессиональных компетенций будущих фармацевтов; недостаточно исследованы их развитие в системе среднего профессионального образования, в частности, в процессе обучения химическим дисциплинам. Анализ основных подходов к определению и структуре профессиональной компетентности выпускников колледжа в современных исследованиях выявил следующие сходные черты: профессиональная компетентность специалиста рассматривается как готовность и способность к действию в различных ситуациях с учетом сложившихся обстоятельств; профессиональная компетентность представляется профессионально-значимыми качествами личности, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности в рамках определенной компетенции на уровне данной квалификации, а также способностью решать определенные профессионально значимые задачи; все составляющие компетентности выпускника колледжа в совокупности могут быть сформированы на разных уровнях, что позволяет как заниматься профессиональной деятельностью различной сложности, так и продолжать обучение, что исключает тупиковую ситуацию.

С учетом проведенного анализа в контексте ФГОС СПО профессиональная компетентность понимается нами как интегративная характеристика личности специалиста, включающая профессионально значимые знания, умения и навыки, в том числе полученные в процессе подготовки, и совокупность личностных качеств, которая отражает готовность человека эффективно действовать в профессиональной области. Приказом от 22.04.2014 г. № 384 утвержден и введен в действие ФГОС СПО по направлению подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в котором закреплён

общий круг профессиональных и общих компетенций, которыми должен обладать квалифицированный работник.

1.2 Практико-ориентированные задания как современная педагогическая технология: история развития и классификация

Сегодня наиболее распространенными направлениями в определении понятия «практико-ориентированное обучение» можно считать три подхода, которые различаются степенью охвата элементов образовательного процесса:

– первый подход связывает практико-ориентированное обучение с формированием опыта практической деятельности учащихся при погружении их в среду, близкую к профессиональной, в ходе учебных практических занятий (Ю. Ветров, Н. Клушина);

– второй подход (Т. Дмитриенко, П. Образцов) под практико-ориентированным обучением подразумевает использование профессионально-ориентированных технологий обучения и методик моделирования фрагментов профессиональной деятельности;

– согласно третьему подходу (Ф.Г. Ялалов) практико-ориентированное обучение направлено на приобретение опыта практической деятельности с целью достижения учебных целей. В таком случае мотивация к изучению теоретического материала идет от потребности в решении практических вопросов.

Сущность практико-ориентированного обучения заключается в построении учебного процесса на основе единства эмоционально-образного и логического компонентов содержания, приобретения новых знаний и формирования практического опыта их использования при решении жизненно важных задач и проблем, а также эмоционального и познавательного насыщения творческого поиска учащихся [1].

Цель практико-ориентированного обучения – формирование у будущего специалиста полной готовности к профессиональной деятельности.

Идея профессиональной практико-ориентированной подготовки не является новой. Рассмотрев историю становления профессиональной практико-ориентированной подготовки, профессор Л.Е. Солянкина пришла к выводу, что еще в Средние века и Новое время известные мыслители, такие как Ж.-Ж. Руссо, Э. Роттердамский, М.В. Ломоносов, понимали, что «эффективность и качество образования проявляются, подтверждаются и направляются практикой, поскольку практика – критерий истины, источник познавательной деятельности и область приложения результатов обучения».

Большой вклад в разработку практико-ориентированной подготовки внесли такие исследователи, как И.Г. Песталоцци, В. Гумбольдт, А. Дистерверг, Р. Оуэн, Г. Кершенштейнер, Р. Зейдель, Д. Дьюи и др. Идеи практико-ориентированного подхода в процессе обучения использовали Л.Н. Толстой, К.Д. Ушинский, С.Т. Шацкий. Л.Н. Толстой стоял у истоков развития практико-ориентированного обучения в России. Он большое внимание уделял педагогическим вопросам и создал школу свободного обучения. Он выступал за свободу выбора учащимися того, чему и как они хотят учиться. Дело учителя – следовать за природой ребенка и развивать ее, что должно исключать принуждение к обучению. Свобода – условие и результат сотрудничества между учителем и учеником. Одним из важных аспектов усвоения материала Л.Н. Толстой считал наличие у ученика четкого понимания смысла обучения, а также осознание им жизненной значимости и необходимости изученного материала.

Л.Н. Толстой развил новые для России представления о школе, основанные на признании за детьми права на активность, творчество, самостоятельность и выработку нравственных убеждений. Необходимым условием для проявления этих качеств является свобода, отрицающая

принуждение. На основе этого педагог сформулировал некоторые пути достижения успехов в обучении:

1. Создание на занятиях непринужденной, свободной обстановки.
2. Постоянная и разносторонняя связь обучения и жизни.
3. Самостоятельное добывание знаний и творческое воплощение их на практике.
4. Учитель не мешает детям, а создает условия для их творчества, помогает в организации самостоятельной работы.
5. Понимание учителем физического и душевного состояния ученика и соответственное реагирование на него.
6. Эмоциональная привлекательность занятий.
7. Тесная связь между урочной и внеурочной познавательной деятельностью ребенка.

Основная задача школы – сделать так, чтобы дети охотно и хорошо учились. «Единственный метод образования есть опыт, а единственный критерий его есть свобода» – такой вывод сделал писатель, проанализировав историю развития педагогики и философии [12]. Начиная работу в своей школе, писатель искал такие способы взаимодействия с детьми, которые способствовали бы преодолению «закрытости» внутреннего мира ребенка, стимулировали проявление индивидуальности в свободном общении и деятельности. Ученик должен получить систему знаний, которая отражает действительность, труд и жизнь людей, общества. Придавая большое значение жизненности преподавания, приучая учащихся к наблюдательности, Л.Н. Толстой широко практиковал в Яснополянской школе экскурсии, эксперименты и опыты, пользовался таблицами и картинками, отдавая должное принципу наглядности [5]. Первый русский ученый в области теории обучения и теории воспитания К.Д. Ушинский считал необходимым ориентировать обучение на практику, не только формировать интеллектуальные способности обучающихся, но и давать знания, связанные с жизнью. Согласно взглядам педагога, обучение

имеет возможность решать образовательные и воспитательные задачи только в том случае, если оно будет придерживаться такого условия, как связь с жизнью. К.Д. Ушинский считал, что дети должны по возможности трудиться самостоятельно, а учитель должен руководить самостоятельным трудом учеников и давать им для самостоятельной работы необходимый материал.

По мнению педагога, самой природой заложено стремление детей к различной деятельности, поэтому именно самостоятельная творческая деятельность ученика в процессе обучения ляжет в основу активности ребенка и успешности его воспитания. Школа должна сформировать у ребенка стремление к свободному и творческому труду на уроке [13]. Таким образом, К.Д. Ушинский выступал за практико-ориентированное обучение.

Известный российский и советский педагог С.Т. Шацкий был сторонником того, чтобы дети самостоятельно добывали знания, и считал, что учебный процесс должен быть построен с учетом жизненного опыта обучающегося и его возрастных особенностей. Ученики в школе должны получать такие знания, которые свободно могли бы применить в жизни.

Школа должна объединить обучение и жизнь, чтобы удовлетворить требования обучающихся, развить способность к труду – это одна из главных задач практико-ориентированного обучения. Сторонниками связи обучения с жизнью, как и С.Т. Шацкий, выступали К.Н. Венцель, А.У. Зеленко. В 1905 г. они начали работу над созданием нового типа школ, включающих общую и профессиональную подготовку. Впервые введены занятия по выбору в виде факультативов, кружков, клубов по интересам. Из форм учебной деятельности предпочтение отдавалось лабораторным исследованиям, экскурсиям, работе в мастерских [9]. С.Т. Шацкий утверждал, что надо работать над такой педагогической системой, которая являлась бы жизненно нужной для широких масс трудящихся, открывающих с колоссальной силой новые пути в жизни человечества. Это

есть одна из самых благородных и благодарных задач, которые только можно себе представить. Придавая огромную роль развитию ребенка, С.Т. Шацкий создал творческую школьную среду, уделив большое внимание самоуправлению, которое разрешало ключевые проблемы. Принципиально то, что ученик должен до всего «доходить сам». Следовательно, школа обязана быть нацеленной на практику, на жизнь, на формирование навыков у обучающихся. Педагог утверждал, что школа – центр воспитательной деятельности, поэтому в обучении необходимо базироваться на условиях, которые диктует социум, это, несомненно, будет гарантировать самостоятельную, творческую атмосферу. Образовательная организация должна предоставлять навыки, развивать интеллект, формировать мышление. Педагог писал, что миссия воспитания отображает потребности страны и общества, формирующиеся временем и местом, однако они пребывают в связи с персональными и возрастными особенностями ученика. На каждом этапе развития ребенка педагог обязан формировать благоприятную атмосферу с целью выявления возможностей и способностей ученика. Хорошая психологическая атмосфера достигается вследствие совместной работы преподавателей и учащихся, их доверительного отношения, открытости класса к инновациям, мастерства одолевать появляющиеся проблемы. Л.Н. Толстой, К.Д. Ушинский, С.Т. Шацкий в своих педагогических воззрениях акцентировали внимание на идеях, заложенных в практико-ориентированном обучении, которое предполагает формирование у школьников профессиональных компетенций, навыков, а также их адаптацию к жизни в социуме. Таким образом, ретроспективный анализ научной литературы свидетельствует о том, что каждая эпоха вносит свою лепту в практико-ориентированное обучение.

Различные аспекты проблемы практико-ориентированного образования затрагиваются и в работах современных российских ученых. Так, И.Ю. Калугина, раскрывая практическое значение практико-

ориентированного обучения, отмечает, что дидактический подход к обучению основывается на единстве эмоционально-образного и логического компонентов содержания, приобретения новых знаний и формирования практического опыта их использования, эмоционального и познавательного компонентов при выполнении творческих заданий [2].

Цель практико-ориентированного образования Ф.Г. Ялалов видит в формировании профессионально и социально значимых компетенций в процессе приобретения студентами знаний, умений, навыков и опыта творческой деятельности [14]. Следующей практико-ориентированной парадигмой является практико-ориентированный подход, который А.В. Савицкая понимает как «способ академического образования» [10]. По ее мнению, он делает акцент не на учебных дисциплинах, а на подлинных проблемах, с которыми могут столкнуться и сталкиваются будущие специалисты, при этом на первый план выходит активное обучение небольших групп, а не традиционные формы организации учебного процесса.

Другой исследователь, Л.В. Павлова, приравнивает его к методу преподавания и обучения, позволяющему студентам сочетать учебу в вузе с практической работой [6]. Еще одной практико-ориентированной парадигмой подготовки учителя является компетентностный подход. Его можно рассматривать в качестве альтернативы знаниево-центрическому подходу, в котором преобладает практика трансляции готовых знаний. Как отмечает Г.К. Селевко, студент не должен быть только носителем багажа знаний, а должен уметь применить их в любой педагогической ситуации [11].

Таким образом, рассмотрев развитие идей, сущностных характеристик практико-ориентированного обучения, реализуемых как в прошлом, так и в настоящем, мы приходим к выводу, что они являются теоретическими и практическими основаниями, которые способствуют обновлению современной системы педагогического образования, т. к.

практико-ориентированный подход позволяет приблизить обучение к жизни.

1.3 Применение практико-ориентированных заданий в обучении студентов профессиональной образовательной организации

На современном этапе модернизации экономики производство нуждается в самостоятельных, творческих специалистах, инициативных, предприимчивых, способных приносить прибыль, предлагать и разрабатывать идеи, находить нетрадиционные решения и реализовывать экономически выгодные проекты.

Методологическим аспектом удовлетворения этой потребности производства и приобщения будущих специалистов к процессу социального преобразования общества является модернизация российского профессионального образования.

Одним из направлений развития и модернизации образования являются практико-ориентированные и интерактивные технологии, направленные на формирование компетенций специалиста. Без обращения профессионального образования к практико-ориентированным технологиям обучения и воспитания студентов достаточно проблематично выполнить поставленные задачи.

Поэтому ставится задача обновления профессионального образования на компетентностной основе путем усиления практической направленности профессионального образования при сохранении его фундаментальности.

В профессиональном обучении можно выделить два основных направления в практико-ориентированном обучении.

Первое направление в практико-ориентированном образовании связано с организацией учебной, производственной и преддипломной практики студента с целью его погружения в профессиональную среду, соотнесения своего представления о специальности с требованиями,

предъявляемыми реальным работодателем, осознания собственной роли в работе.

И второе – это внедрение профессионально-ориентированных технологий обучения, способствующих формированию у студентов значимых для будущей профессиональной деятельности качеств личности, знаний, умений и навыков, обеспечивающих качественное выполнение функциональных обязанностей по избранной специальности.

Ориентация на новые цели образования – компетенции – требует изменения содержания изучаемых предметов, а также методов и форм организации образовательного процесса, активизацию деятельности обучающихся в ходе занятия, приближения изучаемых тем к реальной жизни и поисков путей решения возникающих проблем.

Сегодня существует множество известных технологий обучения, которые можно отнести к практико-ориентированным, дидактические характеристики которых имеют ряд особенностей образовательной деятельности: проблемная структура учебной информации; практическая направленности учебных занятий; индивидуализации в подходе к учебным возможностям студентов; возможности реализации в ходе учебных занятий продуктивных форм деятельности: проектирования, моделирования, конструирования; демократических форм (диалоговых) организации процесса

Всем хорошо известно, что даже любитель учиться по жизни, уверенный, что всякое учение полезно, и настойчивый в своем желании стать грамотным культурным человеком, задается вопросом: «А как я могу включить эти знания в свою повседневную практическую деятельность?» Люди видят гораздо больше пользы в обучении, когда оно непосредственно сказывается на их работе или личной жизни. Поэтому оптимизируется и практико-ориентируется содержание профессиональной подготовки, создается интегративная образовательная среда, объединяющая потенциал колледжа и предприятий города, для проведения отдельных практических

работ по дисциплинам профессионального цикла и учебных и производственных практик.

При организации обучения специалиста и формировании содержания образовательных программ акцент ставится на принципы диалогизма и практико-ориентированности, образовательные программы согласовываются с профессиональными стандартами соответствующей области и потенциальными работодателями.

Для реализации данных принципов в процессе обучения рассматриваются реальные профессиональные задачи, сложность которых возрастает от курса к курсу.

Практико-ориентированный подход к обучению применяется мною с первых дней обучения и далее способствует поэтапному формированию профессиональных компетенций личности студента.

На первом этапе обучения происходит адаптация к образовательному пространству. У студентов формируются культурные запросы и потребности, понимание сущности и социальной значимости своей будущей специальности, проявление к ней устойчивого интереса.

Начало специализации, укрепление и углубление профессиональных интересов студентов происходит уже на втором этапе. На втором и последующих курсах у студентов проявляется самостоятельность в определении задач профессионального и личностного развития.

В своей педагогической деятельности я широко применяю элементы практико-ориентированных технологий, различные приемы и методы обучения, которые способствуют формированию практических навыков, умений профессиональной деятельности, а именно, творческие задания; работа в малых группах; обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры); дискуссия, «мозговой штурм», тренинги, кейс-метод, метод проектов, групповая работа с иллюстративным материалом, обсуждение видеofilьмов, использование общественных ресурсов (приглашение специалиста, организация экскурсий на предприятия); другие

внеаудиторные методы обучения (конкурсы профессионального мастерства, мастер-классы, выставки) и т.д.

Например, мозговой штурм – это метод продуцирования идей и решений при работе в группе. Цель – поиск путей решения какой-либо проблемы. Правила проведения мозгового штурма таковы: называя идеи, нельзя повторяться. Чем больше список идей, тем лучше; разрабатывая проблему, подходите к ней с разных сторон, расширяя и углубляя различные подходы; идеи не оцениваются и не критикуются. Роль преподавателя заключается в определении направления и темы мозгового штурма, фиксации идей, высказанных участниками.

Озвучивается проблема, например, надо предложить меню для новогоднего банкета. Каждая малая группа (3–5 человек) называет блюдо, которое можно включить в меню, все названные блюда фиксируются на доске. В конце штурма обсуждается каждое блюдо с учетом всех факторов (тематики мероприятия, статуса заказчика, возможностей предприятия и т.д.) и формируется меню.

С особым интересом и активностью проходят уроки в виде деловой игры. Деловая игра – это ситуация, в которой участник берет нехарактерную для него роль, поступает непривычным образом, цель которой выработать оптимальное, основанное на знаниях и уверенности в себе поведение в той или иной ситуации.

Задачей деловой игры является демонстрация моделей поведения в различных профессиональных ситуациях, либо на определенном рабочем месте, формируя при этом внутреннюю потребность и уважительное отношение к труду. Принимая участие в игре, студент получает возможность освоить профессиональные процедуры и инструменты работы, а также сформировать представление о целостном устройстве своей сферы деятельности, проявляя при этом свои знания и творческие способности. Считаю, что проведение деловых игр наиболее целесообразно проводить после изучения каждого раздела МДК. Поскольку студенты уже

имеют теоретические основы организации приготовления и технологию приготовления определенного вида кулинарной продукции, они вполне готовы продемонстрировать свои знания в процессе игры, выполняя определенную роль в управлении производством.

Играя, студенты глубже познают функциональные обязанности, производственные ситуации, которые возможны при исполнении той или иной должности, учатся руководить и общаться с коллективом, одновременно применяя на практике теоретические знания по технологии приготовления кулинарной продукции и организации рабочих мест.

Одной из практико-ориентированных форм обучения является выполнение лабораторно-практических работ, задания которых нацелены на индивидуальную поисковую деятельность, где студент не просто закрепляет основные теоретические положения учебного материала, а учится прогнозировать, планировать, имеет возможность проявить творчество, самостоятельно организовать свою деятельность. При проведении лабораторно-практических работ стараюсь, чтобы задания были мотивированными и вызывали у студентов интерес к познанию своей специальности.

Например, из одного и того же сырья предлагаю одной группе студентов приготовить горячее блюдо, которое будет приготовлено и реализовано в столовой, другой группе студентов – горячее блюдо для реализации в студенческом кафе, третьей – в элитном ресторане. В данном случае студенты, зная алгоритм приготовления блюда, не просто механически выполняют свою работу, а анализируют ситуацию и вносят в процесс приготовления свои поправки, свои творческие задумки, чтобы блюдо соответствовало типу предприятия.

Затем идет презентация приготовленных блюд и обсуждение особенностей технологии приготовления. Студенты заинтересованы в решении поставленной задачи, поскольку они понимают, что подобные ситуации будут возникать в их профессиональной деятельности. Поэтому

они пытаются найти свои пути решения поставленной задачи и аргументировать свой выбор. А дальнейшее обсуждение задачи дает студентам дополнительные знания.

Кроме того, часто используются в учебном процессе кейс-метод, который в последнее время становится все более востребованным в профессиональном обучении.

Возможности развития проектно-технологических умений студентов обеспечиваются посредством использования мною в учебном процессе системы учебно-проектировочных заданий, при выполнении которых данные умения в целом (или их отдельные компоненты) будут востребованы и применены в дальнейшей трудовой деятельности.

Учебными проектами охвачены наиболее значимые темы преподаваемых мною междисциплинарных курсов. Учебные проекты взаимно дополняют друг друга, интегрируя профессиональное содержание, теоретические знания и практические умения. Результаты по отдельным проектам являются источником информации для последующих проектов, выполняемых в рамках этого же или другого МДК. При этом результаты содержат как избыток, так и недостаток информации, что требует от студентов анализа данных и поиска недостающей информации. Поскольку процесс решения проблемы в учебных проектах заведомо превышает уровень возможности студентов, то служит мотивацией к овладению новыми знаниями и умениями в процессе проектирования и позволяет студентам строить индивидуальную образовательную траекторию.

Например, при изучении ассортимента и технологии приготовления сложной кулинарной продукции (МДК 01–05), студенты выполняют проектные задания по разработке ассортимента кулинарной продукции для конкретного предприятия общественного питания, одновременно разрабатывают фирменные блюда и производят необходимые расчеты расхода сырья, а также оформляют необходимую технологическую документацию. Следующим этапом проектной деятельности является

проектирование организации рабочих мест в конкретном структурном подразделении предприятия (например, в горячем или холодном цехах, в зависимости от изучаемого МДК) для выработки запланированного ассортимента кулинарной продукции и подбор соответствующего технологического оборудования. Таким образом, многие учебные проекты становятся частью курсового проекта по МДК 06 «Управление структурным подразделением».

Непосредственное знакомство с профессиональной деятельностью происходит в период прохождения учебной практики, появляется возможность дифференцированно оценить уровень своего профессионализма и активность позиции. Кроме практической работы будущие специалисты знакомятся с реальными задачами производства, их постановкой, решением, документированием и презентацией.

Участие в конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах WorldSkills Russia позволяет раскрыть профессиональные таланты студентов, развить профессиональные способности, выявить наиболее ярких, интересных, способных к профессиональному творчеству будущих работников сферы общественного питания.

Формирование интереса к будущей творческой профессиональной деятельности – залог развития инновационной экономики страны.

Готовность организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество определяется при прохождении производственной практики по конкретному виду профессиональной деятельности, а также при сдаче экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю, при прохождении преддипломной практики и на защите дипломной работы.

Таким образом, практико-ориентированная направленность содержания учебного процесса и диалог позволяют студентам приобрести необходимый минимум профессиональных умений и навыков, опыт

организаторской работы, систему теоретических знаний, профессиональную мобильность и компетентность, что соответствует образовательному стандарту и делает наших выпускников конкурентоспособными.

Выводы по 1 главе

В настоящее время проблема повышения качества отечественного образования вызывает необходимость совершенствования образовательных технологий. Успешность профессиональной карьеры специалиста по окончании вуза и реализация полученных им знаний, умений и навыков в практической деятельности зависит от профессиональной компетентности специалиста. В связи с этим необходимость внедрения в учебный процесс современных технологий обучения, развивающих творческие способности обучаемых и повышающих их заинтересованность в усвоении материала, не вызывает сомнения. Учебный процесс должен быть увлекательным и результативным, т. е. направленным на максимальное достижение поставленных целей. Как показывает практика, применение активных методов обучения позволяет не только повысить уровень профессиональной подготовки обучаемых, представляющий собой конечный результат образовательного процесса, но и сделать этот процесс более интересным и продуктивным. Одним из эффективных методов для достижения этих задач образования и является использование практико-ориентированных заданий.

Под практико-ориентированными задачами понимают задачи из окружающей действительности, связанные с формированием практических навыков, необходимых в повседневной жизни, в том числе с использованием исторического материала, элементов производственных процессов.

Практико-ориентированные задания создают условия для формирования и закрепления профессиональных знаний, умений и навыков у обучающихся колледжа. Они оказывают большое влияние на подготовку обучающихся к будущей профессиональной деятельности. Вооружают обучающихся основными знаниями, необходимыми

специалисту в его квалификации, формируют профессиональные компетенции и компетентность.

ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ У ОБУЧАЮЩИХСЯ ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ» ПОСРЕДСТВОМ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫХ ЗАДАНИЙ

2.1. Характеристика базы исследования

Базой нашего исследования являлся государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский профессиональный колледж».

История Челябинского профессионального колледжа началась с открытия в 1947 году школы ФЗО № 33.

В 1957 году учебное заведение получило название Строительной школы № 33, а спустя 2 года — статус училища.

В 1963 году училище было полностью преобразовано, поменялось не только его наименование, но и профиль. С этого времени оно начало подготовку специалистов для предприятий железнодорожного транспорта.

В последующие годы училище еще не раз подвергалось реорганизациям, менялся его статус и наименование, открывались новые учебные площадки.

В 2008 году в его структуру вошел ресурсный центр профиля «Железнодорожный транспорт».

Свое современное название колледж получил в 2012 году. На сегодняшний день он реализует программы подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена различных направлений профессиональной деятельности.

В колледже получают образование по следующим специальностям (таблица 2)

Таблица 2**Специальности колледжа**

№п\п	Перечень профессий, специальностей	Присваиваемые по профессиям, специальностям и направлениям подготовки квалификации	Срок обучения
1.	Повар, кондитер	Повар, кондитер	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев
2.	Поварское и кондитерское дело	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

2.2 Разработка практико-ориентированных заданий для формирования профессиональной компетентности по МДК 05.05 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Согласно учебному плану, междисциплинарного курса (МДК 05.02). относится к разделу ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. а профессиональный модуль, в свою очередь, является частью основной профессиональной образовательной программы колледжа в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК):

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса: соответствии с учебным планом рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса всего – 234 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часов, самостоятельной работы обучающегося – 126 часов; дисциплина изучается на 4 курсе. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.

Дисциплина содержит 5 разделов:

1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Практико-ориентированные задания по МДК 05.02 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» представлена в виде методической разработки по теме: «Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений (Таблица 3).

Таблица 3

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по МДК 05.02 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Профессиональные и общие компетенции, которые сгруппированы для проверки	Показатели оценки результата
ПК 5.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены; Правила проведения бракеража
ПК 5.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Верность и точность расчетов рецептуры; соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; правильность усвоения материала; скорость и техничность выполнения работ; ясность и аргументированность при проведении бракеража; соответствие правилам приготовления

<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять пряники, печенье и коврижки</p>	<p>оформления основных мучных кондитерских изделий</p> <p>Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;</p> <p>правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>выполнение работ в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>обоснованный выбор метода проведения бракеража</p>
<p>ПК5. 4. Готовить простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении;</p> <p>правильность ведения технологического процесса ;</p> <p>соответствие выбора метода проведения бракеража;</p> <p>правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования.</p>
<p>ПК 5. 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<p>Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;</p> <p>аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>выполнение работ в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>правильность проведения бракеража</p>
<p>ПК 5.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;</p> <p>аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>выполнение работ в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>правильность проведения бракеража</p>
<p>ОК 1 Понимать сущность и</p>	<p>правильность проведения бракеража</p>

<p>социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты работы.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5 Использование</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Мотивация освоения и реализация учебной деятельности; - Положительная динамика учебной деятельности; - Самопрезентация своей будущей профессии <p>Обоснование способов достижения цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соответствие действий разработанному плану; - Соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения; - Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели; - Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя; <p>Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора текущего контроля; - ясность и аргументированность изложения собственного мнения; - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях <p>-адекватность оценки ответственности за результат своей работы;</p> <p>Владение различными способами поиска информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач
---	--

<p>информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p> <p>ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение профессиональных выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы. - Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания. -Соблюдение санитарного состояния рабочего места в соответствии с СанПином - Выполнение требований инструкций.
---	---

Проанализировав содержание по МДК 05.02 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», представленное в рабочей программе, практико-ориентированные задания, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу, что нетрадиционные методы обучения используются редко. Разработано большое количество ситуационных задач, но они используются бессистемно. При этом на практических занятиях есть возможность применения кейс-метода как практико-ориентированное задание, для повышения профессиональной компетентности.

Для повышения эффективности деятельности обучающихся по рассматриваемой дисциплине в следующих параграфах будут представлены методические рекомендации по использованию практико-

ориентированные задания на практических занятиях, а также подробный план конспект по одной из дисциплин темы.

2.3 Методические рекомендации по применению практико-ориентированных заданий на занятиях у студентов ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Для разработки практико-ориентированных заданий необходимо учитывать общие и профессиональные компетенции, получаемые при изучении профессионального модуля «ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (таблица 4).

Таблица 4

Результаты освоения «ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины предлагается использовать практико-ориентированные задания. Рассмотрим подробнее разработанные задания и методику работы с ними по теме: «Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста»

Урок практики проходит в два этапа:

I Этап - в кабинете теоретического обучения мастер проводит вводный инструктаж:

- Организационная часть предусматривает проверку готовности обучающихся к занятию, осмотр одежды и гигиены внешнего вида.
- Сообщение темы и целей занятия.
- Актуализация знаний и опыта обучающихся по пройденному материалу МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Инструктирование обучающихся по материалу занятия с применением наглядного материала, разбор кейсов. Выполнение расчетно-теоретической части кейсов.

Показ выполнения приемов и операций в рабочем темпе, при необходимости обращая внимание на отдельные приемы и операции в замедленном темпе.

Инструктаж по санитарии и технике безопасности при работе в учебной лаборатории.

II Этап – в учебной лаборатории студенты готовят изделия из воздушного теста по заданию кейсов, проводят порционирование, авторское оформление и подачу.

Текущий инструктаж включает в себя расстановку студентов по рабочим местам и контрольные обходы в течение всего производственного процесса. Этап наиболее длинный по времени и в нём главное – это самостоятельность студента (хоть и под управлением мастера).

Заключительный инструктаж. В конце занятия проводится анализ выполненной работы: разбираются допущенные ошибки, проводится дегустация блюд, выставляются оценки, рефлексия и выдача домашнего задания.

ПЛАН УРОКА ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональный модуль ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика

Группа: ПК-401

Тема урока: Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста

Тип урока: урок совершенствования знаний, формирование практических умений и отработки навыков.

Количество часов – 6 часов (240 минут)

Уровень освоения: 2, 3

Цели урока:

Обучающие (дидактические):

- совершенствование умений и опыта выполнять системный анализ теоретического блока темы «Приготовление изделий из воздушного теста», а также технологический расчет по приготовлению печенья меренги и пирожного Павлова;
- формирование трудовых приемов и операций по приготовлению изделий из воздушного теста: печенья меренги и пирожного Павлова, их порционного оформления и подачи;
- формирование навыков оценки качества сырья и готовых блюд в соответствии с нормативно-технической и нормативно-технологической документацией;
- формирование навыков оформления тарелок гарнирами, соусами, изготовления и применения элементов декора при подаче изделий из воздушного теста;
- формирование навыков безопасной работы и эксплуатации технологического оборудования, а также соблюдения правил санитарии и гигиены на рабочем месте при приготовлении изделий из воздушного теста.

Развивающие:

- развитие умений анализировать и обобщать полученную информацию;
- развитие внимания, логического мышления;
- развитие нестандартного подхода к решению задач;
- развитие умений работать в команде;
- развитие умения планировать время по операциям и осуществлять самоконтроль, взаимоконтроль, оценивать эффективность и качество работы.

Воспитательные:

- воспитание профессиональной культуры, ответственности и сознательного отношения к выбранной профессии;

- воспитание чувства ответственности за выпуск качественной продукции, профессиональную самостоятельность;
- воспитание экономичного использования сырья, энергоресурсов;
- воспитание чувства взаимопомощи, сплоченной работы в коллективе, создание дружественной атмосферы;
- воспитание воли и настойчивости в достижении конечных результатов при решении поставленных задач.

Методы и приемы обучения

- перцептивные (объяснение, беседа);
- наглядно-демонстрационный;
- частично-поисковый;
- Технология BYOD (Bring your own devices) - технология, при которой для занятий активно используются смартфоны, ноутбуки, планшеты, которые уже есть у обучающихся с использованием электронных ресурсов образовательной организации.
- метод кейсов (метод ситуационного анализа);
- метод показа;
- практический;

Форма организации учебной работы: фронтально-групповая, бригадная, индивидуальная.

Внутридисциплинарные связи:

- общие приемы приготовления воздушного теста;
- приготовление сладких гарниров и соусов;
- требования к качеству и методы контроля качества изделий из воздушного теста;
- техническое оснащение, инвентарь кондитерского цеха
- организация производства и рабочих мест в кондитерском цехе.

Междисциплинарные связи: Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Микробиология, санитария и гигиена в

пищевом производстве, Охрана труда, ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер.

Место проведения занятия: Учебный кондитерский цех

Оснащение урока:

1. Дидактический материал:

1.1 Справочная и нормативная литература

- Сборник рецептур кондитерских изделий,
- Справочник технолога продукции общественного питания,
- ГОСТы на различные продукты питания и продовольственное сырье.

1.2 Иллюстрационно-наглядный материал:

- Современные виды оформления и подачи кондитерских изделий из воздушного теста.

1.3 Раздаточный материал и задания:

- сборник кейсов (Приложение Г),
- карточки-задания (Приложение В),
- тестовые задания в электронном виде (Приложение Б),
- технологические карты и схемы (Приложения Д, Е),
- инструкционная карта (Приложения Ж),

2. Инструменты и оборудование:

- доски разделочные (зеленая, белая)
- ножи поварской тройки
- венчики
- гастроемкости
- кастрюли
- дуршлаг
- миски
- силиконовые лопатки
- силиконовые коврики
- столовое белье
- столовые приборы и посуда.

Оборудование

- миксер
- жарочный шкаф
- электрическая плита
- весоизмерительное оборудование
- блендер
- слайсер

3. Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор и экран,
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Преподаватель объявляет тему, цели и задачи урока, его ход, знакомит обучающихся с материалами и проводит контроль знания обучающимися содержания ситуации.

Далее участники задают педагогу вопросы с целью уточнения ситуации и получения дополнительной информации, которая фиксируется на доске для последующего обсуждения.

Каждый студент по очереди представляют свое видение проблемы, обозначенной в задании. Здесь задача преподавателя сводится к тому, чтобы стимулировать высказывания групп, поощрять выступающих и дополняющих ответы обучающихся, создать обстановку доброжелательности и психологического комфорта, побудить группы и отдельных обучающихся к дальнейшей активной работе.

Выводы по 2 главе

Проанализировав содержание МДК 05.02 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», представленное в рабочей программе, практико-ориентированные задания, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу, что нетрадиционные методы обучения используются редко. При этом на занятиях есть возможность применения кейс-метода как инструмент практико-ориентированных заданий, для успешного закрепления полученных знаний. Разработано большое количество ситуационных задач, но они используются бессистемно, больше, как самостоятельная работа.

Для повышения эффективности деятельности обучающихся по рассматриваемой дисциплине были разработаны методические рекомендации по использованию практико-ориентированных заданий на занятиях, а также подробный план конспект по одной из тем.

Занятие по теме: «Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста» с использованием практико-ориентированных заданий организовано в соответствии с нормативными документами, ФГОС и повышает уровень получаемых компетенций, познавательную активность самостоятельность, позволяет развить аналитические, практические, творческие, коммуникативные навыки и социальные навыки. И его эффективность, как показал опрос обучающихся, равна 87%.

Также были приведены методические рекомендации по применению практико-ориентированные задания на занятии: обучение студентов работе с комплексом таких заданий; определение критериев оценивания работы с кейсами.

Заключение

С развитием компетентного подхода в обучении увеличивается объем информации обязательной для усвоения обучающихся. Установлено, что информация быстро устаревает и нуждается в обновлении. Отсюда вытекает следующее, что обучение, которое ориентировано главным образом на запоминание и сохранение материала в памяти, уже только отчасти сможет удовлетворять современным требованиям.

В связи с этим будущим поварам-технологам нужны новые методы и подходы в обучении по дисциплинам профессионального цикла, которые позволили бы обучающемуся самостоятельно усваивать постоянно возобновляющуюся информацию, развитие таких способностей, которые, сохранившись и после завершения образования, обеспечивали человеку возможность не отставать от требований работодателя. Одним из эффективных методов для достижения этих задач образования и является использование практико-ориентированных заданий.

Применение практико-ориентированных заданий позволяет развивать навыки работы с разнообразными источниками информации. Процесс решения проблемы, изложенной в заданиях — творческий процесс познания, подразумевающий коллективный характер познавательной деятельности. Технология обеспечивает имитацию творческой деятельности студентов по производству известного в науке знания, его можно также применять и для получения принципиально нового знания. В западных странах практико-ориентированные задания используются не только как педагогический метод, но и как эффективный метод исследования.

Компетентность определяется, как овладение человеком соответствующих компетентностей, включающей его личностное отношение к ней и предмету деятельности; как качество личности,

проявляющееся в способности и готовности её к деятельности, основанной на знаниях и опыте.

Развитие практических навыков будущих специалистов в области общественного питания по сути своей предполагает весьма комплексное, разностороннее и продуманное обучение. Овладеть необходимыми навыками - значит, стать способным выполнять свою работу на высоком уровне эффективности и в соответствии с установленными стандартами.

Мы составили методическую разработку для организации практико-ориентированных заданий по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Результат показал, что при внедрении практико-ориентированных заданий уровень усвоения знаний стал выше.

Список использованной литературы

1. Барнс, Л.И. Преподавание и метод конкретных ситуаций [Текст] / Л.И. Барнс, К.Р. Кристенсен, Э.Д. Хансен. – М.: ЭКСМО, 2010. – 498 с.
2. Басова, Н.В. Педагогика и практическая психология [Текст] / Н.В. Басова.- Ростов-н/Дону: Феникс, 2013. – 416 с.
3. Бовт В.В. Моделирование и инструментальная поддержка технологии онлайн обучения практическим навыкам с использованием метода кейс-стади. М., 2015. – 20-23 с.
4. Богачева, Л. С. Компетентность и компетенция как понятийно-терминологическая проблема // Актуальные вопросы современной педагогики : материалы II Междунар. науч. конф. — Уфа. 2012. – 123-125 с.
5. Болотов, В.А. Компетентностная модель: от идеи к образовательной программе [Текст] / В.А. Болотов, В.В. Сериков. // Педагогика. – 2013. – 8-14 с.
6. Борисова О.В. Технология кейс-метода на современном уроке // Проблемы педагогики. 2016. – 48-50 с.
7. Брушлинский А.В. Мышление и прогнозирование: логико-психологический анализ. - М.: Мысль, 2017. – 244 с.
8. Брюханова, Е. Н. Об особенностях применения кейс – технологии на уроках литературы [Электронный ресурс] / Е. Н. Брюханова. – Режим доступа: <http://kamrk.ucoz.ru>
9. Горанская С.В., Калюта И.А. Кейс-метод как один из инновационных методов в образовании // В сборнике: Материалы конференций Института физической культуры, спорта и туризма Петрозаводского государственного университета Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО Петрозаводский государственный университет. 2015. – 376-381 с.

10. Гумметова А.Ю., Ступина Е.В. Кейс-метод как современная технология личностно-ориентированного обучения [Электронный ресурс] / Гумметова А. Ю., Ступина Е. В. - Режим доступа: <http://pedgazeta.ru/download.php?id=4567>
11. Дьяченко Н. В. Интегрированное занятие как способ активизации познавательной деятельности в вузе // Концепт. 2016. – 11-15 с.
12. Жугару Е.О. Использование кейс-метода в системе профессионального образования // В сборнике: Архитектура, строительство, транспорт материалы Международной научно-практической конференции (к 85-летию ФГБОУ ВПО "СибАДИ"). 2015. – 718-723 с.
13. Завгородняя, Е. Г. Кейс-метод на уроках литературы как средство формирования метапредметных компетенций [Электронный ресурс] / Е. Г. Завгородняя. – Режим доступа: <http://festival.1september.ru>
14. Камбалина Н.Э. Современные образовательные технологии. – Кемерово, 2018. – 44 с.
15. Козина, И. Особенности стратегии case-study при изучении производственных отношений на промышленных предприятиях России [Текст] / И.Козина. // Социология: методология, методы, математические модели. - 2015. – 177-189 с.
16. Маклаков А.Г. Общая психология. СПб.: 2008. – 583 с.
17. Нехорошева А. В., Александрова В. В., Хакимова Г. А. Диагностируемые показатели определения уровня сформированности компетенций у обучающихся // Психология и педагогика: методика и проблемы практического применения. 2010. – 171-177 с.
18. Оларь Т.А., Соседова Е.В. Один из методов теории обучения - кейс – метод // В сборнике: Актуальные проблемы науки на современном этапе развития. Сборник статей Международной научно-практической конференции. 2015. – 249-251 с.

19. Панина Т.С. Современные способы активизации обучения: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений: [Текст] / Т.С. Панина, Л.Н. Вавилова; под ред. Т.С. Паниной. – М.: Изд. Центр «Академия», 2008. – 176 с.

20. Панфилова А. П. Инновационные педагогические технологии. Активное обучение: учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования. 3-е изд-е, испр. М.: Академия, 2012. – 192 с.

21. Рейнгольд, Л. В. За пределами CASE — технологий / Л. В. Рейнгольд // Компьютерра.- , 2000. – 128- 133 с.

22. Хуторской А.В. Ключевые компетенции как компонент личностно-ориентированного образования. // Народное образование. – 2003. – 58–64с.

