



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ МОТИВАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА»

Выпускная квалификационная работа  
по направлению: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)  
Направленность: «Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:  
05,71% авторского текста

Работа рекомендована к защите  
« 10 » 06 20\_\_ г.  
Зав. кафедрой ППОиПМ  
к.п.н., доцент  
  
Корнеева Н.Ю.

Выполнила:  
Студентка группы ЗФ-509/083-5-1  
Блиновских Ольга Владимировна

Научный руководитель:  
к.п.н. доцент кафедры ППОиПМ  
Савченков Алексей Викторович

Челябинск  
2019

## Оглавление

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	3
<b>ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ МОТИВАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b> .....	7
1.1 Мотивация как научно-психологическая проблема.....	7
1.2 Современные педагогические средства - основа формирования мотивации обучающихся.....	19
1.3 Особенности использования кружковой работы для формирования мотивации обучающихся.....	37
<b>ВЫВОДЫ ПО 1 ГЛАВЕ</b> .....	41
<b>ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПОИСКОВАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ МОТИВАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПОСРЕДСТВОМ КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ</b>	
2.1 Констатирующий этап опытно-поисковой работы по формированию мотивации посредством кружковой работы в условиях ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».....	43
2.2 Разработка программы кружковой работы на основе профессионального модуля ПМ 03. на базе ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».....	54
2.3 Контрольный этап опытно-поисковой работы по формированию мотивации студентов ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» в процессе кружковой работы.....	65
<b>ВЫВОДЫ ПО 2 ГЛАВЕ</b> .....	67
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> .....	68
<b>БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК</b> .....	70

## ВВЕДЕНИЕ

Успех обучения, развития и воспитания студентов профессиональных образовательных организаций сегодня зависит не только от грамотности и квалифицированности педагога. Чтобы процесс обучения имел как можно большую эффективность, необходимо пробудить у студентов мотивация к процессу в целом и изучаемым предметам в частности. Обучение, развитие и воспитание подростка возможно только в том случае, если он принимает непосредственное участие в деятельности, проявляет активность и инициативу. Во многом, достижению этой цели способствует организация кружков по предметам профессионального цикла, где студенты меняют роль объекта обучения на роль субъекта.

Проблему организации и внедрения кружков в своих работах рассматривали И.П. Подласый, Н.Е. Щуркова, В.С. Пель, Н.К. Крупская.

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» предусматривает следующее положение: «Профессиональное обучение направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования». Достижению этой цели способствует внедрение кружков профессионального цикла в образовательный процесс [60].

Не смотря на то, что значимость кружковой деятельности на теоретическом уровне определена многими отечественными и зарубежными учеными, а так же современными законодательными актами, в практике многие педагоги игнорируют идею организации кружковой

работы с целью повышения мотивации студентов к предметам профессионального цикла.

Вопросы формирования мотивации к профессии у студентов различных специальностей рассматривались в работах И.Д. Кожевникова, Е.Г. Крылова, Н.В. Воловик, Е.Н. Землянкой, А.Ф. Эсаулова, В.И. Семенова, П.Б. Гурвич, В.М. Постоева и др.

Мотивация к профессии побуждает к постоянному совершенствованию профессионального мастерства, возбуждает и аккумулирует энергию работника, делает трудовую деятельность привлекательной и внутренне необходимой для личности. Осознанный мотивация к профессии является гарантией добросовестного труда, в котором сливаются мотивы и цели трудовой деятельности. В конечном счете, он способствует формированию добросовестного отношения к труду. Поэтому формирование у студента мотивации к избранной профессии, готовности работать после окончания учебного заведения по избранной профессии – одно из важных направлений педагогического процесса. Мотивация к профессии выступает как один из глубоких внутренних мотивов трудовой деятельности. Однако в целом проблема формирования мотивации студентов всесторонне не исследована. Мы попытались решить данную проблему на основе организации кружковой работы в условиях профессиональных образовательных организаций.

В педагогической теории и практике возникает потребность в разработке теоретических и методических основ формирования мотивации к профессии студентов, но число фундаментальных исследований по данной проблеме незначительно. Причиной этого является недостаточная разработанность теоретических и методических основ формирования мотивации к профессии студентов в условиях среднего профессионального учебного заведения.

На основе вышеизложенного можно сформулировать *противоречие* между необходимостью формирования мотивации к профессии будущих

технологов с применением кружковой работы как средства повышения мотивации студентов к предметам профессионального цикла, и тем фактом, что данная форма обучения не находит широкого применения среди преподавателей профессиональных образовательных организаций.

Важность и актуальность рассматриваемой проблемы, послужила необходимым основанием для выбора темы исследования: «Формирование профессиональной мотивации обучающихся при изучении дисциплины профессионального цикла».

**Цель исследования:** разработка и апробация программы кружковой работы на основании профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в условиях ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего», а также экспериментальная проверка ее эффективности для развития мотивации к профессии студентов.

**Объект исследования:** процесс формирования мотивации студентов ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего».

**Предмет исследования:** организация кружковой работы как фактор на формирование мотивации к профессии будущих поваров.

Изучение психолого-педагогической литературы по теме исследования позволило выдвинуть следующую **гипотезу:** процесс формирования мотивации к профессии у будущих технологов в области общественного питания как важнейшего компонента их профессиональной подготовки будет проходить наиболее эффективно, если в образовательный процесс внедрить программу кружка «Поваренная книга», ориентированную на реализацию целей формирования мотивации к профессии.

В соответствии с целью и гипотезой исследования были определены следующие **задачи:**

1. Осуществить теоретический анализ психолого-педагогической и методической литературы по проблеме формирования профессионального мотивации будущих технологов;
2. Охарактеризовать кружковую работу как средство формирования профессионального мотивации;
3. Разработать программу кружковой работы и экспериментально проверить эффективность ее использования для развития мотивации к профессии студентов в условиях ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего».

Для решения поставленных задач и проверки гипотезы в работе были использованы следующие **методы исследования**: теоретический анализ психолого-педагогической литературы по проблеме; анализ научно-методической литературы по теме исследования; обобщение опыта работы практических работников и преподавателей; наблюдение за процессом преподавания специальных дисциплин; беседа, тестирование, наблюдение; педагогический эксперимент.

**База исследования**: ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего».

Квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка и приложений.

# **ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ МОТИВАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

## **1.1 Мотивация как научно-психологическая проблема**

Среди многих проблем, направленных на совершенствование процесса профессионального обучения, проблема развития мотивации к профессии является довольно значимой. Она преследует целью поиск путей профессионального обучения, которые привлекали бы к себе студентов и пробуждали их умственную, творческую деятельность. Мотивация приводит в активное состояние все аспекты учебного процесса. Мотивация к профессии обнажает объективные ценности профессионального обучения, придает процессу обучения легкость, интенсивность и быстроту, содействует продуктивности деятельности. Развитие мотивации к профессии сопровождается становлением таких качеств личности, как наблюдательность, старательность, настойчивость, умение преодолевать трудности, стремление к поиску, самостоятельность и другие. Под влиянием мотивации к профессии познание принимает личностный смысл.

Благодаря мотивации деятельность студентов становится плодотворной. Мотивация к предметам профессионального цикла побуждает человека к дальнейшей профессиональной деятельности, содействует ее длительности и продуктивности.

Мотивация к профессии - важный фактор учения. В то же время – это необходимый фактор становления личности. Жизнь, лишённая мотивации к профессии, тускнеет, личность лишена того значимого внутреннего стимула, который постоянно подталкивает ее движение, позволяет пережить радость эмоционально-ценностного удовлетворения в профессиональной деятельности.

Мотивация к профессии оказывает существенное влияние на все психические процессы: мышление, память, внимание, воображение.

Мотивация – это сложное психическое образование, предоставляющее собой единство объективных (содержание деятельности) и субъективных (избирательность деятельности) начал. Мотивация – это единство профессиональных, эмоционально-познавательных и волевых сфер человека. Сложность и значимость этого явления можно объяснить, тем, что теория мотивации рассматривается в социологии, психологии, педагогике, частных методиках. В каждой из этих областей наук проблеме мотивации посвящено большое число работ.

Так, например, традиции французских материалистов XVIII века (Гельвеция, Гольбаха, Дидро) заложили первые позиции объяснения общественной жизни с помощью мотивации (французское слово).

По мнению Гольбаха – мотивация – это реальное основание нравственности, политики, общественного строя в целом». В трудах Гельвеция - «мотивация - всесильный волшебник, изменяющий в глазах всех существ вид всякого предмета». Наконец, в философском словаре определяется понятие мотивации как характеризующее «объективно значимое, нужное для индивида, семьи, коллектива, группы, наций, общества в целом. Ближайшее рассмотрение истории убеждает нас в том, что действия людей вытекают из их потребностей, их стратегий, их мотивации... и лишь они играют главную роль» [14:;с. 22-24].

Определение понятия «мотивация» впервые попытался дать И. Кант. По его мнению, мотивация – это то, что делает «разум практическим, причиной, определяющей волю». Словом, Кант в основу определения мотивации кладет чистый разум, но считает мотивация постоянным фактором. Следовательно, и единство это надо строить самим, как цель и результат деятельности целеустремленного социального субъекта [9:;с.30-32]. Мотивация – это «специфическое отношение личности к объекту в силу его жизненной значимости и эмоциональной привлекательности». Значимость – вот что способно зафиксировать первичное любопытство,



избирательно выделившее предмет из мира других подобных, и сменить его другим состоянием – замотивированностью, субъективным мотивациям. Значимость качественно выступает как «практический определитель связи предмета с тем, что нужно человеку». Количественно она выступает основой оценки степени актуальности, важности того или иного желательного объекта. Значимость определяет выбор и иерархию ближних и дальних целей, формирует специфику той или иной мотивации и «определяет подлинный стержень личности» [40:,с. 576].

Обобщив вышесказанное, значимость – вот что обеспечивает замотивированность; это та или иная концентрация эмоциональных переживаний человеком различных фрагментов внешнего мира или их сочетаний. Оснований для такой вариативной концентрации может быть много – это и его личный опыт, и знание, и понимание объективных связей и свойств реальности, и различные психические состояния, привычки, вкусы и прочее. Объективной основой, корректирующей индивидуальное сознание, обеспечивающей рациональный критерий правильности расстановки объектов и ситуаций значимости, является социальная система ценностей.

Таким образом, избирательность и социальность мотивации проявляются в том, что в нем, во-первых, система социальных ценностей не только сама является результатом социально - исторической практики человечества, но, в свою очередь, является и средством соответствующей социализации индивида, формирующим его цели, потребности, средства и пути их достижения; во-вторых, осознанная через систему ценностей совокупность объективных условий, полезных субъекту и выступающих для него благом, осознается и психологически переживается как нужное ему, значимое для него; в-третьих, наиболее значимое для него (это не всегда самое ценное обстоятельство, но иногда – наиболее желаемое, иногда – наиболее доступное, или наиболее понятное и принятое и т.п.)

становится востребованным, формируется в потребность, а затем в цель и мотив деятельности. Здесь объединяются объективность и субъективность мотивации, разворачиваются такие его признаки, как осознанность и избирательность, социальность мотивации. Единство объективного и субъективного – это и есть «истинный» мотивация, достижение и реализация которого – предмет особой деятельности и особого осмысления. Формирование и реализация «истинного» мотивации требует не только зрелых и оформившихся систем - ценностей, оценок, логических средств, критериев выбора, способностей сознания и т.д., но и соблюдения условий адекватного перехода от одного структурного уровня мотивации к другому [37:,с.704].

Социологическая сущность мотивации изучалась многими философами и социологами (Ю.А. Жданов, А.Г. Здравомыслов, В.Г. Нестеров и другие). Установлено, что мотивация является одной из форм общественной направленности личности. Через мотивацию человек выражает идеологию, взгляды, эмоциональные реакции. Под сильным влиянием мотивации находится предметная деятельность людей, мотивация является реальной причиной социальных действий, лежащей в основе непосредственных побуждений – мотивов, идей и т.п. – участвующих в них индивидов, социальных групп, классов.

Таким образом, мотивация имеет огромное значение в развитии общества. С другой стороны, как уже показано выше, мотивация представляет большую ценность и для самой личности, ибо он приближает к человеку объективный мир, делает последний необходимым, ценным для его (человека) существования и развития.

Следовательно, вытекает необходимость развития мотивации у людей различных социальных и возрастных групп (например, студенты). Принято считать, что внутренняя мотивация индивида играет ведущую роль в процессе его психического развития. В рамках профессионального развития эта мотивация представлена, прежде всего, стремлением к ин-

теграции в социум на основе идентификации с социальными, в том числе профессионально специфическими группами. Это стремление выражается в ориентациях, во-первых, на разные квалификационные уровни, связанные различным объемом и качеством общего и профессионального занятия, имеющие особый предмет труда и специфический состав деятельности. При этом ориентация на образовательный и квалификационный уровень действует, прежде всего, на основе достижений мотивации, а в ориентации на специфические предметные занятия [39:,с.368] .

Наиболее существенную роль играют профессиональные мотивы, характеризующиеся таким феноменологическим признаком, как переживание состояния замотивированности, поглощенности каким-либо процессом. Не всегда эти ориентации согласованы друг с другом, и очень часто индивид в осуществлении своей карьеры делает тот или иной выбор не потому, что профессия может доставлять удовлетворение сама по себе, а потому, что представители данной профессии позитивно оцениваются (через деньги, почет, власть и пр.) [31:,с.324]. В теоретической и экспериментальной психологии получены многочисленные подтверждения важности профессиональных мотивов как в оптимизации уже сформированной профессиональной деятельности, так и в процессе профессионального развития; показано, что профессиональные мотивы, развиваясь в контексте ведущих деятельностей, свойственных тому или иному возрасту, преодолевают несколько этапов развития: от зарождения отдельных мотивов, их оформления в предметном плане к их «кристаллизации», завершающейся формированием системы мотивации.

При переходе от общих положений к классификации мотивов индивида, который мобилизует себя на решение задач профессионального развития, не всегда ясно, что является основной причиной выбора им того или иного занятия: самого процесса, престижность, доступность этого занятия, возможность таким образом доставить удовольствие другим

(например, родителям) – все это может выражаться в одном и том же намерении, т.е. фиксируется лишь то, что лежит на поверхности, рациональный выбор: «Мне нравится...». На этом основании появилось предположение, что мотивы имеют тенденцию к генерализации, а данный фактор мог бы быть охарактеризован как фактор общей замотивированности.

Для нашего исследования важным является мнение, что мотивация определяется как направленность сознания. Данный феномен ученые рассматривают следующим образом: мотивация представляет собой эмоционально окрашенную направленность нашего сознания на определенные объекты; мотивация более или менее длительная направленность личности на определенный предмет, на определенную область деятельности в жизни, на определенную деятельность; Т.И. Огородников, П.И. Пидкасистый, Н.А. Половникова отводят мотивациям огромную роль в развитии самостоятельной познавательной деятельности; мотивация мотивов, который действует в силу своей осознанной значимости и эмоциональной привлекательности (С.Л. Рубинштейн); Д.Б. Эльконин, В.В. Давидов указали, что мотивы не могут возникнуть не иначе, как только в деятельности. Кроме того, ряд ученых (С.Ф. Егоров, В.Г. Иванов, А.Г. Ковалев) рассматривают мотивация как избирательное отношение личности к определенному предмету, отраженном в его сознании; мотивация – эмоционально окрашенное избирательное отношение личности к познанию предметов и явлений внешнего мира, которое развивается из потребности в процессе отражения человеком объективного мира и активного воздействия на него; мотивация можно определить как специфическое отношение личности к объекту, вызванное сознанием его жизненного значения и его эмоциональной привлекательности; мотивация – подсознательное поведение личности к объекту – может быть сведен к нему; мотивация – потребность в том или

ином предмете, как возбудителя объективно значимых эмоций и средств достижения объективно значимых целей.

Кроме того, мотивация является мотивом, стимулом всякой деятельности. Познавательный процесс в своем развитии, как указывает, проходит ряд стадий: от простого любопытства к любознательности, познавательному мотиву и мотиву к профессии. Под любопытством принято понимать самую элементарную стадию ориентировки, связанную с новизной предмета, которая может и не иметь значения для человека. На стадии любопытства ученик может довольствоваться только занимательностью того или иного предмета, той или иной области знаний. На этой стадии развития мотивации у студентов еще не замечается стремление к познанию сущности. Любопытство больше связано с эмоциональной реакцией на новизну. Любознательность – эта стадия характеризуется стремлением проникнуть за пределы видимого. На этой ступени развития познавательного мотивации учащимся свойственны эмоции удивления, радости познания. Любознательность становится устойчивой чертой характера и представляет большую ценность для развития личности. В дальнейшем на этой основе складываются мотивы к профессии, наиболее полно проявляются свойство мотивации – быть побудительной силой деятельности. Объективно это проявляется увлеченностью человека делом, потребности к углубленному и творческому применению знаний, постоянному их совершенствованию [20:,с.384].

Таким образом, мотивация к профессии, будучи разновидностью мотивации в широком понятии, является существенным качеством личности, направленным на овладение знаниями и способами профессиональной деятельности. Анализ литературы по данной проблеме позволил сделать вывод, это мотивация определяется как «форма проявления познавательной потребности, обеспечивающая направленность личности на осознание целей деятельности и тем самым способствующая

ориентировке, ознакомлению с новыми фактами, более полному и глубокому отражению действительности».

Следовательно, мотивация в динамике своего развития может превращаться в потребность в осуществлении профессиональной деятельности. Эти понятия, несомненно, расширяют и углубляют понятие мотивации, однако они далеки от того, чтобы на их основе можно было бы раскрыть сущность мотивации к профессии. Доказано, что определенному виду трудовой деятельности соответствует определенная мотивация к профессии. Единственным источником удовлетворения материальных и духовных потребностей человека в нашем обществе является труд, который определяет место человека в обществе, смысл и цель его существования. С самого начала трудовой деятельности возникает и духовная жизнь человека, поэтому человек в процессе труда находит источник удовлетворения своих духовных потребностей. Важнейшим стимулом к труду является материальная заинтересованность в результатах труда, но человек любит свой труд не только поэтому. Удовлетворение человек получает в процессе труда, в мастерстве, в соединении умственных и физических усилий, в творческом поиске.

Следовательно, мотивы, которые представляют проявление профессиональных отношений – объективны. Мотивация – явление объективное, представляющее собой единство объективного и субъективного, поскольку, с одной стороны он имеет материальную основу (объективно существующие потребности личности, общества в целом), а с другой стороны всегда так или иначе, более или менее глубоко, правильно или неправильно отражается в сознании и оформляется в нем в виде отдельных целей. В связи с этим мотивация представляет собой «единство объективного и субъективного. Мы разделяем точку зрения А.Г. Здравомыслова, который в своих исследованиях отражает сущность мотивации в «единстве субъективного содержания и субъективной формы, как единство объективного и субъективного понимания».

В связи с проблемой нашего исследования необходимо также уточнить разные отношения между понятиями «мотивация» и «потребности». Анализ психолого-педагогической литературы и исследований по данной проблеме позволил сделать вывод о том, что: потребность – состояние организма, выражающее его объективную нужду в дополнении, которое лежит вне его; потребность исчерпывается после её удовлетворения, а мотивация по мере его удовлетворения расширяется, вызывая к жизни другие растущие потребности; потребность – это нужда в чем-то недостающем, необходимом для поддержания определенного для каждого человека уровня жизни и деятельности и отсутствующим в данный момент [17, 33].

Следовательно, потребность – как побудительная сила, как источник человеческой активности имеет по времени ограниченный характер, т.е. после её удовлетворения она перестаёт существовать по сравнению с явлением мотивации. В контексте нашего исследования необходимо подчеркнуть, что удовлетворение потребности всегда испытывается человеком, как субъективно положительное состояние, как удовольствие. Потребность не только предполагает общее эмоциональное состояние, но и оказывается органически связанной с другими разнообразными эмоциональными переживаниями. Анализ психолого-педагогической и социологической литературы, исследований по данной проблеме позволил сделать вывод о том, что первоначальным мотивом к действию, побудительной силой выступает потребность в качестве исходного импульса.

Мотивация человека к деятельности проявляется в развитие первоначальных и побудительных потребностей. Бывает очень трудно отделить мотивацию от потребности на высшем этапе развития мотивации, особенно на уровне призвания к какому – либо виду профессиональной деятельности. Мотивация снова может проявиться как потребность, но уже как мотивация более высокого уровня. В понимании мотивации мы

разделяем точку зрения Н.Г. Морозовой, которая считает, что первоначальной мотивация человека к знанию возникает от потребностей в нем, но затем, абстрагируясь от конечного результата, сама познавательная деятельность приобретает побудительную силу.

Следовательно, мотивация – целая система объективно существующих и развивающихся потребностей человека с одной стороны, а с другой – повышенное положительно – эмоциональное состояние психики, достаточно длительное по времени, в процессе удовлетворения этих потребностей.

Таким образом, мотивация – определенное единство объективного и субъективного моментов мотивации. Объективным моментом является положение личности с ее потребностями и общественными связями. Субъективным моментом являются побудительные силы: желания, стремления, мотивы деятельности, эмоциональное отношение к объекту, виду деятельности. Социально – психологический анализ сущности мотивации приводит нас к выводу о том, что мотивация к профессии – единство двух сторон одного и того же явления. С одной, он представляет собой совокупность связей будущего специалиста с людьми, коллегами, специалистами, организациями, т.е. объектами и субъектами деятельности, с другой – несет в себе положительное эмоциональное отношение к самой деятельности. Для нас представляется мотивационным точка зрения А. Зотова и В. Шалимова, что наличие непосредственного мотива, идущего от самой деятельности, мотивирующая субъекта деятельность сама по себе привлекает и побуждает его заниматься. Внутренние мотивы деятельности, в таком случае, являются определяющими, от них зависит содержание мотивации. Внешние мотивы, как положительные, так и отрицательные, могут лишь ускорить или наоборот, замедлить возникновение и укрепление мотивации. Однако понятие «мотивация к профессии»,



структура и закономерности его развития еще не имеют достаточно четко сформулированного научного определения.

Для нас представляет мотивация мнение А.Ф. Эсаулова о том, что «мотивация к профессии выражается в сосредоточенности мысли личности на предмете избранной профессиональной деятельности, в положительном эмоциональном отношении к ней». Подобная трактовка мотивации к профессии вполне правомерна. Опираясь на рассмотренные теоретические положения, мы даем следующее определение профессиональному мотиву, который представляет собой значимую потребность будущего технолога общественного питания, направленную на удовлетворение эмоционально – интеллектуальных мотивов, основой которых являются специальные знания, умения и волевая активность в профессиональной деятельности, а результат – самостоятельная продуктивная деятельность будущего специалиста.

Существенными среди основных признаков мотивации к профессии являются следующие:

1. совокупность общественных связей студента с однокурсниками, преподавателями, специалистами, организациями, характеризующая его социальное и профессиональное положение, как будущего специалиста;

2. положительное эмоционально-познавательное отношение студента к однокурсникам, преподавателям, специалистам, населению и к профессиональной деятельности;

3. ценностно-познавательный уровень студента, прежде всего уровень его профессиональных знаний;

4. волевая активность студента в профессиональной деятельности, которая определяется, прежде всего, его способностью преодолевать разной степени сложности, трудности, как в процессе учебы в колледже, так и в самой профессиональной деятельности.

Особое значение для нашего исследования представляет также рассмотрение принципов лежащих в основе развития мотивации к

профессии и входящих в качестве основополагающих требований практической организации учебно-познавательной деятельности. Принцип – это первоначальное, исходное положение, руководящая идея [17]. Развитие мотивации к профессии студентов является составной частью системы профессиональной подготовки специалистов и включает несколько этапов: интеграция составных признаков мотивации к профессии при диагностирующем этапе развития; становление мотивации к профессии на адаптивном этапе развития; развитие мотивации к профессии до целостного состояния на деятельностном этапе.

Исследование проблем мотивации к профессии, как средства инновационной образовательной деятельности позволяет сделать следующие выводы:

1. В литературе «мотивация» рассматривает как реальное основание нравственности, политики, общественного строя в целом. Структурирующий компонент мотивов – потребность. Это единство объективного и субъективного.
2. Ученые-психологи категорию «мотивация» понимают как эмоциональную реакцию, возникающую при мотивационной для человека работе; определяется как направленность сознания.
3. Ученые педагоги утверждают, что мотивация к профессии, с одной стороны – это совокупность связей будущего специалиста с объектами и субъектами деятельности, с другой – это положительное и эмоциональное отношение к самой деятельности. Под профессиональным мотивом мы понимаем значимую потребность будущего повара общественного питания, направленную на удовлетворение эмоционально – ценностных мотивов, основой которых являются специальные знания, умения и волевая активность в профессиональной деятельности, а результат самостоятельная продуктивная деятельность будущего повара.

Формирование мотивации к профессии студентов следует рассматривать как сложное, динамично развивающееся качество личности, характеризующееся наличием осознанности своего социального и профессионального будущего, удовлетворенности избранной профессией, волевой активностью и наличием профессиональных знаний, умений.

Средством развития мотивации к профессии студентов является инновационная образовательная деятельность. Ссылаясь на ряд исследований по проблеме развития мотивации к профессии студентов, можно выделить следующие принципы, лежащие в основе данного процесса: преемственности, индивидуализации, личностно ориентированного подхода. Процесс развития мотивации к профессии студентов с учетом их индивидуальности и неповторимости не стихийный, а управляемый регулируемый процесс, имеющий взаимосвязь с инновационной образовательной деятельностью. Относительно студента, инновационная деятельность значит:

1. чтение дополнительной литературы;
2. участие в профессиональных конкурсах;
3. выполнение исследовательских работ по дисциплинам профессионального цикла;
4. изготовление различных макетов, таблиц, творческих работ и т.д [47:,с.336].

В следующем параграфе данной исследовательской работы нами подробнее рассмотрены средства развития мотивации к профессии студентов.

## **1.2 Современные педагогические средства - основа формирования мотивации обучающихся**

Процесс обучения – сложное единство деятельности учителя и деятельности обучающихся направленных к общей цели – вооружению

обучающихся знаниями, умениями, навыками, к их развитию и воспитанию.

Содержание педагогического процесса тщательно подбирается, подвергается педагогическому анализу; обобщается, оценивается с позиции мировоззрения, структурируется, приводится в соответствии с возрастными возможностями учащихся. В содержание педагогического процесса входят основы человеческого опыта в области общественных отношений, идеологии, производства, труда, науки, культуры. Понятие основ человеческого опыта является для педагогики одним из основных и определяющих. Конкретно оно раскрывается через понятие; основы наук, общественные отношения, культура, технология производства, труд, физическая культура. Благодаря содержанию процесса обучения происходит социализация, формируется отношение к миру, мировоззрение, основные мотивы, стимулы и формы поведения. Содержание педагогического процесса формирует духовные потребности и ценностные ориентации ребёнка, вооружает его знаниями, способами познания и преобразования мира, раскрывает ему пути и формы удовлетворения материальных и духовных потребностей [22:,с.200].

Понятие «средство обучения» используется в дидактике для обозначения одного из компонентов процесса обучения наряду с другими компонентами. Прежде чем перейти к целостному рассмотрению средств обучения, следует остановиться на общем понятии «средство».

Семантическое значение слова «средство» по словарю Ефремовой таково:

- это способ или инструмент для выполнения какой-либо работы или достижения какой-либо цели;
- прием, способ действия для осуществления, достижения чего-либо;
- то, что служит какой-либо цели, необходимо для достижения, осуществления чего-либо;

- орудие, устройство, приспособление и т.п. или совокупность их, необходимые для осуществления какой-либо деятельности [17].

Ожегов дает следующее трактование понятия «средство»:

- Капитал, состояние;
- Прием, способ действия для достижения чего-нибудь;
- Лекарство, предмет, необходимый при лечении;
- Орудие (предмет, совокупность приспособлений) для осуществления какой-нибудь деятельности [32].

*Средство обучения* – это идеальный или материальный объект, который используется для освоения знаний, формирования опыта, познавательной и практической деятельности

*Средства обучения* (педагогические средства) – все те материалы, с помощью которых преподаватель осуществляет обучающее воздействие (учебный процесс). К средствам обучения относятся предметы материальной и духовной культуры, которые используются при решении педагогических задач. К средствам обучения можно отнести и такие элементы, как:

- виды деятельности: игровая, учебная, трудовая;
- педагогические техники: речь, мимика, движение;
- средства массовой информации, наглядные пособия, произведения искусства [42:,с.191].

*Средства обучения* в педагогике вместе с живым словом преподавателя представляют собой важный компонент образовательного процесса, а также элемент учебно-материальной базы образовательного учреждения. Выступая в роли важного компонента учебно-воспитательного процесса, средства обучения оказывают влияние и на другие компоненты, такие, как методы, формы, содержание и цели [37:,с.184].

Пидкасистый П.И. разделяет средства обучения на материальные и идеальные (Рис 1).

Идеальные средства обучения – это те усвоенные ранее знания и умения, которые используют учителя и учащиеся для усвоения новых знаний.

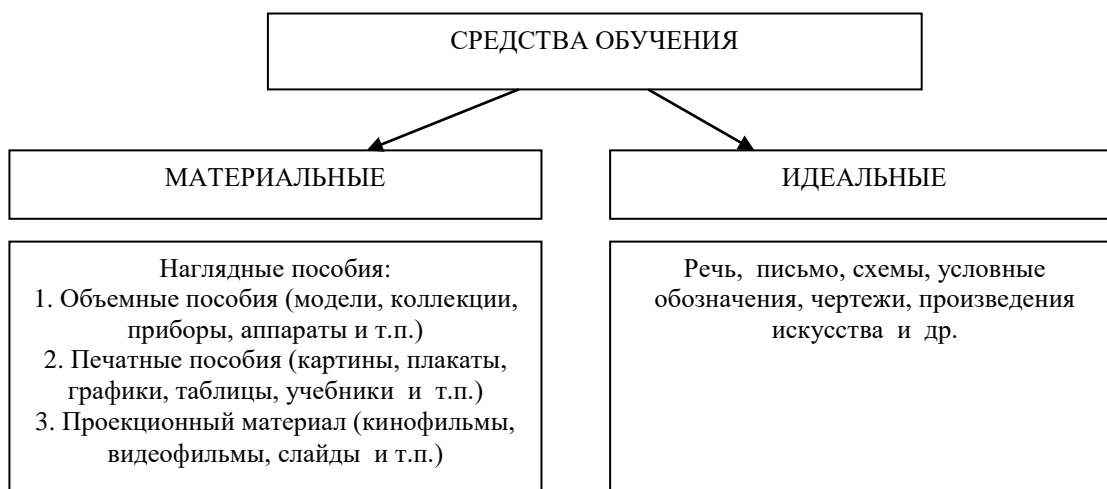


Рис. 1. Классификация средств обучения.

Материальные средства обучения – это физические объекты, которые используют учитель и ученик для детализированного обучения.

Пидкасистый П.И., опираясь на исследования Выготского Л.С., Ильиной Т.А., Габай Т.В., классифицирует объекты, выполняющие функцию средств обучения, по различным основаниям: по их свойствам, субъектам деятельности, влиянию на качество знаний и на развитие различных способностей, их эффективности в учебном процессе (в плане уменьшения количество ошибок при решении задач) [37:,с.184].

По субъекту деятельности средства обучения можно условно разделить на средства преподавания и средства учения. Средствами преподавания пользуется в основном учитель для объяснения и закрепления учебного материала, а средствами учения – обучающиеся для его усвоения. В то же время часть средств обучения может быть и тем и другим, в зависимости от этапа обучения, средства преподавания имеют

существенное значение для реализации информационной и управляющей функций педагога. Они помогают возбуждать и поддерживать познавательные мотивы обучающихся, улучшают наглядность учебного материала, делают его наиболее доступным, обеспечивают более точную информацию об изучаемом явлении, интенсифицируют самостоятельную работу и позволяют вести её в индивидуальном темпе. Их можно разделить на средства объяснения нового материала, средства закрепления и средства контроля.

Интенсивность умственного развития зависит от того, даются ли средства обучения в готовом виде или конструируются обучающимися в процессе познавательной деятельности совместно с учителем. Изготовление средств даёт большой развивающий эффект и более высокое качество знаний учащихся, нежели их ординарное использование по образцу, данному преподавателем. Это объясняется тем, что разработка новых средств обучения, как и усовершенствование основных, предполагает изменение познавательных знаний и инструкций, использование новых видов тренировочных упражнений. Не абсолютное количество задач, а их разнообразие составляют одну из дидактических основ повышения качества знаний учащихся, расширения их кругозора и способностей [44].

Система средств обучения строится согласно следующим принципам:

1. Оборудование должно полностью удовлетворять педагогическим требованиям, предъявляемым к другим элементам учебного процесса: наглядно воспроизводить существенное в явлении, быть легко воспринимаемым и обозримым, иметь эстетичный вид и т.п.
2. Количество и типы средств обучения должны полностью обеспечивать материальные потребности учебной программы в системе, но без излишеств.

3. Средства обучения должны соответствовать реальными условиям работы и потребностям местного населения. Каждое действие совершается с помощью какого-нибудь средства. Умственные действия совершаются при помощи идеальных средств, которые входят в состав компонентом мышления наряду с образом конечного продукта (целью), условием задачи (деятельности) и технологией работы (операционным составом мышления). В процессе объяснения нового материала учитель выражает эти средства наглядно (графически, символически и т.п.), либо вербализует их (словесно). Вербальные выражения средств всегда начинаются с глагола (нарисовать, изобразить и т.п.) [34:;с.512].

Выготский Л.С. приводит такие идеальные средства обучения, как: речь, письмо, схемы, условные обозначения, чертежи, произведения искусства и другие. В общем случае идеальное средство – это орудие освоения культурного наследия, новых культурных ценностей. Усвоенная информация, ставшая знанием, является также и «первоначальным арсеналом» средств обучения. Из нее учащийся «черпает» способы рассуждения, доказательства, расчета, запоминания и понимания. Обучение представляет собой коммуникацию, в ходе которой происходит обмен информацией между участниками учебного процесса, протекающей в виде процесса общения, беседы, дискуссии, сообщения, доклада, лекций и т.д [31:;с.324].

Речь как средство обучения многоаспектна: она отражает уровень умственного развития говорящего, опосредует процессы восприятия, воздействует и управляет, обеспечивает познание и общение, выражает отношение и позицию личности к информации и слушателям. В процессе овладения лингвистическими средствами, речь учителя является образцом для учащихся, она не только является средством изложения учебной информации, но и средством управления вниманием, образования представлений и понятий. [45:;с.438].



Совершенствование содержания образования закономерно требует совершенствования форм, методов и приемов, средств обучения. Создание средств обучения находится в тесной связи с развитием техники, уровнем педагогической и психологической мысли, передовым педагогическим опытом.

Наряду с центральным звеном системы средств обучения (учебники, учебные пособия и т.д.), большое внимание в настоящее время уделяется совершенствованию наглядных пособий.

Средства обучения взаимосвязаны со всеми компонентами дидактической системы (Рис. 2).

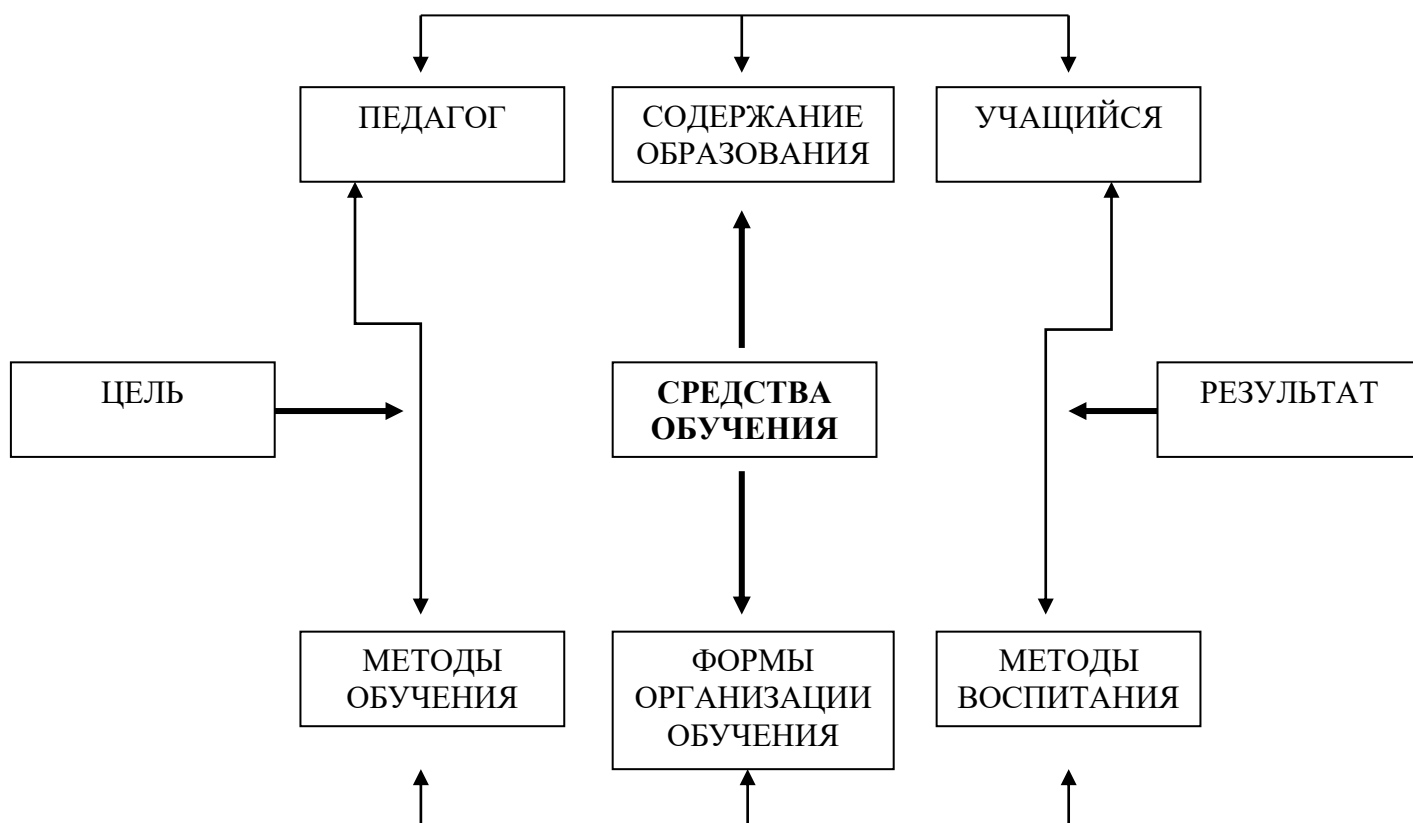


Рис. 2. Взаимосвязь средств обучения с компонентами дидактической системы

С педагогической точки зрения взаимосвязи средств обучения (СО) с остальными компонентами отличаются следующими характерными, наиболее значимыми, особенностями:

- для педагога СО – инструмент педагогического труда, позволяющий усилить реализацию его функций;
- для учащихся СО – средство познания и одно из средств реализации учебных функций;
- по отношению к содержанию образования СО – способ передачи содержания и организации его усвоения;
- по отношению к методам учебно-воспитательного процесса и формам организации обучения СО – способ их разнообразия и совершенствования, один из вариантов разработки и применения новых сочетаний компонентов педагогической коммуникации;
- по отношению к СО цель играет общую ориентирующую роль при их создании и применении, при этом СО должны взаимодействовать достижению результата, который, в свою очередь, может определяться с их помощью.

Условно все СО можно разделить на следующие группы (Рис. 3):

- учебники и учебные пособия;
- средства наглядности;
- средства для осуществления практических действий;
- технические средства обучения;
- вспомогательные средства учебного процесса.

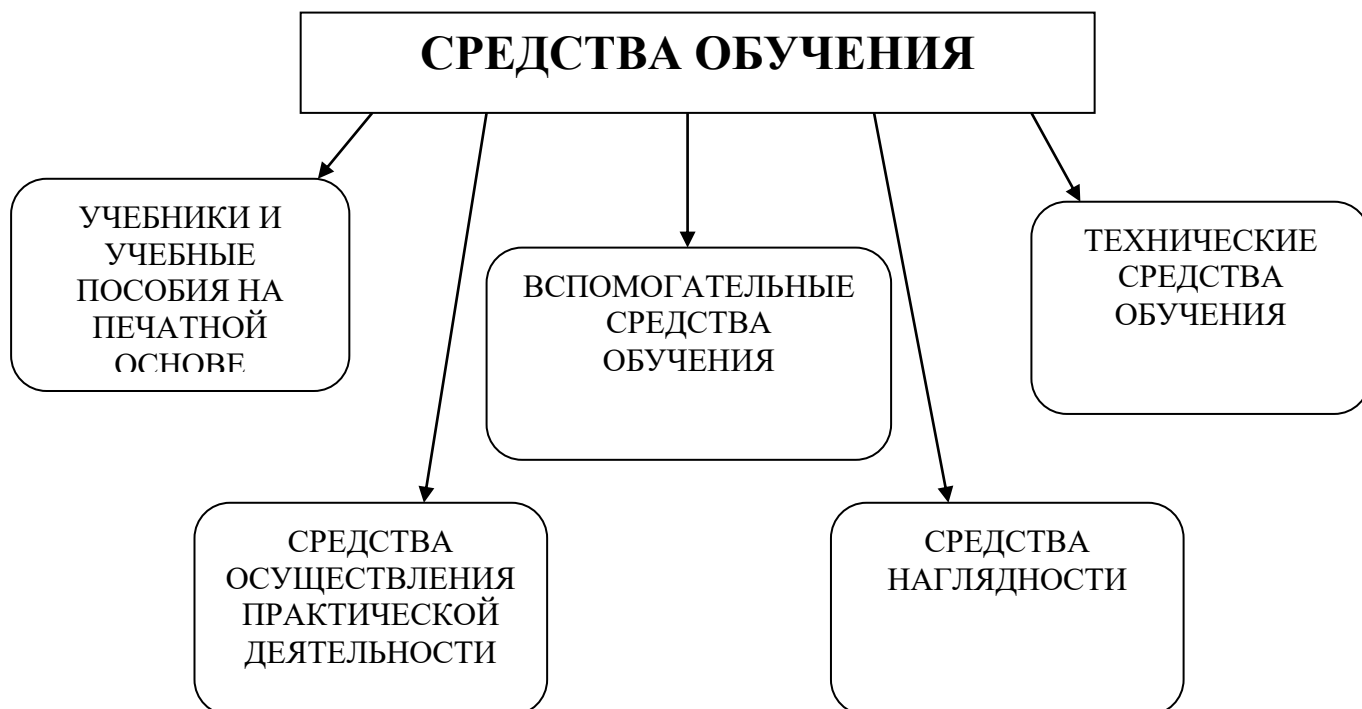


Рис. 3. Классификация средств обучения.

Состав каждой группы этих средств зависит от развития науки, в том числе педагогической практики.

Группа средств «Учебники и учебные пособия» охватывает как литературу для преподавателей, так и литературу для обучающихся. Сюда относятся: учебники по каждой дисциплине, научная литература по специальности, дидактические и методические пособия для преподавателей, сборники задач и упражнений, руководства по выполнению самостоятельных работ, контрольные работы, обучающие программы, тетради на печатной основе, словари, справочники и т.д. Средства наглядности, применяемые в обучении, разнообразны.

Наглядность, основанная на использовании реальной действительности, может быть названа предметно-реальной. Наглядность, основанная на использовании наглядных средств обучения, созданных человеком, объединяет в себе предметно-образную наглядность и знаковую наглядность.

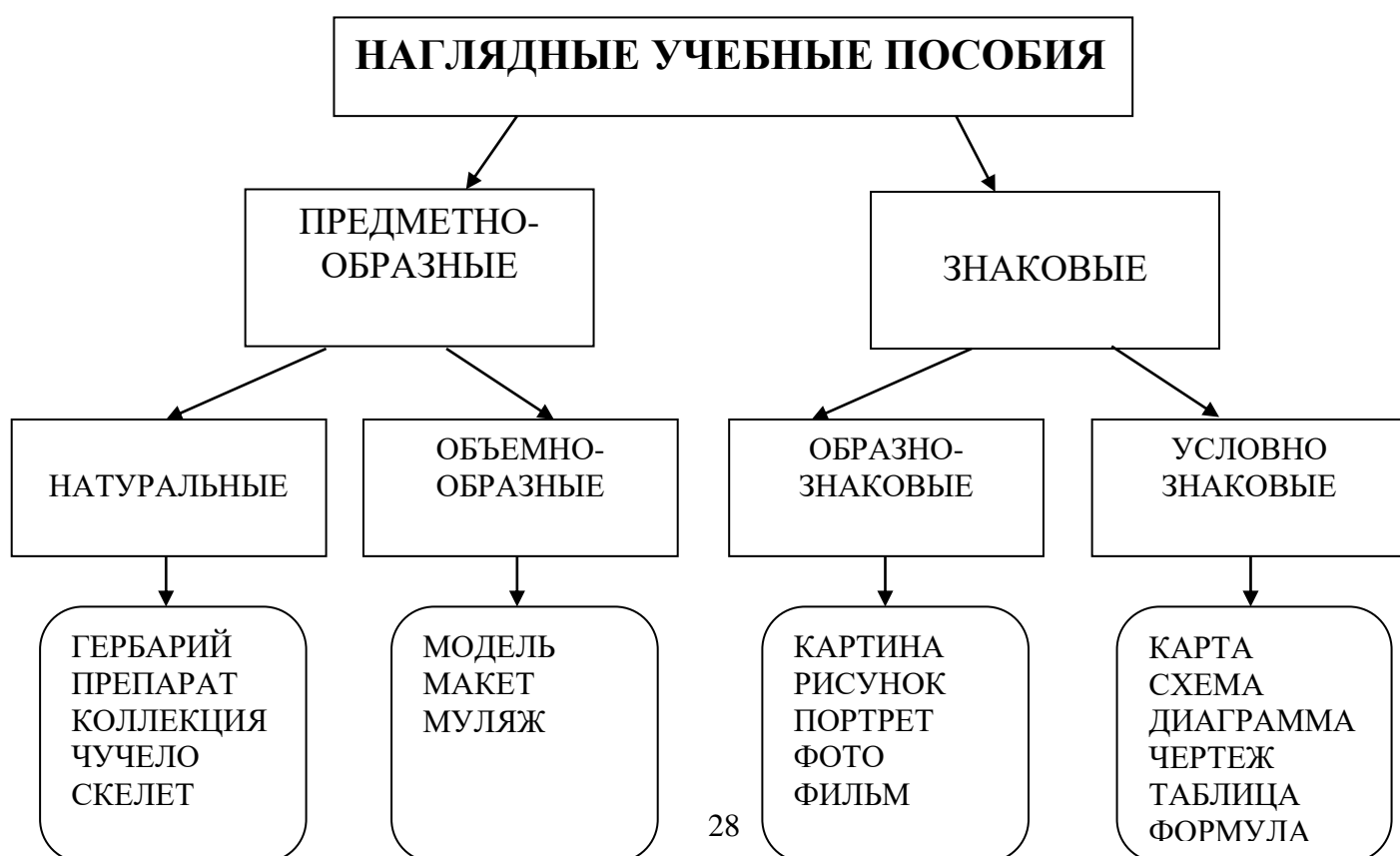
Наглядность, основанная на использовании представлений познающего субъекта, может быть связана с любым из названных видов наглядности [37:,с.184].

Наглядность, основанная на использовании наглядных средств обучения, созданных человеком, объединяет предметно-образную и знаковую наглядность. Соответственно наглядные учебные пособия могут быть предметно-образными и знаковыми (Рис. 4).

Предметно-образные пособия включают две группы наглядных учебных пособий - натуральные и объемно-образные.

Натуральные наглядные пособия представляют собой натуральные объекты, подлинные предметы, специально обработанные с целью использования их в учебном процессе. К ним относятся, например, гербарии, препараты, коллекции, чучела, скелеты и т.д.

Объемно-образные наглядные пособия представляют собой такие, которые передают изучаемые объекты не в натуральном их виде, а в форме объемного образа, являясь трехмерным изображением объекта. К объемно-образным пособиям относятся: модели, макеты, муляжи и т.д. [51:,с.42].



#### Рис. 4. Виды наглядных учебных пособий.

Знаковые пособия объединяют образно-знаковые и условно-знаковые пособия.

Образно-знаковые пособия представляют собой такие пособия, в которых изучаемые объекты передаются в форме образных двухмерных изображений с помощью различных знаков или знаковых систем. К этой группе относят: картины, рисунки, портреты, аппликации, фотографии, диапозитивы, кинофильмы и т.п.

Условно-знаковые пособия представляют собой такие пособия, которые передают изучаемые объекты с помощью знака в абстрагированной форме. К условно-знаковым пособиям относятся: карты, схемы, чертежи, формулы, уравнения и т.п.

Средства осуществления практических действий включают приборы и приспособления для учебных экспериментов, учебно-лабораторное оборудование, оборудование мастерских, кабинетов, спортивных залов и т.д. Основное назначение этой группы средств – способствовать формированию умений и навыков практического характера. При этом среди них могут быть как средства, специально созданные для процесса обучения, так и любые средства окружающей действительности, не создаваемые специально для учебного процесса, но используемые в нем с указанной целью. Формирование опыта осуществления деятельности, как составной части содержания образования, в значительной степени зависит от многообразия этой группы средств обучения [45:.,с.438].

Технические средства обучения позволяют реализовать одну или несколько дидактических функций с помощью специальных технических устройств. Разнообразие ТСО привело к разработке различных классификаций. Все ТСО делятся на пять групп:

- Технические средства информации (ТСИ)

- Технические средства контроля (ТСК)
- Информационно-контролирующие ТСО (ИКТСО)
- Тренажерные технические средства (ТТС)

Вспомогательные средства учебного процесса – такие средства, которые являются необходимой составной частью оснащения учебного процесса, но дидактических функций не выполняют. К ним относятся: доска, мел, бумага, учебные принадлежности, зашторивающее устройство и т.п.

Приведенная классификация средств обучения согласуется с классификацией методов обучения по источнику знаний (словесные, наглядные, практические методы обучения). Эта взаимосвязь внимательно проанализирована, и установлено влияние средств обучения на совершенствование методов обучения и методов обучения - на раскрытие возможностей средств обучения.

Несмотря на широкую область применения и разнообразие функций, которые выполняют СО, они не могут заменить преподавателя. Он всегда будет центральной фигурой педагогического процесса. СО не подменяют, а расширяют его возможности. Они – одно из средств обучения, педагогический инструмент в руках преподавателя, которым он должен уметь пользоваться, опираясь на исходные положения, лежащие в основе их применения.

На развитие мотивации к профессии студентов влияет выбор методов обучения, с помощью которых эта мотивация будет формироваться. В настоящее время актуально как один из таких методов применять *кружковую работу*. Далее подробно рассмотрим сущность и функции, а так же методику организации кружковой работы.

Клуб – объединение детей и подростков на основе совпадения мотивов, стремление к общению, совместному проведению досуга и отдыха. Главные принципы клуба – добровольность членства,

самоуправление, единство цели, совместная деятельность в непосредственном контакте друг с другом. Клуб может иметь свой устав, программу, эмблему, девиз и другие внешние атрибуты.

Кружок – объединение детей и подростков, занимающихся по одной образовательной программе. Может существовать как самостоятельное объединение, так и в составе объединений других видов.

Так, по мнению Лебедева О.Е. «кружок, группа – традиционная, базовая форма объединения детей по мотивациим. Приоритетны для них предметно-практические задачи, освоение конкретного профиля деятельности, т.е. изучается один учебный курс, соответствующий требованиям программы, с группой работает, как правило, один педагог»

В словаре русского языка Ожегова С.И. кружки рассматриваются как самостоятельные объединения учащихся. Одна из форм внеклассной работы. Задача кружков – углублять и расширять кругозор учащихся, удовлетворять их мотивацияы и запросы, развивать творческие способности, прививать практические умения и навыки [33:,с.328].

Михайлова Н.Н. считает кружок – наиболее распространённой, традиционной формой добровольного объединения детей в системе дополнительного образования. Исторически кружок возник как самостоятельное объединение людей, а затем – как форма внеурочной или внешкольной работы. Как форма внеаудиторной работы, кружок выполняет функции расширения, углубления, компенсации предметных знаний; приобщения учащихся к разнообразным социокультурным видам деятельности; расширения коммуникативного опыта; организации детского досуга и отдыха.

Кружок – это среда общения и совместной деятельности, в которой можно проверить себя, свои возможности, определиться и адаптироваться в реалиях сферы занятости, приняв решение продолжать или отказаться от неё. Кружок позволяет удовлетворить самые разнообразные, массовые потребности детей, развить их и соединить со способностью к

дальнейшему самосовершенствованию в образовательных группах, коллективах или перевести «стихийное» желание в осознанное увлечение (хобби).

Успех и точность в решении этих задач зависят от степени активного участия в работе кружка детей, но в большей степени – от личных качеств и профессиональной квалификации педагога-руководителя. Рассматривая деятельность педагога, психолог Назин К. утверждает, что руководитель кружка должен не только вести разговор с детьми, но и стать для них другом, наставником, к которому дети относятся с симпатией и доверием.

Деятельность в кружке корректируется принципами добровольности, самоуправления, не формальности общения. Занятия в кружках осуществляются в разных занимательных, игровых видах, соревнованиях, состязаниях или в виде занятия-диалога равных партнёров. Последнее более всего приемлемо для старшего школьного возраста, в котором доминирует стремление к самообразованию и социальному утверждению себя в успехе собственной деятельности.

Важным элементом кружка, его особенностью является и форма выражения итога, результата. Чаще всего он воплощается в конкретных и внешне эффективных показательных выступлениях, концертах, фестивалях, диспутах, семинарах. На базе кружков могут быть созданы клубы, научные общества и школы, профильные группы [35:,с.49].

В одну группу кружка рекомендуется включать не более 15 человек. В кружках могут заниматься ребята, как младшего, так и старшего возраста. При комплектовании групп следует учитывать возраст детей. Комплектование в группу учащихся одного возраста позволит руководителю построить своё занятие соответственно с их возрастными особенностями, определить методику проведения занятий, подход к распределению заданий, организации коллективных работ, правильно запланировать время для теоретических занятий и практических работ.



Кружки условно подразделяются на группы: предметные (по учебным предметам программы); общественно-политические (по вопросам внешней и внутренней политики, истории страны, международного детского, юношеского и молодёжного движения, по актуальным проблемам современности и др.); технические (научно-технических, спорт, технических, производств, по отдельным видам технического творчества); натуралистические (юных натуралистов, исследователей природы, по направлениям опытнической работы в учебном учреждении); художественно-эстетические (изобразительного творчества, музыкальные, хоровые, художественной самодеятельности и др.); физкультурно-спортивные (чаще называются секциями; по всем видам детского и юношеского спорта); туристско-краеведческие (по краеведению, видам туризма, спортивному ориентированию).

Планируя годовую работу кружка, руководителю необходимо учитывать местные условия, возможности, национальные традиции.

Главными принципами организации деятельности кружков в среднем специальном учебном заведении являются те, которые определяют и гарантируют каждому студенту право свободного выбора:

- занятия в кружках могут проводиться по программам одной тематической направленности или по комплексным, интегрированным программам;
- численный состав кружка, продолжительность занятий в нём определяется Уставом учреждения;
- занятия проводятся по группам, индивидуально или всем составом кружка;
- расписание занятий кружка составляется для создания наиболее благоприятного режима труда и отдыха студентов, с учётом пожелания родителей, возрастных особенностей студентов и установленных санитарно-гигиенических норм;

Одним из главных принципов организации занятий кружка является чередование разнообразных видов деятельности. Каждое занятие по темам программы, как правило, включает теоретическую часть и практическое выполнение задания. Теоретические сведения – это объяснение нового материала, информация познавательного характера. Студентов необходимо знакомить с историей, с национальными традициями.

Большинство педагогов полагают, что особое внимание на занятиях кружка в среднем специальном учебном заведении отводится эстетическому воспитанию, формированию мотивации к профессии к будущей профессии, развитию фантазии, художественного вкуса и т.д.

Если кружок в учебном заведении основан на более углубленном освоении профессии студентами, то руководитель кружка выбирает методы обучения, методические приёмы с учётом знаний и практических навыков, получаемых обучающимися как на занятиях кружка, так и на занятиях при освоении специальности, поэтому методика обучения вначале может меняться. Готовясь к занятиям, руководитель должен чётко отражать в поурочных планах содержание, структуру и методы проведения занятий. Для каждого занятия следует определить оптимальное сочетание разнообразных методов обучения и воспитания. Знания, получаемые учащимися во время кружковой работы, не должны вступать в противоречия со знаниями, получаемыми во время учебной деятельности при изучении основ профессии. Они должны дополняться, углубляться, совершенствоваться, а умения переходить в мастерство.

Кроме того, занятия должны обеспечить эстетическое и художественное развитие студентов, носить воспитывающий характер. Одной из главных задач кружковых занятий является формирование хорошего вкуса, культуры.

Кружками в среднем специальном учебном заведении руководят преподаватели этого учебного заведения или работники шефствующих предприятий, родители, специалисты в различных областях науки,

техники, искусства. Успех кружковой работы зависит от замотивированности студентов в занятиях, также в значительной мере зависят и от личных качеств и профессиональной квалификации руководителя кружка. Студентов привлекает возможность проявить в кружковой работе самостоятельность, инициативу, получить от более опытных товарищей дельные рекомендации. Кружковая работа в среднем специальном учебном заведении организуется на принципах добровольности и самоуправления. В кружках обычно занимаются обучающиеся одного возраста, с одинаковым уровнем подготовки из одной или нескольких групп, но могут создаваться и разновозрастные группы.

Рассмотрев формы работы, мы не можем не затронуть составляющие кружковой работы.

Педагогический словарь определяет кружковую работу как одну из форм дополнительного образования детей, заключающуюся в организации кружков, секций, клубов различной направленности.

Кружковая работа стала сферой освоения учащимися личностно-значимого, ценностно-наполненного, индивидуального опыта добровольно избранной деятельности по мотивам, помогает ребятам в профессиональном самоопределении или формировании мотивации к профессии, способствует реализации их сил, знаний, полученных в базовом компоненте.

Другими словами кружковая работа – это деятельность самодеятельных объединений обучающихся; форма внеурочной работы и внешкольной работы.

Задачи кружковой работы: углублять знания студентов, развивать способности, удовлетворять их творческие мотивы и склонности, приобщать к общественно полезному труду, организовывать досуг и отдых. Разнообразные кружки и клубы студентов создаются в

общеобразовательных школах, профессиональных колледжах и др. учебных заведениях, во внешкольных учреждениях, по месту жительства.

Кружковая работа осуществляется в разнообразных занимательных формах. В занятиях с младшими школьниками вносятся элементы игры, развлекательных состязаний. Средние и старшие школьники учатся вести научно-исследовательскую и экспериментальную работу, овладевают навыками самообразования. Учащиеся, получающие профессию, могут заниматься в кружках при их учебных заведениях для совершенствования знаний и умений по профессии, для лучшего понимания сущности выбранной профессии, для получения более глубоких и детальных знаний по изучаемым дисциплинам и т.д. Практические занятия чередуются с теоретическими и могут проводиться в виде бесед, лекций, рефератов, докладов, экскурсий, походов. Результатом участия в кружковой работе каждого студента является уровень его развития, мастерства, полученные знания и умения, опыт общения со сверстниками и взрослыми в творческой атмосфере общего дела. Итоги кружковой работы часто воплощаются в конкретные дела: выставки, музеи, в организацию вечеров, диспутов, конкурсов, олимпиад и соревнований, фестивалей, концертов коллективов художественной самодеятельности. На базе кружков могут быть созданы клубы для студентов, научные общества студентов и др. [36:,с.199].

Так же ориентируясь на работы отечественных ученых, под кружковой работой мы понимаем процесс совместного определения с ребенком его собственных мотивов и путей преодоления проблем, мешающих сохранить ему человеческое достоинство и самостоятельно достигать желаемых результатов в различных сферах деятельности. Кружковая работа создает условия субъект-субъектных, равноправных отношений взрослого и ребенка, направленные на решение проблем ребенка, на индивидуальное саморазвитие. Содержание этих отношений – основа гуманистического воспитания, благодаря им происходит

приобщение детей к нормам человеческого общежития, развитие социально ценных образцов поведения, становление субъектных качеств.

Вместе с тем, кружковая работа обеспечивает возможность решения значимых для личности проблем:

- выбор взглядов, позиций, ценностей;
- развитие познавательных сил и способностей, оценка своих познавательных возможностей, особенностей познавательной деятельности, выявление познавательных мотивов;
- выбор профессиональной деятельности, профессионального образования;
- повышение мотивации к выбранной профессии;
- выбор среды развития, среды общения.

Таким образом, задача кружковой работы как средства формирования мотивации к профессии студентов – ориентация на отношения сотрудничества между преподавателем и обучающимися с целью создания дружественной атмосферы, демонстрация перспектив, открывающихся в ходе кружковых занятий, ориентация на положительный пример, воссоздание условий профессиональной деятельности с учетом индивидуальных особенностей студентов.

## **1.2 Особенности использования кружковой работы для формирования мотивации обучающихся**

Формирование мотивации к профессии представляется возможным в условиях кружковой работы, которая становится средством формирования профессиональной мотивации.

Деятельность в кружке корректируется принципами добровольности, самоуправления, не формальности общения. Занятия в кружках осуществляются в разных занимательных, игровых видах, соревнованиях, состязаниях или в виде занятия-диалога равных партнёров. Последнее более всего приемлемо для старшего школьного возраста, в котором

доминирует стремление к самообразованию и социальному утверждению себя в успехе собственной деятельности.

Одним из главных принципов организации занятий кружка является чередование разнообразных видов деятельности. Каждое занятие по темам программы, как правило, включает теоретическую часть и практическое выполнение задания. Теоретические сведения – это объяснение нового материала, информация познавательного характера. Кружковцев необходимо знакомить с историей, с национальными традициями.

Большинство педагогов полагают, что особое внимание на занятиях кружка в среднем специальном учебном заведении отводится эстетическому воспитанию, формированию различного рода мотивации к знаниям и будущей профессии, развитию фантазии, художественного вкуса и т.д. [13:,с.88].

Главными принципами организации деятельности кружков в среднем специальном учебном заведении являются те, которые определяют и гарантируют каждому студенту право свободного выбора:

- занятия в кружках могут проводиться по программам одной тематической направленности или по комплексным, интегрированным программам;
- численный состав кружка, продолжительность занятий в нём определяется Уставом учреждения;
- занятия проводятся по группам, индивидуально или всем составом кружка;
- расписание занятий кружка составляется для создания наиболее благоприятного режима труда и отдыха студентов, с учётом пожелания родителей, возрастных особенностей студентов и установленных санитарно-гигиенических норм.

Кружками в учреждении среднего профессионального образования руководят преподаватели учебного заведения или работники шефствующих предприятий, родители, специалисты в различных

областях науки, техники, искусства. Успех кружковой работы зависит от замотивированности студентов в занятиях, также в значительной мере зависят и от личных качеств и профессиональной квалификации руководителя кружка. Кружковая работа в учреждении среднего профессионального образования организуется на принципах добровольности и самоуправления. В кружках обычно занимаются обучающиеся одного возраста, с одинаковым уровнем подготовки из одной или нескольких групп, но могут создаваться и разновозрастные группы [42:,с.191].

Кружковая работа стала сферой освоения учащимися личностно-значимого, ценностно-наполненного, индивидуального опыта добровольно избранной деятельности по мотивам, помогает ребятам в профессиональном самоопределении или формировании мотивации, способствует реализации их сил, знаний, полученных в базовом компоненте.

Задачи кружковой работы: углублять знания студентов, формировать мотивация к обучению, удовлетворять их творческие мотивы и склонности, приобщать к общественно полезному труду, организовывать досуг и отдых. Разнообразные кружки и клубы студентов создаются в общеобразовательных школах, профессиональных колледжах и др. учебных заведениях, во внешкольных учреждениях, по месту жительства [57:,с.586].

Обучающиеся, получающие профессию, могут заниматься в кружках при их учебных заведениях для совершенствования знаний и умений по профессии, для лучшего понимания сущности выбранной профессии, для получения более глубоких и детальных знаний по изучаемым дисциплинам и т.д. Практические занятия чередуются с теоретическими и могут проводиться в виде бесед, лекций, рефератов, докладов, экскурсий, походов. Результатом участия в кружковой работе каждого студента является уровень его развития, мастерства, полученные знания и умения,

опыт общения со сверстниками и взрослыми в творческой атмосфере общего дела. Итоги кружковой работы часто воплощаются в конкретные дела: выставки, музеи, в организацию вечеров, диспутов, конкурсов, олимпиад и соревнований, фестивалей, концертов коллективов художественной самодеятельности. На базе кружков могут быть созданы клубы для студентов, научные общества студентов и др.

В формировании профессиональных мотивов студентов важную роль играет практическое ознакомление с профессией. Помимо изучения дополнительной и новой теоретической информации, огромную роль играют уроки, на которых студенты что-либо готовят своими руками, узнают новые приемы и операции, нарабатывают навыки. Преподаватель дает к усвоению информацию, не входящую в учебный план по предмету, а выходящую за его пределы. Этот материал наиболее понятен обучающимся, так как он еще не был изучен, он нестандартно (не так, как на обычных уроках) преподносится преподавателем и раскрывает те аспекты профессии, которые особо мотивы студентам. Преподаватель преподносит информацию на занятиях в кружке методами активного обучения, то есть не скучно как на обычных уроках в колледже, а необычно, в форме игры, проблемного обучения, игровых ситуаций и т.д. Учащиеся могут сами попросить преподнести им информацию по интересующей их теме или приготовить те блюда, которые им наиболее интересны. Таким образом, необычные занятия, любопытная информация и способность получить определенные умения и навыки в кружке способствуют формированию мотивации к профессии студентов [21:,с.152].

Кружки профессиональной направленности – это форма организации внеурочной деятельности студентов. Педагог, выходя за рамки профессиональной деятельности и ориентируясь на потребности обучающихся, создает дополнительные возможности для индивидуализации воспитания, оптимизации учебно-воспитательного



процесса, эффективного педагогического воздействия. Он организует: встречи с передовиками производства, ведущими специалистами-выпускниками, посещение выставок в области современной техники, оборудования, производственных технологий и приемов труда в области общественного питания, приобщение обучающихся к традициям трудового коллектива через совместные производственные дела и т.д. Всё это способствует формированию у студентов мотивации к профессии, они становятся замотивированными в будущей профессиональной деятельности, приобретают стремление стать успешными в профессиональной деятельности.

## ВЫВОДЫ ПО 1 ГЛАВЕ

Мотивация – это сложное психическое образование, предоставляющее собой единство объективных (содержание деятельности) и субъективных (избирательность деятельности) начал. Мотивы возникают на основе потребностей. Потребность выражает необходимость, мотивация выражает приязнь, предрасположенность к какой-то деятельности.

Однако понятие «мотивация к профессии», структура и закономерности его развития еще не имеют достаточно четко сформулированного научного определения. *Мотивация к профессии* представляет собой значимую потребность студентов, направленную на удовлетворение эмоционально-интеллектуальных мотивов, основой которых являются специальные знания, умения и волевая активность в профессиональной деятельности, а результат – самостоятельная продуктивная деятельность будущего специалиста.

*Формирование мотивации к профессии* студентов следует рассматривать как сложное, динамично развивающееся качество личности, характеризующееся наличием осознанности своего социального и профессионального будущего, удовлетворенности избранной профессией, волевой активностью и наличием профессиональных знаний, умений. Средством развития мотивации к профессии студентов является инновационная образовательная деятельность. В основе развития мотивации к профессии лежат принципы: преемственности, индивидуализации, личностно ориентированного подхода.

Кружковая работа – это эффективное средство для формирования мотивации к профессии будущих специалистов, так как в процессе занятий в кружке студент проникает в мир профессии, узнает ее тонкости, различные технологии, которые не изучаются на уроках в колледже.

При формировании профессиональных мотивов посредством кружковой работы не малую роль занимает педагогическая среда, которая

должна быть специально организована педагогом. Компоненты педагогической среды могут изменяться в зависимости от методов, средств и технологий обучения, но, на наш взгляд, такие наиболее важные компоненты, как педагогическое взаимодействие, личностно ориентированный подход к обучающимся, постоянное совершенствование организации учебного процесса и осознание перспективы будущей профессиональной деятельности должны оставаться неизменными.

Таким образом, кружковая работа по предметам профессионального цикла мотивирует студентов на получение более глубоких профессиональных знаний, способствует развитию профессиональной активности, формирует мотивация к профессии.

## **ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПОИСКОВАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ МОТИВАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПОСРЕДСТВОМ КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

### **2.1 Констатирующий этап опытно-поисковой работы по формированию мотивации посредством кружковой работы в условиях ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»**

Опытно-экспериментальная работа по формированию профессионального мотивации студентов к предметам профессионального цикла посредством кружковой работы проводилась на базе ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

*Адрес:* 456129, г. Челябинск, ул. Масленникова, 21

*Кадровый состав:*

Всего – 110

1. Директор – 1
2. Заместитель директора – 7
3. Заведующий отделением – 5
4. Педагогические работники – 39
  - Мастер ПО – 9
  - Преподаватель – 24
  - Методист – 1
  - Социальный педагог – 1
  - Педагог-организатор – 1
  - Воспитатель – 3

Для обеспечения предприятий общественного питания специалистами ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» г. Челябинска создана

материально-техническая база, обучение ведут квалифицированные преподаватели. Лабораторные занятия, на которых студенты отрабатывают навыки приготовления блюд, проводятся в специально оборудованных лабораториях. Для прохождения производственного обучения техникум располагает различными базами практики.

Информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности характеризуется наличием читального зала, библиотеки, имеющей библиотечный фонд учебной и дополнительной литературы, который ежегодно пополняется, учебно-методических комплексов по дисциплинам: средняя обеспеченность составляет 97,2%; общий фонд учебно-методических разработок составляет более тысячи экземпляров.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса осуществляется в: 2 корпусах, 7 учебно-производственных мастерских, 10 лабораториях, 5 компьютерных классах, 30 учебных классах.

Кадровое обеспечение. Обучение студентов осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера, профессионального обучения педагоги дополнительного образования, из них:

- 91,2% имеют квалификационные категории;
- 30% имеют стаж работы более 15 лет;
- 20% имеют отраслевые и государственные награды.

Образовательное учреждение, реализует основную профессиональную образовательную программу по профессии «Повар, кондитер», обеспечивает планирование, организацию и проведение производственной (профессиональной) практики в соответствии с Положением о производственной (профессиональной) практике студентов, профессиональных образовательных организаций. В период прохождения производственной (профессиональной) практики студенты могут освоить одну или несколько родственных профессий: повар, кондитер, изготовитель пищевых полуфабрикатов, пекарь, кулинар мучных изделий и др.

Область профессиональной деятельности выпускников по профессии повар, кондитер: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Выпускник по профессии повар, кондитер готов к следующим видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Для освоения каждого вида деятельности предусмотрен профессиональный модуль, состоящий из теоретической части междисциплинарного курса и практической части: лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики. Каждому виду деятельности соответствует свой профессиональный модуль.

***Документы, регламентирующие работу заведения:***

- *Лицензия* №10203 от «3» декабря 2012 г., выдана Министерством образования и науки Челябинской области;
- *Свидетельство* о государственной аккредитации №1904 от «24» ноября 2014г., выдано Министерством образования и науки Челябинской области;
- *Устав* ГБПОУ «ЧТПиГХ им. Я.П. Осадчего»;
- План финансово-хозяйственной деятельности;

Экспериментальная работа осуществлялась в три этапа.

На первом этапе проводился констатирующий эксперимент. Его основной целью являлась диагностика уровня сформированности профессионального мотивации студентов в начале исследования.

Второй этап заключался в проведении формирующего эксперимента. На этом этапе проводилось исследование эффективности внесенных в образовательный процесс изменений, в частности, реализация кружковой работы со студентами.

Третий этап – контрольный эксперимент, обработка экспериментальных данных, обобщение и систематизация полученных результатов.

Для внедрения программы кружка была выбрана группа №210, обучающаяся на 2 курсе по направлению 19.01.17. Повар, кондитер.

Состав группы – 22 человека, успеваемость средняя. Группа разбита на подгруппы по 3-4 человека, однако, не смотря на то, что занятия посещают не регулярно и часто не готовы к ним, ребята достаточно сплоченные, прослеживается коллективизм и поддержка.

Общий уровень успеваемости различен: у отдельных студентов соответствует среднему, у других – ниже среднего, лишь около трети студентов посещают занятия регулярно.

В процессе занятий студенты показали готовность получить новые знания и улучшить профессиональные навыки, были довольно открыты, старались выполнять задания, шли на контакт.

В реализации программы кружка приняли участие 13 студентов группы.

Оценка профессионального мотивации студентов осуществлялась на основе следующих методов: экспертные оценки, наблюдение, анализ творческих работ будущих поваров, тестирование, беседа и пр.

Нами был проведен линейный эксперимент по формированию профессионального мотивации будущих технологов посредством кружковой работы. В основе линейной схемы лежит сравнение объекта (группы) с самим собой на разных этапах процесса обучения (развития). Результат определяется по изменению мотивирующих педагога параметров (разница между контрольным и констатирующим измерениями).

Если второй результат будет выше, можно сделать вывод о положительном влиянии экспериментального воздействия на педагогический процесс.

Перейдем непосредственно к нашему эксперименту.

На констатирующем этапе мы попытались изучить исходный уровень профессионального мотивации обучающихся.

С целью определения сформированности профессионально мотивации, нами выделены следующие показатели:

- ✓ владение специальными знаниями по профессии;
- ✓ познавательная активность;
- ✓ самостоятельность;

Более подробно показатели и критерии сформированности профессионального мотивации студентов указаны в таблице 1.



**Показатели и критерии сформированности профессионального  
мотивации**

Показатели	Критерии
Уровень профессиональных знаний	знания глубокие; знания в полном объеме и широте; знания всех аспектов профессиональной деятельности
Познавательная активность	активная работа на уроке; изучение дополнительной литературы по профессии; участие в различных конкурсах по профессии; выполнение исследовательских и творческих работ;
Самостоятельность	Потребность в знаниях; желание глубже понять не только усваиваемые знания, но и способы овладения ими; самостоятельное выполнение упражнений и заданий Умение самостоятельно мыслить; умение самостоятельно приобретать новые знания и использовать их для дальнейшего самообразования и практической деятельности

Представление об уровне профессиональных знаниями студентов складывалось из следующих положений:

1. Успешность выполнения контрольных работ, составленных в соответствии с государственными стандартами.
2. Результативность тестового контроля (тесты составлены с учетом действующих современных программ по обучению студентов колледжа).
3. Решение нестандартных задач.
4. Выполнение творческих заданий.

Результаты тестового контроля и контрольных работ за учебный год, а так же творческие работы студентов предоставлены нам куратором группы №210.

Данные, полученные при исследовании уровня профессиональных знаний студентов группы на констатирующем этапе опытно-поисковой работы, представлены в таблице 2.

Таблица 2

**Уровень профессиональных знаний студентов на констатирующем этапе опытно-поисковой работы**

Уровень профессиональных знаний					
низкий уровень		средний уровень		высокий уровень	
Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
4	30,7	6	46,1	3	23,2

На рис. 5 представлены результаты изучения уровня профессиональных знаний студентов на констатирующем этапе опытно-поисковой работы.

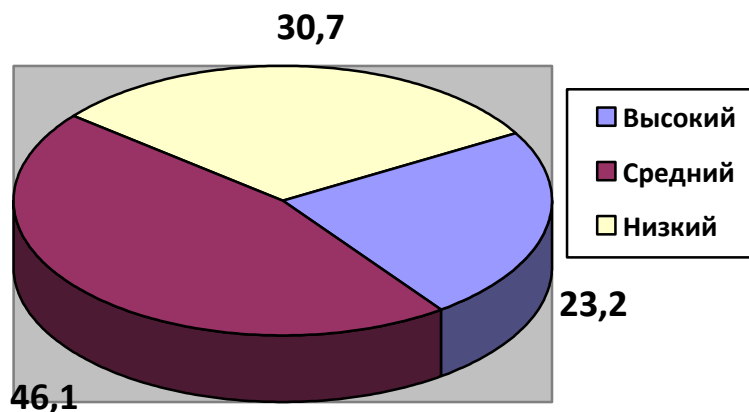


Рис. 5. Уровень профессиональных знаний студентов (констатирующий этап).

Полученные данные свидетельствуют о недостаточном уровне профессиональных знаний студентов. Нами выявлено, что низкий уровень составляет: 30,7%, высокий – 23,2% и средний – 46,1%.

Второе направление связано с изучением уровня познавательной активности студентов.

Для определения уровня активности нами использовались экспертные оценки, наблюдение.

Итоговая оценка выносилась экспертной комиссией (преподаватель специальных дисциплин, заместитель директора по профессиональному обучению) путем обсуждения и анализа результатов.

Были выделены три уровня познавательной активности студентов. Характеристика каждого из уровней отражена в таблице 3.

Таблица 3

### **Характеристика уровней познавательной активности студентов**

Уровни	Характерные особенности
Низкий - активность на основе любопытства	Желание преодолевать трудности связано с яркими, эмоциональными моментами или мотивационными темами. Характеризуется нецеленаправленным стремлением эпизодически понять материал на основе внешних признаков; наблюдается фактологический мотивация, требуется побуждение извне.
Средний – активность в познании достаточно целенаправленна	Желание преодолевать трудности, не выходящее за рамки учебного предмета. Характеризуется стремлением понять сущность явлений, самостоятельное решение новых познавательных задач; осознается необходимость познания учебного материала.
Высокий – устойчивая активность	Настойчивое преодоление трудностей с целью овладения знаниями. Характеризуется целенаправленным постоянным стремлением к углублению знаний и их систематизации, самостоятельной познавательной деятельности, к установлению межпредметных связей.

На основе анализа и обобщения полученных результатов в ходе проведения тестов, наблюдения, которые осуществлялись экспертной комиссией, мы получили данные об уровнях активности в группе. Эти данные занесены в таблицу 4.

**Уровни познавательной активности студентов  
на констатирующем этапе опытно-поисковой работы**

Уровень познавательной активности					
низкий уровень		средний уровень		высокий уровень	
Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	15,4	6	46,2	5	38,4

На рисунке 6 представлены результаты изучения уровня познавательной активности студентов на констатирующем этапе опытно-поисковой работы.

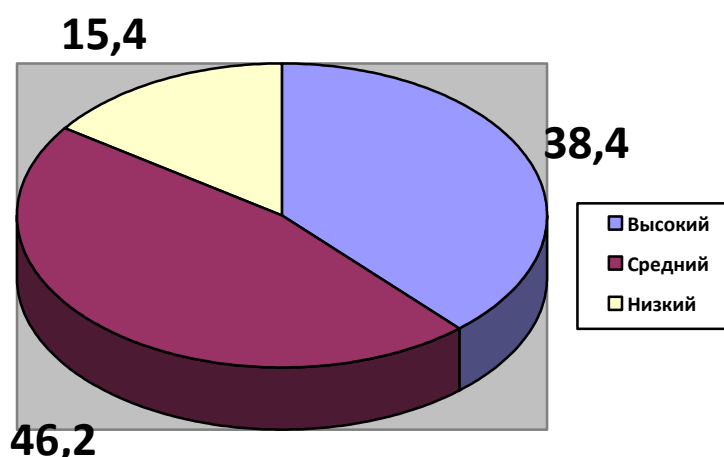


Рис. 6. Уровень познавательной активности студентов (констатирующий этап)

Полученные данные свидетельствуют о том, что высокий уровень активности наблюдается лишь у 1/3 группы. Он составляет 38,4 %. В целом наблюдается преобладание среднего уровня активности, что объясняется тем, что студенты, в большинстве случаев, выступают как сторонние наблюдатели образовательного процесса, которым предлагаются готовые знания для усвоения.

Третье направление – изучение самостоятельности студентов. К числу существенных признаков самостоятельности относят:

- Потребность в знаниях;
- Желание глубже понять не только усваиваемые знания, но и способы овладения ими;
- Умение самостоятельно мыслить;
- Умение самостоятельно приобретать новые знания и использовать их для дальнейшего самообразования и практической деятельности.

Говоря о самостоятельности студентов необходимо учитывать психологические особенности данного возрастного периода. У некоторых студентов слабо развита самостоятельность.

Для определения уровня самостоятельности студентов нами использовались экспертные оценки, наблюдение.

Итоговая оценка выносилась так же экспертной комиссией путем обсуждения и анализа результатов.

Нами выделены три уровня самостоятельности студентов. Характеристики каждого уровня занесены в следующую таблицу:

Таблица 5

#### Характеристика уровней самостоятельности студентов

Уровни	Характерные особенности
Первый	Стремление и умение преодолевать трудности проявляется только в связи с мотивационной темой или приемами преподавания. Наблюдается зависимость от точных инструкций и шаблонов, неуверенность в собственных силах. Ситуативная готовность к решению познавательных задач при воздействии преподавателя
Средний	Стремление и умение преодолевать трудности без посторонней помощи ограничено рамками программного материала. Студент умеет подчинить эмоциональные, интеллектуальные и волевые усилия определенной учебной цели. Требования преподавателя выполняют охотно.
Высокий	Настойчивое стремление и способность преодолевать трудности без посторонней помощи. Высокая продуктивная деятельность студентов, связанная с решением учебных задач, инициатива в принятии решений.

На основании анализа и обобщения полученных результатов в ходе проведения тестов и наблюдения, которые осуществлялись экспертной комиссией, мы получили данные об уровнях самостоятельности студентов (Таблица 6).

Таблица 6

**Уровень самостоятельности студентов на констатирующем этапе  
опытно-поисковой работы**

Уровень самостоятельности					
низкий уровень		средний уровень		высокий уровень	
Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
4	30,7	7	53,9	2	15,4

На диаграмме представлены данные уровня самостоятельности студентов на констатирующем этапе (Рис. 7).

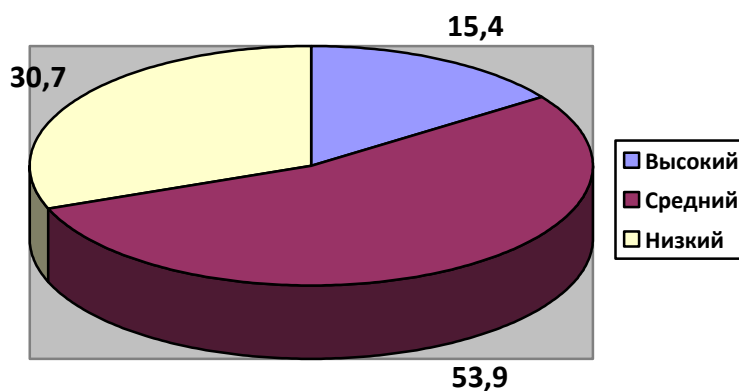


Рис.7. Уровень самостоятельности студентов (констатирующий этап).

Полученные данные демонстрируют, что большая часть студентов не способна к самостоятельному изучению материала и лишь малая некоторые из них могут преодолевать трудности познания материала без помощи педагога.

Высокий уровень самостоятельности составил 15,4% , средний – 53,9%, низкий – 30,7%, что подтверждает необходимость внедрения кружковой работы в образовательный процесс.

Результаты работы по первым трем направлениям констатирующего этапа экспериментальной части нашего исследования дают возможность судить, что каждое направление в отдельности показало преобладание показателей, характеризующих средний уровень развития профессионального мотивации (в пределах нормы для целостного личностного развития).

Однако высокий уровень показателей по всем направлениям недостаточен для дальнейшей профессиональной деятельности студентов, что дает основание для актуализации, обосновывает выбор темы данной работы, а так же кружковой работы как средства повышения мотивации студентов к предметам профессионального цикла.

## **2.2 Разработка программы кружковой работы на базе ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»**

Кружковая деятельность – форма внеклассной работы, нередко применяемая на базе учебных заведений. Вне зависимости от профиля, кружки имеют схожие черты, что способствует обмену опытом между педагогами.

Перед внеклассной работой на базе учреждения профессионального образования ставятся следующие задачи:

- закрепление, обобщение и расширение знаний и умений, полученных учащимися в процессе производственного обучения;
- актуализация и развитие творческих способностей обучающихся;
- расширение представлений об основах современного производства;
- формирование профессионально важных компетенций в процессе освоения программы кружка.

Можно выделить несколько основных требований к организации работы кружка профессионального цикла.

Выбор формы и содержания занятий проходил в соответствии с учетом мотиваций обучающихся и их индивидуальных особенностей, подготовки, уровня знаний, познавательной активности и самостоятельности. Кружковая работа преследует цель воспитания в студентах мотивации к профессиональным предметам и профессиональной деятельности в целом, с учетом ориентации на карьерный рост.

Необходимо опираться на самодеятельность и инициативу учащихся, т.е. следует учитывать предложения самих учащихся, их мотивации и желания.

Важно обеспечить социально значимую роль кружковой деятельности, показать студентам, что кружковая работа не только способствует их саморазвитию, но и общественно полезна (для учебного заведения, группы).

Кроме того, кружковая работа была направлена на решение учебно-воспитательных задач, поставленных учебным заведением перед педагогом, имела непосредственную связь с учебной деятельностью студентов, а так же с другими внеклассными занятиями и дисциплинами, трудовой деятельностью.

Кружок характеризуется следующими особенностями:

1. постоянством состава учащихся. В кружковой деятельности могут принимать участие студенты разных курсов, однако необходимо, чтобы состав группы кружка длительное время оставался неизменным;
2. неизменностью профильной направленности. С изменением профиля кружка изменится и состав группы, что негативно скажется на овладении студентами необходимыми компетенциями;
3. длительностью и регулярностью занятий. Для проведения кружковой работы отводят не менее двух учебных часов один раз в неделю.



Организация кружковых занятий проходит следующие этапы:

- постановка целей и задач, определение особенностей каждого участника кружка с целью определения наиболее результативных методов и средств кружковой работы;
- моделирование предстоящей кружковой деятельности (составление плана, конспекта, подбор иллюстративного и наглядного материала, написание программы кружковой работы);
- непосредственно кружковая деятельность, воплощение смоделированной ситуации;
- анализ проведённой работы – сравнение модели с реальным воплощением, выявление удачных и проблемных моментов, их причин и последствий .

Организация кружковой работы и использование программы кружка как средства повышения мотивации студентов к предметам профессионального цикла строится на гипотезе, что кружковая работа способствует повышению профессионального мотивации. Профессиональный мотивация, в свою очередь, - неотъемлемый компонент успешного овладения профессиональными знаниями, умениями и навыками. Таким образом, кружковая работа позволяет студентам успешно овладеть выбранной профессией и самоутвердиться в ней.

Для исследования динамики изменения профессионального мотивации студентов посредством посещения кружковых занятий, нами разработана программа кружка «Поваренная книга» на основании профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в.

Цель: повышение профессионального мотивации студентов.

Основные задачи кружка:

- углубление знаний студентов в области предметов профессионального цикла;

- развитие эстетического вкуса студентов;
- формирование культуры общения;
- формирование и развитие творческих способностей студентов;
- развитие навыков взаимодействия и работы в группах.

Предполагаемые результаты:

1. Студенты углубят знания:

- о способах подготовки сырья, приготовления блюд и полуфабрикатов;
- о правилах оформления и способах подачи блюд;
- о способах определения биологической и пищевой ценности продуктов и готовых блюд;
- о правилах этикета и поведения за столом;
- о правилах охраны труда и техники безопасности;
- о санитарно-гигиенических требованиях к внешнему виду, рабочему месту, приготовлению и подаче блюд.

2. Студенты приобретут навыки:

- выбора видов нарезки продуктов для приготовления различных блюд;
- выбора приемов кулинарной обработки продуктов;
- приготовления холодных и горячих блюд, закусок и десертов, мучных и сахаристых кондитерских изделий;
- выбора способов украшения и подачи готовых блюд;
- выбора способов сохранения и повышения пищевой и биологической ценности готовых блюд;
- сервировки стола и соблюдения правил этикета за столом;
- соблюдения санитарно-гигиенических требований;
- соблюдения правил техники безопасности на рабочем месте;

Кружковая работа организована на базе ФГ ПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» в

оборудованной лаборатории, отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, оснащенной необходимым оборудованием: плитами, разделочными столами, духовыми шкафами, холодильными камерами, мойками, миксером и блендером, необходимой столовой посудой и принадлежностями, инвентарем.

Программа занятий рассчитана на 68 учебных часов. Сделать занятия более интересными позволит применения метода проектов и наглядных средств обучения: различных таблиц, макетов, плакатов, муляжей, технологических схем и технологических карт (Приложения 1-10). Предполагается для большей наглядности использовать технические средства обучения.

Наиболее характерна комбинированная структура занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. Заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Для наилучшей организации работы кружка в учреждении среднего профессионального образования учебную группу делят на две подгруппы в среднем по пять – семь человек в каждой, во главе с командиром. Командиры, получая задания от педагога, распределяют работу внутри подгруппы, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует командиров, проверяя, чтобы все члены подгруппы были заняты работой.

В целях воспитания самостоятельности, активности студентов рекомендуется иногда проводить дни открытых дверей кружка. В эти дни инициатива передается студентам. Педагог лишь распределяет обязанности среди обучающихся, закрепляет за ними определенные участки работы и в дальнейшем фактически является наблюдателем, контролируя и направляя работу ребят. Обучающиеся показывают гостям

оформление готовых блюд, рассказывают о правилах сервировки и поведения за столом, дают советы по приготовлению различных блюд, проводят викторину.

Цель данного мероприятия заключается также в том, чтобы познакомить широкий круг ребят с работой кружка, привить им мотивация к культуре быта, показать, как готовятся и оформляются некоторые блюда.

Занятия в кружке завершаются выполнением и защитой проектов.

Метод проектов представляет собой поисковый вид деятельности, при котором студенты самостоятельно ставят проблему и решают ее посредством изучения литературы, а так же собственных умозаключений, результатом которых и становится проект.

Разработка и защита итогового проекта студентами реализуется по одной из рекомендуемых ниже тем, однако темы могут быть видоизменены, а так же студенты могут проявить самостоятельность и сформулировать тему, которая мотивирует их, не основываясь на представленных темах.

В таблице 7 представлен тематический план работы кружка «Поваренная книга». В таблице 8 – характеристика теоретических и практических занятий кружка и в таблице 9 – содержание деятельности преподавателя и обучающихся в ходе реализации программы кружка.

**Тематический план работы кружка «Поваренная книга»**  
 профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления  
 и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

	<i>Название разделов</i>	<i>Количество часов</i>		
		<i>Всего</i>	<i>лекции</i>	<i>практические занятия</i>
	Вводное занятие	2	2	
	Приготовление супов	8	2	6
	Приготовление соусов	4	2	2
	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	6	2	6
	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	4	2	2
	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	8	2	6
	Блюда из мяса и птицы	8	2	6
	Приготовление холодных блюд и закусок	6	2	4
	Изделия из теста	6		6
	Приготовление сладких блюд	6	2	4
	Национальные блюда	8	2	6
	Итоговая работа	2		2

20 ч. – теоретических, 4

8ч. – практических

Всего: 68 ч.

Таблица 8

**Характеристика программы: «Поваренная книга»**

<i><b>Раздел</b></i>	<i><b>Характеристика лекционного занятия</b></i>	<i><b>Характеристика практического занятия</b></i>
<i><b>Вводное занятие</b></i>	Определение целей кружковой работы; определение основных способов кулинарной тепловой обработки; описание сырья и способов его подготовки.	
<i><b>Приготовление супов</b></i>	Приготовление бульонов; классификация супов и технология приготовления различных видов супов; характеристика качества готовых супов, сроков и условий реализации	Бульон мясной прозрачный (191)*; Борщ украинский (141); Щи суточные (149); Суп молочный с тыквой и крупой (183); Суп – пюре из птицы (189).
<i><b>Приготовление соусов</b></i>	Приготовление мучных пассировок для соусов; классификация соусов и технология их приготовления; показатели качества готовых соусов; сроки реализации	Соус ткемали (611); Соус абрикосовый (618); Соус польский (593); Соус красный кисло-сладкий (564)
<i><b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b></i>	Подготовка круп к варке; блюда из каш; блюда из бобовых; блюда из макаронных изделий; требования к качеству готовых блюд; условия и сроки реализации	Крупеник (290); Клецки манные с сыром (288); Плов с изюмом (298)
<i><b>Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов</b></i>	Блюда и гарниры из вареных и тушеных, припущенных и жареных овощей; блюда из грибов; требования к качеству готовых блюд; условия и сроки реализации	Котлеты морковные (241); Каша из тыквы (228); Морковь, тушенная с рисом и черносливом (232).

<b><i>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</i></b>	Блюда из рыбы; блюда из рыбного сырья; блюда из морепродуктов; требования к качеству рыбных блюд; условия и сроки реализации	Солянка из рыбы на сковороде (357); Креветки под сметанным соусом (394); Рыба по-русски (336)
<b><i>Блюда из мяса и птицы</i></b>	Варка и жарка мяса; тушеные и запеченные мясные блюда; жареная и тушеная птица; требования к качеству мясных блюд и блюд из птицы; условия и сроки реализации.	Жаркое из курицы по-русски (501); Зразы из кур, жаренные в тесте (509); Блины из картофеля с мясом и луком (436)
<b><i>Приготовление холодных блюд и закусок</i></b>	Характеристика сырья и его подготовка; приготовление салатов; приготовление холодных рыбных и мясных закусок; требования к качеству холодных закусок; сроки и условия реализации	Салат «Щада» (97); Салат-коктейль рыбный (90); Корзиночки с языком (26); Салат мясной (73)
<b><i>Изделия из теста</i></b>		Экскурсия на предприятие общественного питания.
<b><i>Приготовление сладких блюд</i></b>	Приготовление заливных блюд; муссов и суфле; показатели качества готовых сладких блюд; условия и сроки реализации	Мусс лимонный (661); Желе из молока (664); Яблоки печеные (688); Суфле плодое (696)
<b><i>Национальные блюда</i></b>	Приготовление национальных блюд, особенности питания в различных странах, условия и сроки хранения и реализации	Курица Кунг-Пао; Чак-чак; Эдвардианский тыквенный пирог; Чушка бюрек (перец фаршированный).
<b><i>Итоговая работа</i></b>		Постановка проблемы, разработка проекта решения данной проблемы, разработка технологической схемы блюда и его приготовление.

\* В скобках указаны номера рецептов блюд в соответствии с [19:,с.680]  
(смотреть приложение№1,№2,№4,№5,№6,№7,№8,№9,№10)

Таблица 9

**Содержание деятельности преподавателя и обучающихся в кружке  
«Поваренная книга»**

<i>Наименование темы</i>	<i>Деятельность</i>		<i>Метод</i>
	<i>Педагог</i>	<i>Обучающийся</i>	
<i>Вводное занятие</i>	Беседа, объяснение материала, демонстрация	Слушают, понимают, задают вопросы, повторяют за действиями преподавателя.	Объяснительно- иллюстративный
<i>Приготовление супов</i>	Объяснение материала. организация деятельности обучающихся	Слушают, понимают, задают вопросы. Практическая работа.	Объяснительно- иллюстративный. Практическая работа..
<i>Приготовление соусов</i>	Обсуждение, постановка вопроса. организация деятельности обучающихся	Слушают, понимают, задают вопросы. Обсуждают, Дискусируют. Практическая работа	Объяснительный. Метод «круглого стола». Практическая работа.
<i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	Объяснение материала, организация деятельности обучающихся	Слушают, понимают, задают вопросы. Практическая работа.	Объяснительно- иллюстративный. Практическая работа
<i>Блюда и гарниры</i>	Объяснение,	Слушают,	Пресс-



<i>из картофеля, овощей и грибов</i>	постановка вопроса, обсуждение, организация деятельности обучающихся.	понимают, задают вопросы, Отвечают на вопросы, обсуждают	конференция. Практическая работа
<i>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Объяснение материала, организация деятельности обучающихся	Слушают, понимают, задают вопросы. Практическая работа.	Объяснительно-иллюстративный. Практическая работа
<i>Блюда из мяса и птицы</i>	Объяснение материала, организация деятельности обучающихся	Слушают, понимают, задают вопросы. Практическая работа.	Объяснительно-иллюстративный. Практическая работа
<i>Приготовление холодных блюд и закусок</i>	Объяснение материала, организация деятельности обучающихся	Слушают, понимают, задают вопросы. Практическая работа.	Объяснительно-иллюстративный. Практическая работа
<i>Изделия из теста</i>	Объяснение, организация деятельности обучающихся, координация их деятельности.	Слушают, смотрят, задают вопросы, запоминают основные этапы производства и оборудование.	Экскурсия на предприятие общественного питания
<i>Приготовление сладких блюд</i>	Объяснение материала, организация деятельности обучающихся	Слушают, понимают, задают вопросы. Практическая работа.	Объяснительно-иллюстративный. Практическая работа.
<i>Национальная кухня</i>	Объяснение материала, организация деятельности обучающихся	Слушают, понимают, задают вопросы. Практическая работа.	Объяснительно-иллюстративный. Практическая работа

<b><i>Итоговая работа</i></b>	Беседа	Ответы на вопросы	Метод проекта
-------------------------------	--------	-------------------	---------------

Таким образом, кружковая работа с помощью разнообразных методов обучения должна способствовать формированию профессионального мотивации студентов. Различные методы и формы организации кружковых занятий (групповая, парная и др.) привлекают внимание обучающихся, мотивируют их и, следовательно, повышают мотивацию к профессии. В процессе занятий в кружке у студентов формируется мотивация к дальнейшему обучению профессии, студенты начинают видеть перспективы своей профессиональной деятельности и т.д.

### **2.3 Контрольный этап опытно–поисковой работы по формированию мотивации студентов ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» в процессе кружковой работы**

По окончании работы кружка, было проведено повторное исследование. Для повторного исследования мы ориентировались критерии и показатели, описанные в констатирующем этапе эксперимента. Нами были использованы методы: анкетирование, наблюдение, анализ творческих работ будущих технологов, беседы со студентами и пр.

Нами произведен сбор информации (путем анкетирования, опроса, беседы) об уровне мотивации студентов к предметам профессионального цикла на начало эксперимента и на момент окончания эксперимента. Результат определен по изменению заданных показателей и критериев (разница между показателями на начало и окончание эксперимента).

В следующей таблице отражена динамика изменения профессионального мотивации студентов после окончания курса кружковой работы (Таблица 10).

Увеличение значений позволяет сделать вывод о положительном влиянии экспериментального воздействия на педагогический процесс.

Таблица 10

**Динамика уровня профессионального мотивации в процессе эксперимента**

<i>Показатель</i>	<i>Констатирующий этап</i>						<i>Контрольный этап</i>					
	низкий		средний		Высокий		Низкий		средний		высокий	
	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%
Уровень знаний	4	30,7	6	46,1	3	23,2	1	7,6	5	38,5	7	53,9
Уровень активности	2	15,4	6	46,2	5	38,4	1	7,6	6	30,9	6	61,5
Уровень самост-ти	4	30,7	7	53,9	2	15,4	2	15,3	5	38,5	6	46,2

Данная таблица наглядно демонстрирует, что мотивация студентов к предметам профессионального цикла на начальном и заключительном этапах эксперимента был различен. По завершении эксперимента показатели высокого уровня мотивации возросли, а показатели низкого уровня – снизились, что позволяет судить о положительной динамике изменения уровня профессионального мотивации студентов. Разница составила от 7 до 31 %.

Таким образом, анализируя результаты эксперимента, можно сделать вывод, что использование кружковой работы позволило получить достаточно значительные результаты динамики профессионального мотивации студентов.

## ВЫВОДЫ ПО 2 ГЛАВЕ

На начальном этапе опытно-поисковой работы (констатирующем) мы измерили уровень профессионального мотивации студентов по выделенным нами показателям: уровень профессиональных знаний студентов, познавательная активность и самостоятельность в обучении.

В результате проведения констатирующего этапа опытно-поисковой работы, мы пришли к выводу, что большая часть студентов имеет средний уровень профессионального мотивации. Этот факт обосновывает цель эксперимента – повышение уровня мотивации студентов к предметам профессионального цикла посредством кружковой работы.

Кружок «Поваренная книга» на основании профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в – один из наиболее эффективных методов для формирования у студентов профессионального мотивации. Во второй части эксперимента нами была описана методика организации кружковой работы, разработан тематический план занятий в кружке и описана программа кружка. Кроме того, были созданы определенные наглядные пособия для кружковой работы, способствующие формированию у будущих поваров мотивации к профессии.

На контрольном этапе опытно-поисковой работы нами проведено повторное исследование.

Оно проводилось на основе показателей, охарактеризованных в разделе констатирующего этапа опытно-поисковой работы, и с помощью методов, используемых на преобразующем этапе опытно-поисковой работы.

По завершении эксперимента показатели высокого уровня мотивации возросли, а показатели низкого уровня – снизились, что позволило сделать вывод о положительной динамике изменения уровня профессионального мотивации студентов. Разница составила от 7 до 31 %.

В результате проделанной работы можно констатировать тот факт, что использование кружковой работы – достаточно эффективный метод повышения профессионального мотивации студентов

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проблема организации кружковой работы в современных условиях обучения и воспитания подрастающего поколения является архиактуальной. По данной проблеме ведутся активные дискуссии, в работе таких авторов как В.А. Березина, С.Н. Краснова, В.С. Пель представлен широкий опыт организации кружковой работы. Вместе с тем, проблема остается не достаточно изученной с теоретической позиции, а так же внедрение кружковой работы в практическую деятельность является достаточно затруднительным. Сказанное предопределяет актуальность данной темы.

В работе предпринимались попытки решения следующих задач:

- проанализировать научную литературу по проблеме использования кружковой работы с целью формирования профессиональных компетенций обучающихся
- дать понятие и характеристику кружковой работы, определить функции и содержание
- выделить состав компетенций, которые формируются в процессе кружковой работы
- разработать программу кружка профессионального цикла.

В ходе анализа научной литературы были изучены такие произведения как «Педагогическая поэма» А.С. Макаренко, «Современные образовательные технологии» Г.К. Селевко, а так же работы Л.Н. Толстого, Н.К. Крупской и других авторов-теоретиков, неоднократно изучавших проблему организации кружковой работы и описавших методику ее организации и роль в формировании профессионального мотивации.

Было изучено понятие кружковой работы, рассмотрена сущность кружковой деятельности и определены её функции.

Под кружковой работой понимают групповое взаимодействие обучающихся с целью формирования того или иного навыка, углубления знаний и их практического закрепления.

Сущность кружковой работы заключается в том, что определенный вопрос или программа изучаются на основе самостоятельности учебной группы, а так же каждого ее участника.

В ходе написания работы был сформулирован критериально-оценочный аппарат. Для оценки уровня сформированности профессиональных компетенций были выделены уровни сформированности компетенций (высокий, средний и низкий) и методы оценки сформированности компетенций, к которым относятся наблюдение, анализ выполненной работы, экспертная оценка и прочие.

Нами была разработана программа кружка профессионального цикла «Поваренная книга» профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в , предположительно, способствующая повышению уровня профессионального мотивации студентов и внедрена на базе ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Для проверки эффективности кружка «Поваренная книга» нами была проведена опытно-поисковая работа. На констатирующем этапе опытно-поисковой работы был выявлен исходный уровень мотивации к профессии у студентов и сформулирован вывод, что профессиональный мотивация студентов находится, в основном, на среднем уровне.

По завершении формирующего этапа опытно-поисковой работы, состоялся контрольный этап, который показал, что кружковая работа позволила получить положительную динамику формирования профессионального мотивации. Опытно-экспериментальная работа подтвердила нашу гипотезу о том, что организация кружковой работы

позволит иметь положительную динамику формирования профессионального мотивации студентов.



## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Акмалов, А.Ю. Творческие задания как средство активизации познавательной деятельности студентов старших классов на предметах гуманитарного цикла / А.Ю. Акмалов. – Челябинск, 2003. – 231 с.
2. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учеб. для сред. проф.-техн. уч-щ / Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., перераб.– М.: Экономика, 2012. – 366 с.
3. Анцыферова, Л.И. Методологические проблемы психологии развития // Принцип развития в психологии / Л. И. Анцыферова. – М., 1978. – 144 с.
4. Афанасьев, В.Г. Научно-техническая революция, управление, образование / В.Г. Афанасьев. – М.: Политиздат, 2013. – 431 с.
5. Бакшеева, Н.А. Психология мотивации студентов / Н.А. Бакшеева, А.А. Вербицкий; Под ред. Н.А. Бакшеевой. – М.: Колос, 2011. – 368с.
6. Белгородский, В.С. Роль инновационного образования в развитии российского общества / В. С. Белгородский // Философия образования. – 2011. – № 2, – с. 22-27.
7. Богданов, И.В. Психология и педагогика: учебное пособие / И.В. Богданов, С.В. Лазарев, С.М. Ануфриенко, И.П. Усольцева, Н.Д. Калинина. – М.: «Академия», 2012 г. – 267 с.
8. Богоявленская, Д.Б. Умственные способности как компонент интеллектуальной активности. // В кн. «Психологические исследования интеллектуальной деятельности» / Под ред. О.К. Тихомирова. – М., 2012. – 261 с.
9. Болдырева, Н.Н. Формирование у студентов умений организации учебно-познавательной деятельности / Н.Н. Болдырева // Специалист. – 2012. – №5. – с.30-32.
10. Болтянский, В. Г. Наглядность и понятие модели / В. Г. Болтянский // Новые исследования в педагогических науках. – 2013. – №5. – с. 3-7.

11. Большой толковый словарь русского языка / под. ред. С.А. Кузнецова. – СПб: Норинт, 2014. – 1536 с.
12. Гершунский, Б.С. Философия образования для XXI века.: учеб. пособие для самообразования / Б.С. Гершунский. – М.: Педагогическое общество России, 2012. – 512с.
13. Гин, А.А. Приёмы педагогической техники: Свобода выбора. Открытость. Деятельность. Обратная связь. Идеальность: пособие для учителя / А.А. Гин. – М.: Вита-Пресс, 2011. – 88с.
14. Горностаева, З.Я. Проблема самостоятельной познавательной деятельности // Открыт. школа. – 2013. – №2. с. 22-24.
15. Дьяченко, В.К. Общие формы организации процесса обучения: Актуал. пробл. теории и практики обучения / В.К. Дьяченко. – Красноярск: Изд-во Краснояр. ун-та, 2011. – 185 с.
16. Дьяченко, В.К. Основное направление развития образования в современном мире / В.К. Дьяченко. – М.: Школьные технологии, 2015. – 512 с.
17. Ефремова, Т.Ф. Новый толково-словообразовательный словарь русского языка / Т.Ф. Ефремова – М.: Русский язык, 2011.
18. Занков, Л. В. Избранные педагогические труды. — 3-е изд., дополн. / Л. В. Занков. — М.: Дом педагогики, 2013. — 608 с.
19. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: ИКТЦ «Лада», 2014. – 680 с.
20. Зимняя, И.А. Педагогическая психология: Учебник для вузов по педагогическим и психологическим направлениям и специальностям / И.А. Зимняя. – 2-е изд., доп., испр. и перераб. – М.: Логос, 2011. – 384 с.
21. Ивлева, И.А. Концептуальные основы построения системы качества профессионального образования / И.А. Ивлева, В.П. Панасюк, Е.К. Чернышева. – СПб.: Институт профессионального образования РАО, 2012. – 152 с.

22. Ильясов, И.И. Структура процесса учения / И.И. Ильясов. – М.: Издательство Московского университета, 2011. – 200с.
23. Кириленко, Г.Г. Краткий философский словарь / Г.Г. Кириленко, Е.В. Шевцов. — М. : изд «Слово, АСТ», 2012. — 480 с.
24. Климов, Е.А. Педагогический труд: психологические составляющие: учеб. пособие для студентов, магистрантов и аспирантов классических и педагогических вузов России / Е.А. Климов. – М.: Академия, 2011. – 239 с.
25. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013. – 480с.
26. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь / Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров. – Р-н-Д, 2012. – 176с.
27. Литова, З.А. Внеклассная работа по технологии / З. А. Литова // Внеклассная работа по технологии. – 2011. – № 8, – с. 20-25.
28. Макаренко, А.С. Педагогические поэмы / А.С. Макаренко. – М.: Издательство «ИТРК», 2013.
29. Мезинов, В.Н. Введение в педагогическую деятельность: учебное пособие / В.Н. Мезинов. – Елецк: изд. «ЕГУ им. Батурина», 2015 – 91 с.
30. Молотобарова, О.С. Кружок изготовления игрушек и сувениров / О.С. Молотобарова. – М.: Издательство «Просвещение», 1990.
31. Никитина, Н.Н. Основы профессионально-педагогической деятельности, Уч. изд. / Н.Н. Никитина, О.М. Железнякова, М. А. Петухов. – М.: Изд-во «Мастерство», 2012. – 324 с.
32. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка / С.И. Ожегов. – М.: Издательская группа «АСТ», 2013.
33. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка, 3-е издание / С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова. – М.: Аз, 1996. – 928 с.

34. Педагогика: Педагогические теории, системы, технологии: учебник для студентов высш. и сред. пед. заведений / под ред. С.А. Смирнова. – М.: Академия, 2011. – 512 с.
35. Пель, В.С. К истории создания и развития системы дополнительного образования в российской воспитательной системе // Проблемы педагогического образования: сб. науч. ст.- М.: 2013. – 49 с.
36. Петухов, М.А. Профессионально-технологическая система обучения специальным предметам: учебное пособие / М.А. Петухов под ред А. П. Беляевой. – Ульяновск: УЛГТУ, 2011 г. – 199 с.
37. Пидкасистый, П.И. Искусство преподавания / П.И. Пидкасистый, М. Л. Портнов – М.: Изд-во «Рос. пед. агентство», 2012. – 184 с.
38. Подласый И.П. Педагогика / И.П. Подласый. – М.: Юрайт, 2013. – 704 с.
39. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов: учеб. пособие для студ. высш. учеб. Заведений / И.П. Подласый, – М.: Изд-во ВЛАДОС-ПРЕСС, 2011. – 368 с.
40. Подласый, И.П. Педагогика: Новый курс: учеб. для студ. высш. учеб. заведений: В 2 кн. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2013. – Кн.1: Общие основы. Процесс обучения. – 576 с.
41. Похлебкин, В.В. Тайны хорошей кухни / В.В. Похлебкин. – М.: Издательство «Эксмо», 2013.
42. Прессман, Л.П. Методика и техника эффективного использования средств обучения в учебно-воспитательном процессе / Л.П. Прессман. – М.: Просвещение, 1988. – 191 с.
43. Романцев, Г.М. Теоретические основы высшего рабочего образования / Г.М, Романцев. – Екатеринбург: Урал. гос. проф. пед. ун-т, 2012. – 333 с.

44. Рябов, В.М. Профессиональная педагогика: учебник для студентов средних учебных заведений / В.М. Рябов. – М.: Ассоциация «Профессиональное образование», 2012.
45. Семушина, Л.Г. Содержание и методы обучения в средних специальных учебных заведениях / Л.Г. Семушина, Н.Г. Ярошенко. – Мн., 2013. – 438с.
46. Скакун, В.А. Методическое пособие для преподавателей профессиональных учебных заведений: учебно-методическое пособие / В.А. Скакун. – М., 2011. – 216с.
47. Скакун, В.А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие / В.А. Скакун. – М.: Изд. Форум. Профессиональное образование, 2012. – 336с.
48. Соленик, А. Как заниматься самообразованием / А. Соленик. – Спб.: Издательство «Прибой», 1929.
49. Хуторской, А.В. Педагогическая инноватика: методология, теория, практика: Научное издание / А.В. Хуторской. – М.: Изд-во УНЦ ДО, 2012. – 239 с.
50. Хуторской, А.В. Современная дидактика: Учеб. для вузов / А.В. Хуторской. – СПб.: Питер, 2011. – 544 с.
51. Чахоянц, В.Е. Современные требования к уроку производственного обучения / В.Е. Чахоянц. – М.: Высш. шк., 2014 – 42с.
52. Шапоринский, С.А. Вопросы теории производственного обучения: Профтехпедагогика / С.А. Шапоринский. – М.: Высш. шк., 1981. – 208 с.
53. Щепотин, А.Ф., Комплексное учебно-методическое обеспечение образовательного процесса в средних профессиональных учебных заведениях: методические рекомендации / М.А. Чекулаев, В.Е. Сосонко, А.П. Шеховцев. – М.: ИПР СПО, 2012.
54. Щурнова, Н.Е. Культура современного урока / Н.Е. Щурнова. – М.: Педагогическое общество России, 2013. – 112 с.

55. Щурнова, Н.Е. Педагогические технологии / Н.Е. Щурнова. – М.: Педагогическое общество России, 2012. – 224 с.

56. Энциклопедический словарь в 86 т. Репр.воспр.изд. «Энциклопедический словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона». — СПб.: «ПОЛРАДИС», 2013.

57. Энциклопедия профессионального образования в 3 т. / Под ред. С.Я. Батышева. – М.: РАО; Ассоц. «Проф. образование», 1999. – Т.1. – 586 с.; Т.2. – 440 с.; Т. 3. – 488 с.

58. Эрганова, Н.Е. Методика профессионального обучения: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Н.Е. Эрганова. – М.: Академия, 2014. – 160с.

#### *Электронные источники*

59. Кружковая работа на уроках технологии на примере темы «Вышивание атласными лентами» [Электронный ресурс] / Биржа курсовых и дипломных проектов. – Режим доступа: <http://www.webkursovik.ru/kartgotrab.asp?id=67024>. – Дата обращения – 1.06.2015.

60. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» [Электронный ресурс] // Министерство образования и науки Российской Федерации. – Режим доступа: <http://xn--80abucjiibhv9a.xn> - Дата обращения - 24.05.2015.

61. Юлбарисова, Л.М. Организация кружковой работы в ДОУ [Электронный ресурс] / Л.М. Юлбарисова. – Режим доступа: <http://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/03/18/organizatsiya-kruzhkovoy-raboty-v-dou>. - Дата обращения - 2.06.2015.

Технологическая карта

Наименование: *Борщ украинский*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	15	12
Капуста свежая	10	8
Картофель	21.3	16
Морковь	5	4
Петрушка (корень)	2.1	1.6
Лук репчатый	3.6	3
Чеснок	0.4	0.3
Томатное пюре	3	3
Мука пшеничная	0.6	0.6
Шпик	1.04	1
Кулинарный жир	2	2
Сахарный песок	1	1
Уксус 3%-ный	1	1
Перец сладкий	2.7	2
<b>ВЫХОД:</b>	100	

**Технология приготовления**

Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь нашинкованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с жиром.

В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 5-10 мин до окончания варки вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, перец сладкий, соль, специи.

**Требования к оформлению, подаче, реализации**

Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растертым с чесноком.

Рекомендуется борщ отпускать с говядиной, свининой. Отдельно можно подать пампушки с чесноком.

**Органолептические показатели**

Внешний вид: форма нарезанных овощей сохранена, на поверхности блестки жира, цвет бульона красно-бордовый, ингредиентов – натуральный, жира – желтый;

Консистенция: мягкая;

Вкус: умеренно соленый;

Запах: насыщенный, свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

Наименование: *Соус ткемали*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Ткемали (плоды)	75.3	70
Чеснок	10.0	7.0
Кориандр	6.1	4.5
<i>или</i> Укроп	6.1	4.5
Перец красный молотый	0.1	0.1
Соль	1.0	1.0
Вода	60	60
<b>ВЫХОД:</b>	100	

***Технология приготовления***

Плоды ткемали перебирают, промывают, отваривают в течение 5 мин и протирают через сито. Затем разводят отваром, добавляют толченый чеснок, мелко нарезанную зелень кинзы, укропа, заправляют перцем, солью, доводят до кипения и охлаждают.

***Требования к оформлению, подаче, реализации***

Соус используют для приготовления и подачи блюд.

***Органолептические показатели***

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира;

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная;

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый;

Запах: насыщенный, свойственный продуктам, входящим в блюдо.



Технологическая карта

Наименование: *Плов*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Баранина	39.6	28.4
или Говядина	42.8	31.6
или Свинина	34.8	29.6
или Козлятина	39.6	28.4
Крупа рисовая	50	50
Маргарин	4	4
Лук репчатый	4.8	4
Морковь	20	16.5
Томатное пюре	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	100	

*Технология приготовления*

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Плов можно готовить без томатного пюре.

*Требования к оформлению, подаче, реализации*

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Перед подачей посыпают нарезанной зеленью и украшают зубчиками чеснока.

*Органолептические показатели*

Внешний вид: рассыпчатая масса, форма нарезки мяса и овощей сохранена;

Консистенция: рассыпчатая, мягкая;

Вкус: умеренно соленый, свойственный вкусу мяса и овощей;

Цвет: риса – бледно желтый, овощей – соответствующий виду овоща;

Запах: насыщенный, свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование: *Котлеты морковные*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	7.22	7.22
Масло растительное	2	2
Морковь	93.33	74.44
Мука пшеничная	2.78	2.78
Яйцо	5.56	5.56
Сметана	5	5
ВЫХОД:	100	

*Технология приготовления*

Морковь очищают, промывают, мелко шинкуют, тушат на слабом огне до готовности, затем добавляют манную крупу, соль, яйцо, хорошо перемешивают. Формуют котлеты, панируют в муке, кладут на противень, смазанный маслом, сверху смазывают сметаной и запекают.

*Требования к оформлению, подаче, реализации*

Котлеты морковные можно отпускать с соусом молочным. Перед подачей сливочным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

*Органолептические показатели*

Внешний вид: форма - форма овально-приплюснутая с заостренным концом, поверхность без трещин, равномерно запанированы;

Консистенция: сочная, однородная, мягкая, корочка слегка хрустящая;

Цвет: поверхности котлет - светло-коричневый, на изломе - оранжевый;

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла;

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование: *Рыба по-русски*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Осетр	65.96	32.63
<i>или</i> Севрюга	61.4	32.63
<i>или</i> Белуга	64.91	32.63
<i>или</i> Треска	42.11	31.93
<i>или</i> Окунь морской	45.61	31.93
<i>или</i> Налим	46.67	34.04
<i>~ Масса припущенной рыбы</i>	-	26.32
Морковь	20	16.5
Лук репчатый	0.88	0.7
Петрушка (корень)	1.75	1.4
Огурцы соленые	4.5	4
Шампиньоны свежие	4.21	2.11
<i>или</i> Грибы белые свежие	3.86	2.11
<b>ВЫХОД:</b>	100	

***Технология приготовления***

Порционные куски рыбы с кожей без хрящей или с кожей без костей припускают. Приготавливают гарнир для соуса. Морковь и петрушку нарезают мелкими брусочками и припускают. Грибы отваривают и нарезают ломтиками. Огурцы соленые очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают. Лук режут полукольцами и ошпаривают, каперсы отжимают от рассола, у маслин удаляют косточки. Подготовленные продукты смешивают, кладут в томатный соус и доводят до кипения.

Хрящи можно добавлять к блюду из рыб семейства осетровых (25, 15, 10 г), при этом увеличивается и выход.

***Требования к оформлению, подаче, реализации***

При отпуске рыбу поливают соусом, сверху кладут ломтик лимона, гарнируют. Гарнир - картофель отварной. Соус - томатный.

***Органолептические показатели***

Внешний вид: рыба сохранила форму, овощи сохранили форму нарезки;

Консистенция: сочная, мягкая, корочка слегка хрустящая;

Вкус: умеренно соленый, с привкусом овощей;

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование: *Зразы отбивные*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	40.37	29.63
<i>или</i> Свинина	34.81	29.63
Лук репчатый	17.78	14.81
Жир топленый	2.22	2.22
Яйца	3.7	3.7
Грибы белые свежие	6.3	4.81
<i>или</i> Грибы белые сушеные	1.85	1.85
Сухари	1.85	1.85
Петрушка (зелень)	1.11	0.74
<i>~ Масса фарша</i>	-	13.7
<i>~ Масса полуфабриката</i>	-	43.33
Жир топленый	1.85	1.85
Томатное пюре	3.7	3.7
Мука пшеничная	1.11	1.11
Лук репчатый	1.85	1.48
Морковь	1.85	1.48
<b>ВЫХОД:</b>	100	

**Технология приготовления**

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде маленьких рулетов.

Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают и тушат в воде или бульоне около часа с добавлением пассерованных овощей и томатного пюре.

На оставшемся после тушения бульоне приготавливают соус, заливают им зразы, добавляют душистый и черный перец горошком и тушат еще 30-35 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с сухарями, рублеными крутыми яйцами или вареными грибами, измельченной зеленью петрушки или укропа, добавляют соль и перец.

### ***Требования к оформлению, подаче, реализации***

Отпускают с соусом и гарниром. Гарниры – каши рассыпчатые, рис отварной, пюре картофельное.

### ***Органолептические показатели***

Внешний вид: рулеты с слегка зажаренной корочкой, сохранили форму;

Консистенция: сочная, мягкая, корочка слегка хрустящая;

Вкус: умеренно соленый;

Цвет: мяса – розовый на разрезе, овощей – соответствующий конкретному виду овоща;

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование: *Салат столичный*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Курица	76.67	52.67
<i>или</i> Индейка	64.67	47.33
<i>или</i> Фазан	56.67	37.33
<i>или</i> Рябчик	56.67	37.33
<i>или</i> Куропатка серая	56.67	37.33
<i>или</i> Тетерев	58.67	37.33
Картофель	56.3	44.2
Огурцы соленые	25.33	20
<i>или</i> Огурцы свежие	25.33	20
Салат	9.33	6.67
Яйца	42.5	40
Майонез	26.67	26.67
<b>ВЫХОД:</b>	100	

**Технология приготовления**

Для салата используют отварную мякоть птицы или дичи без кожи. Половину мякоти мелко режут, а остальную часть используют для украшения.

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса “Южный”.

**Требования к оформлению, подаче, реализации**

Салат выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус “Южный” можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.

**Органолептические показатели**

Внешний вид: все ингредиенты имеют одинаковую форму нарезки;

Консистенция: мягкая;

Вкус: умеренно соленый;

Цвет: соответствующий конкретному виду продукта;

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование: *Желе из молока*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	25	25
Сахарный песок	16	16
Ванилин	0,003	0,003
Желатин	3	3
Миндаль	13.3	12
ВЫХОД:	100	

***Технология приготовления***

Готовят миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3-4 мин, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке.

Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в формы и охлаждают.

При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и доводят до кипения.

***Требования к оформлению, подаче, реализации***

Желе выкладывают на блюдо из форм, украшают листьями мяты, поливают ягодным сиропом.

***Органолептические показатели***

Внешний вид: гладкая матовая поверхность;

Консистенция: мягкая, однородная;

Вкус: сладкий с привкусом ванилина;

Цвет: от белого до бежевого;

Запах: ванилина и миндаля.

Технологическая карта

Наименование: *Чушка бюрек (фаршированный перец)*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий	80	60
Мука	3	3
Помидор	20	5
Брынза	50	50
Яйцо	12	12
Панировочные сухари	4	4
Растительное масло	2	2
ВЫХОД:	100	

**Технология приготовления**

Перцы укладывают в форму и ставят в духовку на 15 минут при температуре 200 градусов. Затем их достают и дают отдохнуть 15 минут.

Брынзу разминают вилкой, помидор очищают от семечек и мелко режут кубиками, яйцо крошат, добавляют в фарш и перемешивают.

С перца снимают кожицу и очищают от семян. Готовят мучную, сахарную и жидкую панировки.

Перцы наполняют начинкой, последовательно панируют в мучной, жидкой, сахарной панировке. Обжаривают с двух сторон на сковороде.

**Требования к оформлению, подаче, реализации**

Выкладывают на блюдо, украшают зеленью и овощами, поливают кисло-сладким соусом или соусом Ткемали. Подают в горячем виде.

**Органолептические показатели**

Внешний вид: корочка золотистая, пропеченная, перед сохранил свой цвет;

Консистенция: мягкая, однородная;

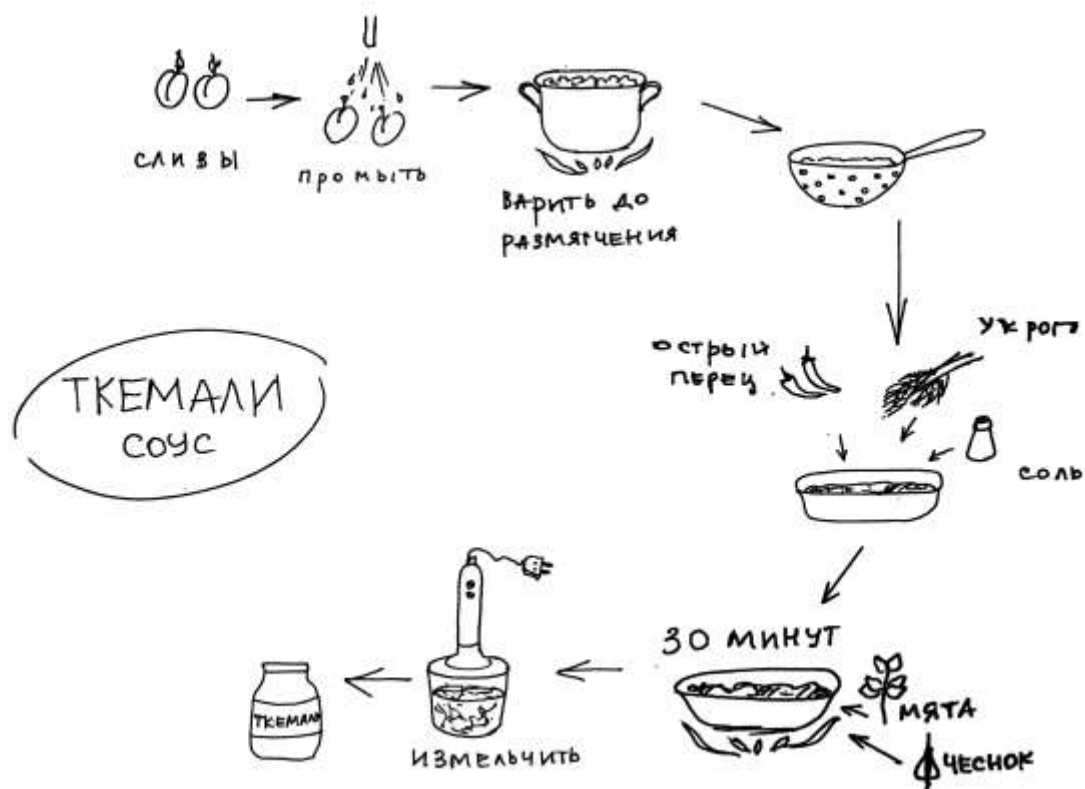
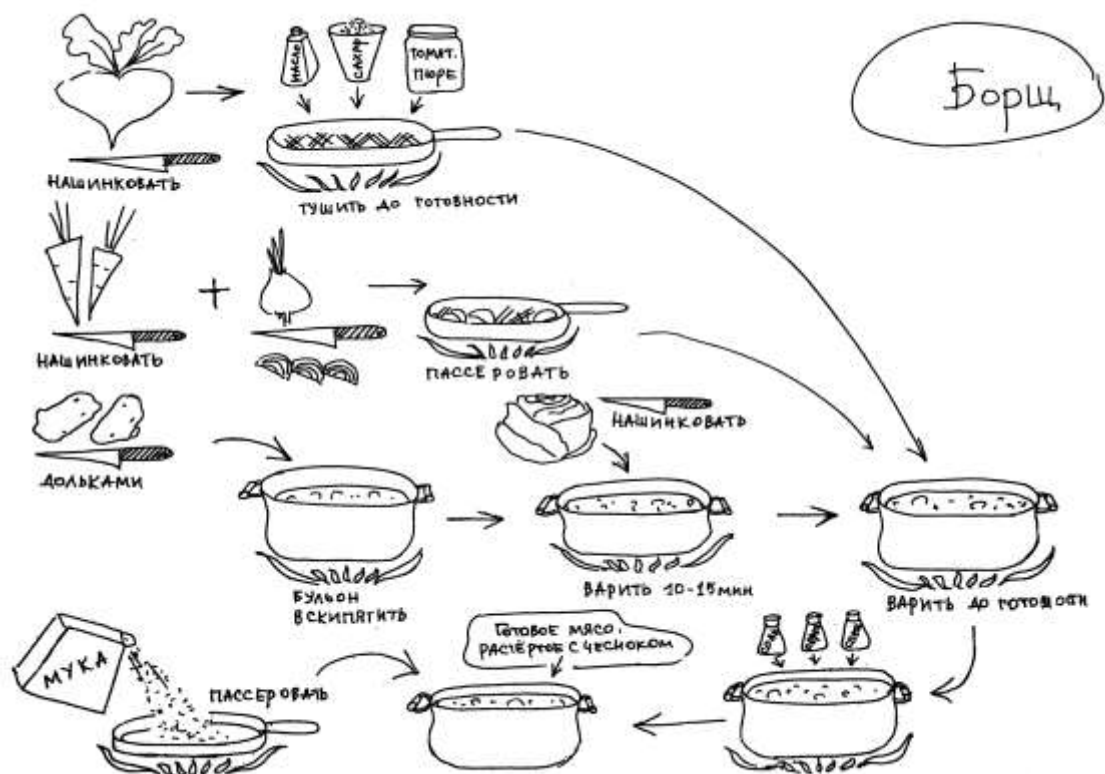
Вкус: умеренно соленый с сырным привкусом;

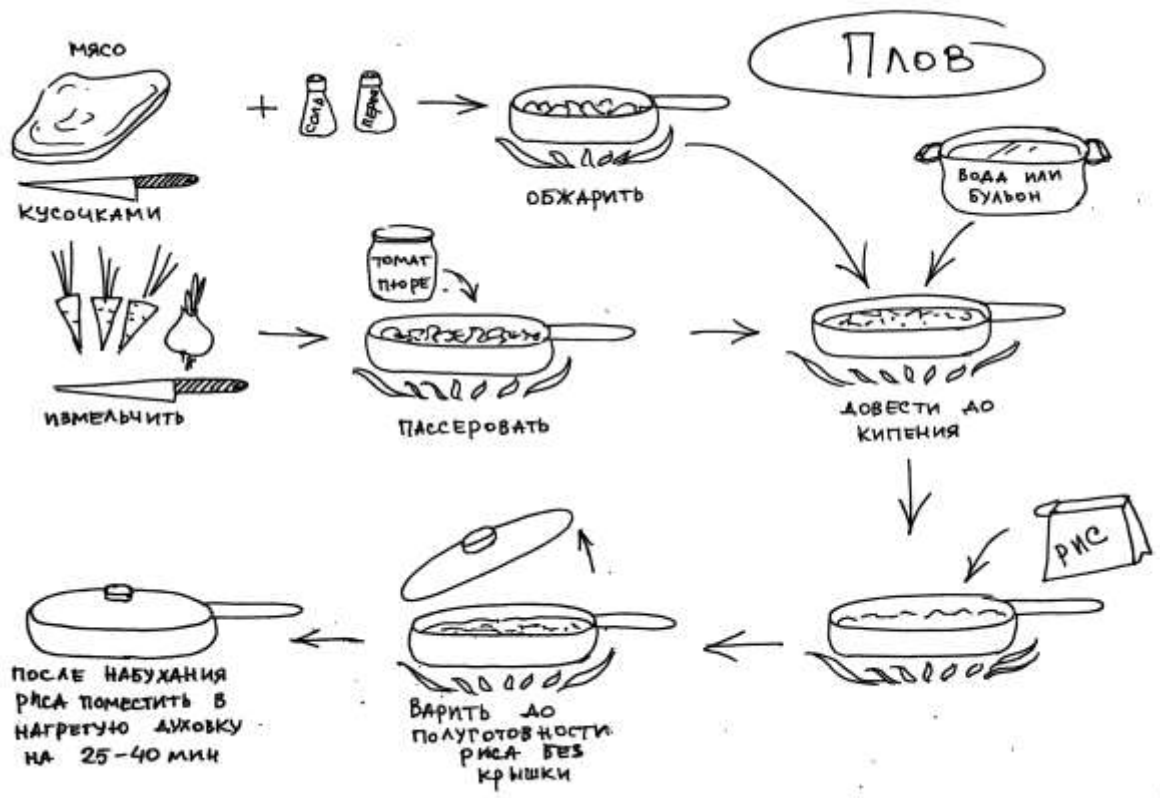
Цвет: корочки – коричневый, начинки – соответствующий цвету ингредиентов;

Запах: перца и брынзы.

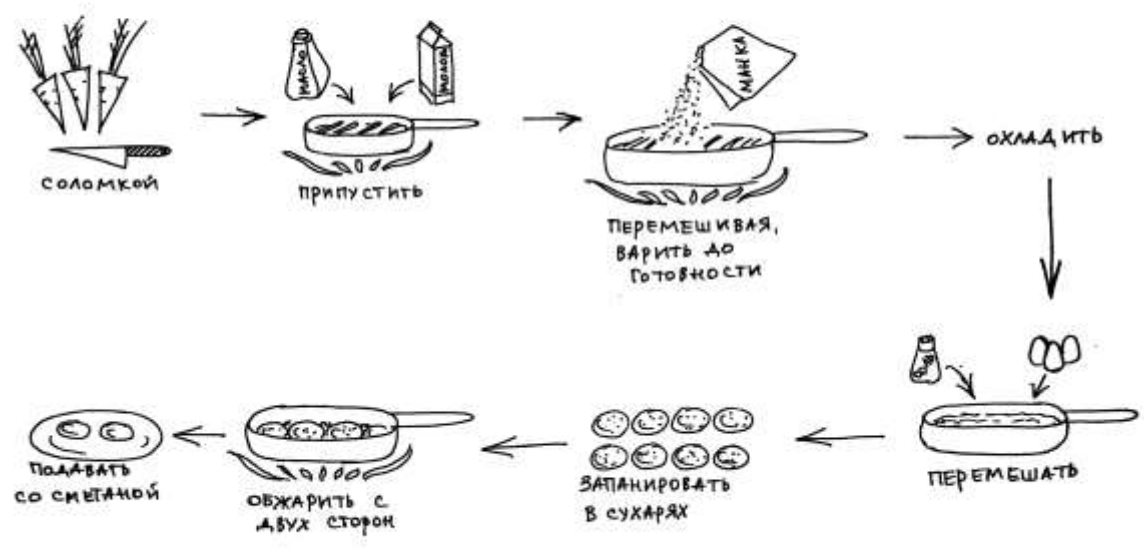


Технологические схемы приготовления блюд

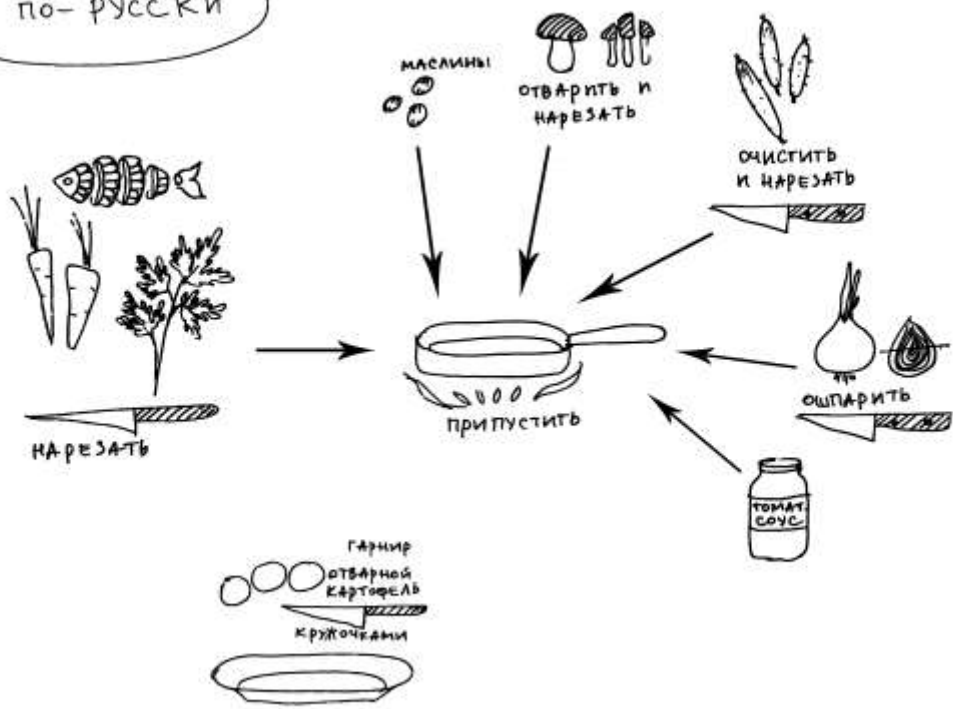




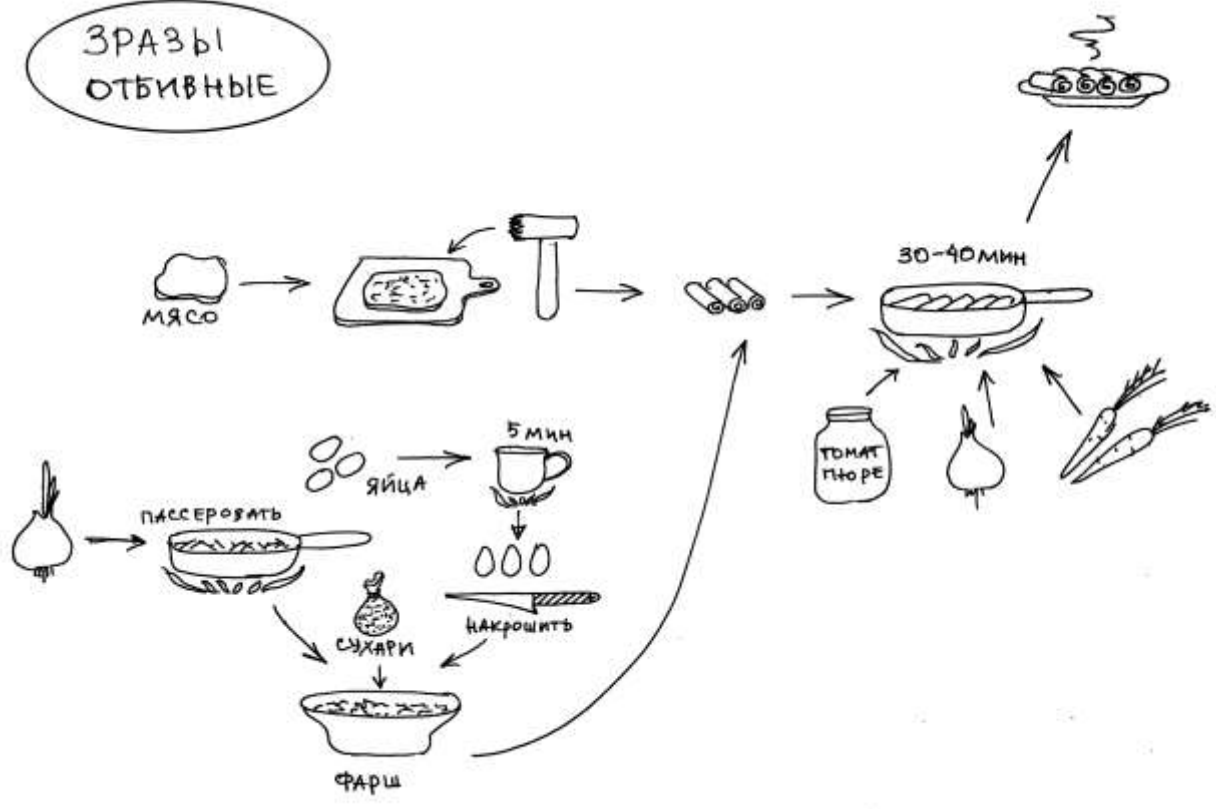
## КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ



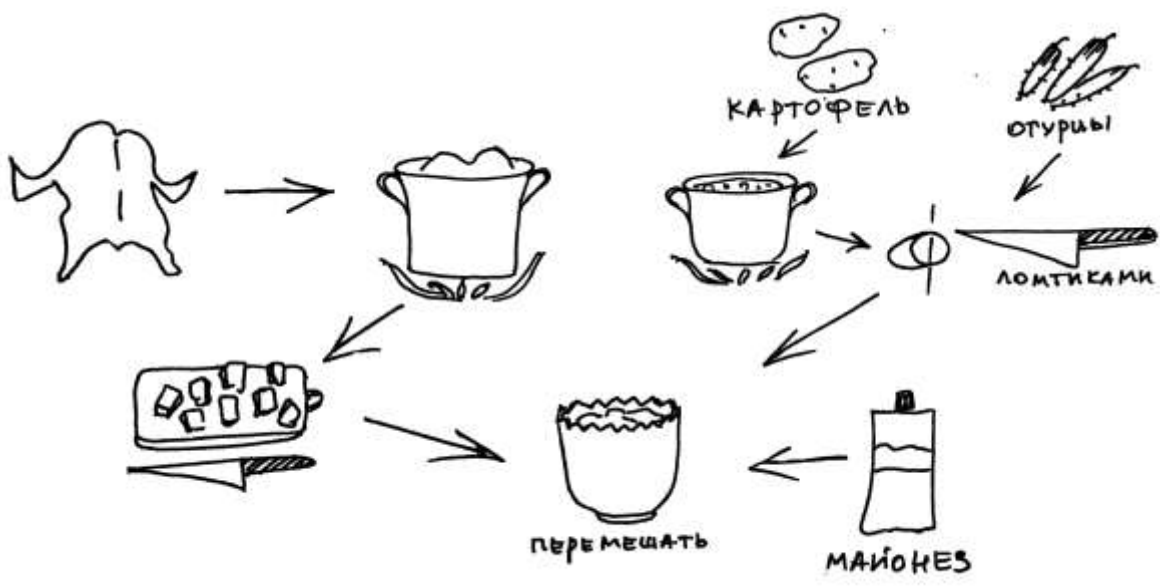
РЫБА  
ПО-РУССКИ



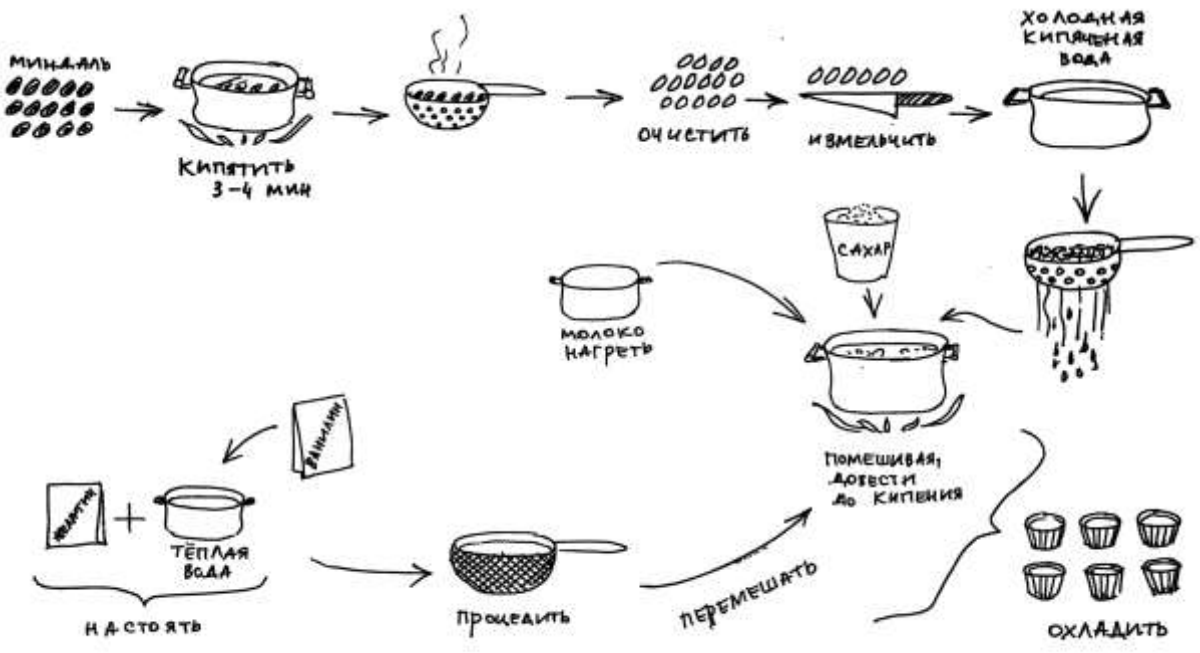
ЗРАЗЫ  
ОТБИВНЫЕ



# СТОЛИЧНЫЙ САЛАТ



# ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОКА



Чушка бюрек  
БОЛГАРСКОЕ БЛЮДО

