

Ногина А.А.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ WORLDSKILLS

**Методические рекомендации по организации самостоятельной работы
студентов**

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов

Челябинск
2022

УДК 613: 2 099
ББК 36-9

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов заочной формы обучения по направлению подготовки бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов по дисциплине «Профессиональные компетенции WorldSkills» / составитель Ногина А.А. -Челябинск: ФГБОУВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет»,2022, 10 с.

ISBN 978-5-93162-656-7

Составитель: Ногина А.А., к.т.н., доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Профессиональные компетенции WorldSkills» предназначены для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов.

В методические рекомендации включены пояснительная записка, трудоемкость самостоятельной работы, содержание, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины «Профессиональные компетенции WorldSkills», предусмотренных рабочей программой.

ISBN 978-5-93162-656-7

© А.А. Ногина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Трудоемкость самостоятельной работы по дисциплине.....	6
3. Содержание самостоятельной работы по дисциплине.....	7
4.Задания для самостоятельной работы по темам и их оценка	8
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Одной из важных и актуальных проблем высшего образования в настоящее время является организация самостоятельной работы студентов. Закон Российской Федерации «Об образовании» определяет следующие задачи содержания образования: формирование у студента адекватной современному уровню знаний картины мира; формирование человека-гражданина, интегрированного в современное общество и нацеленного на его совершенствование; обеспечение и развитие кадрового потенциала экономики, культуры, науки и техники.

Успешное решение этих задач возможно лишь в том случае, когда само образование способствует созданию этих компетенций, а не передает их в готовом виде. При этом самостоятельная работа студентов играет немаловажную роль в системе подготовки будущего педагога.

Стандарт задает объем самостоятельной работы, на выполнение которой отводиться не менее 60% учебного времени для дневной и 80% - для заочных форм обучения. Проводится самостоятельная работа как на аудиторных, так и внеаудиторных занятиях.

Студент, являясь активным участником образовательного процесса, не только прослушивает лекцию и конспектирует основные положения, но и анализирует, сопоставляет, делает выводы. Поэтому одним из условий эффективного проведения аудиторных занятий является самостоятельная работа студента. К ней можно отнести следующие виды деятельности: написание реферата, выполнение контрольной работы, контрольных заданий, подготовка к семинарским занятиям, зачетам, экзаменам, выполнение домашних контрольных работ, участие в олимпиадах, подбор и изучение литературных источников по заданной теме, составление таблиц и др.

Кроме того, самостоятельная работа может проводиться в различных организационных формах: индивидуально, в парах, в группах или целой аудиторией. Все эти формы способствуют развитию познавательных,

организационных и коммуникативных умений, направленных на формирование определенных компетенций.

По формам отчетности могут быть использованы: контрольные работы, тестирование, составление схем, таблиц, конспектирование основных положений и т.д. Для оценивания может быть использована рейтинговая система контроля, учитывающая индивидуальную самостоятельную работу студентов в ходе всего обучения.

Данные методические рекомендации являются приложением к рабочей программе дисциплины «Профессиональные компетенции WorldSkills».

2. ТРУДОЕМКОСТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование раздела дисциплины и тем	Трудоемкость (в часах)
	СРС
Первый период контроля	
Компетенция "Поварское дело"	24
Стандарты WorldSkills по компетенции «Поварское дело»	6
Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills	6
Презентация профессии «Повар, кондитер»	6
Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы	6
Итого по дисциплине	24

3. СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тема 1. Стандарты WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (6 часов).

1. Составить рейтинг самых популярных салатов в предприятиях питания
2. Составление таблицы "Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации"

Форма отчетности: таблица по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

Тема 2. Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills (6 часов).

1. Работа со Сборником рецептур, Справочником технолога, нормативно-технической документацией.
2. Разработка новых видов продукции.
3. Разработка новых фирменных блюд

Форма отчетности: сообщение по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

Тема 3. Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы (6 часов).

Молекулярная кулинария

Форма отчетности: реферат по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

4. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ТЕМАМ И ИХ ОЦЕНКА

Текущий контроль.

Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы

1. Мультимедийная презентация

1. Что представляют собой блюда ресторанной кухни?
2. Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?

Количество баллов: 10

Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills

2. Реферат

1. Охарактеризуйте горячие напитки.
2. Назовите правила заваривания и подачи чая.
3. Назовите национальные способы подачи

кофе.

Количество баллов: 5

Стандарты WorldSkills по компетенции «Поварское дело»

3. Таблица по теме

Составление таблицы "Требования к качеству блюд различных категорий, сроки реализации"

Количество баллов: 15

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/ п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. Текстовые данные. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 208 с.	http://www.iprbookshop.ru/75698.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
2	Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс]/ Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с.	http://www.iprbookshop.ru/63502.html .— ЭБС «IPRbooks»

Учебное издание

Ногина Анна Александровна

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ WORLDSKILLS

**Методические рекомендации по организации самостоятельной работы
студентов**

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов

Методические рекомендации

Издательство ЗАО «Библиотека А. Миллера»

454091, г. Челябинск, Свободы улица, 159

Подписано в печать 10.10.2022 Формат 60*84/16

Бумага офсетная. Объем 0,58 уч.-изд.л. Тираж 50 экз.

Заказ №49

Отпечатано с готового оригинала-макета в типографии

ЮУрГГПУ

454080, Челябинск, пр. Ленина, 69