



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**ДЕЛОВАЯ ИГРА КАК СРЕДСТВО РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ВАЖНЫХ КАЧЕСТВ БУДУЩИХ
ТЕХНОЛОГОВ.**

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

Проверка на объем заимствований:
84,5 % авторского текста

Выполнила:
студентка группы ОФ-409/081-4-1
Прессель Александра Геннадьевна

Работа рекомендована к защите
рекомендован/не рекомендована

« 16 » 06 2018 г.

Зав. кафедрой ПППОиПМ

к.п.н., доцент

Корнеева Н.Ю. Корнеева Н.Ю.

Научный руководитель:
Заведующий кафедрой ПППОиПМ,
к.п.н., доцент кафедры ПППОиПМ
Корнеева Наталья Юрьевна

Челябинск

2018 год

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические аспекты использования деловых игр при формировании профессиональных важных качеств будущих технологов.....	8
1.1. Значение профессионально важных качеств в становлении будущих технологов.....	8
1.2. Структура и содержание понятия «деловая игра», сущность и основные характеристики деловых игр	18
1.3. Особенности разработки и проведения деловых игр при изучении дисциплин профессионального цикла	25
Выводы по первой главе.....	29
Глава 2. Опытно-практическая работа по формированию профессиональных важных качеств в процессе проведения деловой игры на базе «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли».....	32
2.1. Характеристика профессиональной образовательной организации ГБПОУ ЧГКИПиТ и анализ методики преподавания дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».....	32
2.2. Методические рекомендации по разработке и проведению деловых игр в ПО.....	41
2.3. Разработка деловых игр для формирования профессиональных важных качеств будущих технологов.....	47
Выводы по второй главе.....	64
Заключение.....	66
Библиографический список.....	72
Приложение.....	76

Введение

Прогресс жизни требует перемен во всех сферах. Текущая ситуация в образовании не является исключением. И общее, и профессиональное образование важно в становление личности. Более сложным, скрупулёзным является профессиональное образование. Целью данного вида образования это подготовка высококвалифицированных специалистов достойного уровня подготовки, конкурентоспособного на рынке труда, способного к профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными профессионально важными качествами.

Концепция модернизации российского образования до 2020 года предусматривает кардинальное изменение в системе профессионального обучения. С переходом к личностно-ориентированному, компетентностному образованию меняется вся система профессиональной подготовки будущего специалиста.

Одной из важнейших задач современного образования является повышение эффективности образовательного процесса. Вовлеченность обучающихся во время занятия, мотивация и активность возрастают при использовании современных активных форм обучения.

В мире используется до 50 различных методов обучения: рассказ, беседа, инструктаж, демонстрация, упражнения, самостоятельная работа, учебная игра, диспут, иллюстрация и другие. Среди самых разнообразных форм организации занятий наибольший интерес у студентов вызывают игры, игровые ситуации, так как именно при использовании данной формы обучения, учебный процесс возможно приблизить к реальной жизни. Деловая игра способствуют формированию практических умений и навыков, обеспечивающих практическую направленность обучения, лучшему усвоению нового материала и развитию творческого потенциала обучающихся. Она помогает изучить, закрепить теоретический материал и сразу же применить его при решении различных задач, позволяет участникам игры экспериментировать, отрабатывать различные профессиональные

действия, совершать ошибки в игре, чтобы избежать их в дальнейшей деятельности.

Как метод обучения деловая игра имеет множество преимуществ. Одним из них является командообразование. Так как в условиях среднего профессионального образования становление личности находится на самом пике развития, у обучающихся в группе происходит столкновение характеров, мнений. А деловая игра способствует работе в команде, сближению и развитию эффективных коммуникаций. Тем самым происходят положительные изменения климата в группе, в не зависимости от получаемой профессии.

Профессия технолог является ответственной и важной на любом предприятии. Для хорошего специалиста обязательны базовые знания и умение эффективно использовать их на практике. Успешность карьеры напрямую зависит от знаний и квалификации. Изучение дисциплин при обучении на технолога, предполагает тесное взаимодействие научных знаний и оперативного принятия решения. Студент должен владеть теоретической базой, уметь анализировать, оценивать ресурсы и в минимальное количество времени принимать научно-обоснованные решения в разных ситуациях. Подготовка рефератов и презентаций, решение тестовых заданий и задач, то есть пассивные методы обучения, помогут глубоко изучить теоретическую базу, при использовании только таких методов, возможны проблемы и долгая адаптация на практике. Именно деловая игра станет площадкой для тренировки принятия решений, оценки последствий и выработки эффективной стратегии для дальнейшего использования в профессиональной деятельности.

Профессионально образовательные организации все чаще применяют деловые игры при изучении дисциплин профессионального цикла. Ведь она является симулятором профессиональной деятельности, моделирует определенный процесс, в котором просто необходимо научиться принимать решения. Обучающийся имеет возможность разработать различные пути к достижению результата в предложенной ситуации. Необходимость в

подготовке конкурентно-способного выпускника-технолога выгодна как учебному заведению, так и работодателю. Именно поэтому мы рассматриваем формирование профессионально-важных качеств.

Над вопросами образовательного процесса размышляли многие ученые и философы. Сущность, назначение и теоретические вопросы применения деловых игр отражены в работах Я.М. Бельчикова, М.М. Бирштейн, А.А. Вербицкого, В.Г. Комарчука, Е.А. Хруцкого. Л.С. Выготский и А.С. Макаренко впервые отметили значение игры в формировании определенных навыков и развитии личностных компетенций и профессионально важных качеств.

Однако следует отметить, что в системе профессионального образования в центре внимания не всегда находится развитие личности студента и его профессионально важных качеств, а преобладает стандартный процесс передачи ему суммы знаний и умений. Тем самым мы делаем вывод, что разработанность данного вопроса в теории и практике педагогики недостаточно изучена. И средства повышения ПЗК не раскрыты.

Таким образом, тема «Деловая игра как средство развития профессиональных важных качеств будущих технологов», которую мы рассматриваем в данной работе подробно, является актуальной, необходимой для углубленного освоения.

Цель исследования – разработать методические рекомендации по разработке и применению деловых игр в процессе формирования профессионально важных качеств будущих технологов.

Объект исследования – профессионально важные качества будущих технологов.

Предмет исследования - деловая игра как средство развития профессионально важных качеств.

Исходя из поставленной цели, можно сформулировать следующие **задачи**:

- 1) описать теоретические аспекты деловых игр в процессе изучения профессиональных дисциплин в профессионально-образовательных организациях;
- 2) значение профессионально важных качеств во становлении будущих технологов;
- 3) раскрыть структура и содержание понятия «деловая игра», сущность и основные характеристики деловых игр;
- 4) выявить особенности разработки и проведения деловых игр при изучении дисциплин профессионального цикла;
- 5) проанализировать систему организации образования и проведения деловых игр в ГБПОУ ЧГКИПиТ;
- 6) подготовить рекомендации по внедрению программы деловых игр в ГБПОУ ЧГКИПиТ.
- 7) разработать план занятия в форме деловые игры для формирования профессиональных важных качеств будущих технологов в условиях изучения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль» в ГБПОУ ЧГКИПиТ.

Практическая значимость исследования: разработка методических рекомендаций по проведению деловых игр в процессе формирования профессионально важных качеств будущих технологов на примере дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль»

Тема, цель и задачи исследования обусловили выбор совокупности **методов исследования:**

- ✓ теоретические методы (анализ, обобщение и систематизация психолого–педагогической, методической литературы и исследований по проблеме);
- ✓ эмпирические методы (изучение и обобщение педагогического

опыта; наблюдение учебной деятельности студентов в процессе теоретических и практических занятий; анализ процесса и результатов учебной деятельности студентов; беседа).

База исследования - основная исследовательская работа проводилась на базе государственного бюджетного профессионально образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». (далее ГБПОУ ЧГКИПиТ) находящегося по адресу: Челябинск, ул. Ворошилова, 16.

Структура работы: работа состоит из введения, 1 главы, включающей теоретическую часть, вывода по первой главе, 2 главы, содержащей практическую работу по разработке и рекомендациям проведения деловой игры в процессе изучения профессиональных дисциплин (на примере дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль»), вывода по второй главе, заключения и списка используемой литературы. Текст изложен на 68 страницах, содержит 6 таблиц, 3 рисунка, список литературы содержит 50 источников литературы.

Глава 1. Теоретические аспекты формирования профессиональных важных качеств будущих технологов

1.1. Значение профессионально важных качеств в становлении будущего технолога

Профессионально важные качества являются неотъемлемой частью становления личности. При изучении содержания и источников профессионального развития в отечественной психологии реализуются положения о взаимовлиянии личности и деятельности.

Изучением становления личности человека в ходе его профессионализма занимались Б. Г. Ананьев, А. А. Деркачев, Е. А. Климов, Н. В. Кузьмин, Б. Ф. Ломов, К. К. Платонов, Ю. П. Поваренков, В. А. Пономаренко, В. Д. Шадриков, Ю.К.Бабанский, Ю.Н.Кулюткин, др.

Успешность профессионализации человека зависит от зрелости качеств личности, соответствующих требованиям деятельности. Вместе с тем сама профессионализация есть форма трудовой деятельности и социализации личности. Совокупность психических свойств, качеств субъекта деятельности в своей целостности, организованная для выполнения конкретной деятельности, образует психологическую систему деятельности.

Занимаясь изучением субъекта труда, необходимо знать особенности требований профессии к психическим качествам работника, что в дальнейшем позволяет определить степень психологического соответствия человека определенной профессии.

Важным понятием в психологии труда является психограмма, понимаемая как выделение и описание качеств человека, необходимых для успешного освоения конкретной трудовой деятельности и ее эффективного выполнения. Данные качества называются профессионально важными качествами.

В научной литературе, как менее и как более интегральные психологические «единицы», различают профессионально важные качества в узком и в широком смысле. Рассмотрим примеры трактовок понятия «профессионально важных качеств» по оценке ученых и философов.

Таблица 1

Трактовка понятия «профессионально важных качеств»

Философы	Трактовка понятия
<p><i>Бодров Вячеслав Алексеевич</i> - советский и российский психолог, психофизиолог, врач, выдающийся специалист в области психологии труда, профотбора и психофизиологии, доктор медицинских наук, профессор, заведующий лабораторией инженерной психологии и эргономики Института психологии Академии наук СССР.</p>	<p>«Вся совокупность психологических качеств личности, а также целый ряд физических, антропометрических физиологических характеристик человека, которые определяют успешность обучения и реальной деятельности. Конкретный перечень этих качеств для каждой деятельности специфичен (по их составу, по необходимой степени выраженности, по характеру взаимосвязи между ними) и определяется по результатам психологического анализа деятельности и составления ее профессиограммы и психограммы»</p>
<p><i>Шадриков Владимир Дмитриевич</i> - Советский и российский психолог, специалист в области психологии труда, педагогической и дифференциальной психологии. Автор теории системогенеза деятельности и теории способностей. Доктор психологических наук, профессор. Действительный член АПН СССР - РАО.</p>	<p>Под профессионально важными качествами также принято понимать любые качества субъекта, включенные в процесс деятельности и обеспечивающие эффективность ее исполнения по параметрам производительности, качества труда и надежности. По мнению В. Д. Шадрикова, профессионально-важные качества выступают в роли тех внутренних условий, через которые преломляются внешние воздействия и требования деятельности. Они являются узловым моментом формирования психологической системы деятельности. Согласно В. Д. Шадрикову, профессионально важными качествами могут выступать свойства нервной системы, особенности психических процессов, личностные особенности, характеристики направленности, знания и убеждения, а также другие качества личности. Для будущих квалифицированных рабочих и специалистов учащихся профессиональных лицеев и колледжей основу профессионально важных качеств составляют способности и характерологические черты обучаемых. [25, 26]</p>
<p><i>Климов Евгений Александрович</i> - советский и российский психолог, психофизиолог, доктор психологических наук, профессор, академик АПН СССР, член-корреспондент,</p>	<p>«Профессионально-важные качества представляют собой отдельные динамические черты личности, отдельные психические и психомоторные свойства (выражаемые уровнем развития соответствующих психических и психомоторных процессов), а также физические качества, соответствующие требованиям к</p>

<p>методолог практической психологии, психологии труда и профориентации, один из основоположников современной отечественной дифференциальной психофизиологии, разработчик теории типологического индивидуального стиля деятельности; ведущий специалист СССР и России в области психологии профессионального психофизиологии профессиональной деятельности</p>	<p>человеку какой-либо определенной профессии и способствующие успешному овладению этой профессией.»[16]</p>
<p><i>Ананьев Борис Герасимович</i> - Советский психолог, создатель концепции нынешнего факультета психологии СПбГУ.</p>	<p>Под функциональными механизмами психики понимается нейрофизиологическая основа личности, которая закладывается генетически и составляет природную основу человека. Операционные механизмы формируются в основном в процессе деятельности. Они являются более подвижными, изменяются в процессе профессионализации личности. Общие способности наполняются профессиональным содержанием, превращаясь в профессиональные. Например, в профессиональной деятельности технолога важна координация движений обеих рук. Функциональными механизмами координации являются развитая нервная система и состояние двигательного аппарата человека. Профессиональные способности начинают проявляться только тогда, когда сенсомоторная деятельность наполняется профессионально-логическим содержанием.</p>
<p>Кулюткин Ювеналий Николаевич - член-корреспондент АПН СССР, доктор психологических наук, профессор, зам. директора НИИ общего образования взрослых АПН СССР, Ленинград</p>	<p>Выделяет три группы качеств личности, имеющих профессиональную значимость: способность понимать внутренний мир другого человека; способность к активному воздействию на ученика эмоциональная устойчивость, т.е. способность владеть собой.</p>
<p>Бабанский Юрий Константинович— советский педагог, вице-президент Академии Педагогических Наук СССР с 1979 по 9 августа 1987. Доктор педагогических наук, профессор.</p>	<p>I. Личностные: потребность работы с учащимися; идейно - политический и культурный кругозор, настойчивость в работе; мобильность, чувство нового и такт; требовательность к себе и другим; II. Качества, связанные с учебной деятельностью: знание материала; умение оценивать качество знаний, умений и навыков; умение планировать работу, осуществлять развитие мышления, формирование интереса, умение эффективно выполнить план, индивидуальный подход, формировать</p>

	навыки труда; III. Качества, связанные с воспитательной работой: умение оценивать результаты; планирование воспитательной работы, индивидуальный подход в воспитании;
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Понятие профессионально важных качеств вошло в категориальный аппарат психологии труда еще в начале XX в. При этом составлялась некоторая модель наиболее важных, задействованных в изучаемой работе психических функций обобщенного субъекта труда — успешного профессионала. Такого рода модель служила основой для подбора психодиагностических методик и прогнозирования с их помощью успешности будущей профессиональной деятельности претендентов на конкретную вакансию. Контекст практической задачи (профотбор, или карьерное консультирование) задавал рамки требований к профессионально важным качествам. В данном случае речь шла о выявлении устойчивых профессионально важных качеств, плохо поддающихся тренировке свойств личности (способностей), которые весьма существенны для достижения профессионального успеха.

Профессионально важные качества — это индивидуальные свойства субъекта деятельности, которые необходимы и достаточны для реализации этой деятельности на нормативно заданном уровне. [13, с.108]

В ходе учебно-воспитательного процесса под влиянием внешних условий, которые могут ускорить этот процесс и сделать его более успешным так же формируются профессионально важные качества. Для любой профессии начинающий специалист должен обладать фундаментальными знаниями, профессиональными умениями, навыками и профессиональными компетенциями. К тому же значение имеет опыт творческой, исследовательской и самостоятельной деятельности, позволяющий будущему специалисту иметь свой взгляд на различные проблемы и вопросы. [6]

В современном мире как таковые профессиональные знания выпускника уже не являются главным и основным заказом работодателя. Более ценным для работодателя сейчас является:

- владение знаниями в сфере новых информационных технологий;
- широкий кругозор, на базе общеобразовательных знаний;
- коммуникабельность;
- готовность молодых специалистов к «командной» работе;
- опыт работы с информацией;
- умение работать в стрессовой ситуации;
- потребность к саморазвитию, самосовершенствованию и т.д.

Речь идет об особых образовательных результатах системы среднего профессионального образования – профессиональных компетенциях.[28, с.96]

Нормативно переход на компетентностно-ориентированное образование в России закреплен в Концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020г.», «Национальной доктрине образования до 2025г.». Цель компетентностного подхода – обеспечение качества подготовки специалистов по средствам овладения профессионально-важных качеств. [1, с.30]

Профессионально-важные качества являются предпосылкой профессиональной деятельности, но ведь данные качеств совершенствуются самостоятельно, непосредственно во время профессиональной деятельности. [24, с.108]

В основе профессиональных способностей лежат свойства психических процессов (восприятие, память, внимание, мышление, воображение) и психомоторные функции (координация движений рук и ног, сенсомоторная координация и др.), обеспечивающие эффективность деятельности субъекта. Профессионально важные качества зависят от специфики профессиональной деятельности. К примеру, одними из профессионально важных и социально значимых качеств личности технолога, в равных долях являются, указанные в представленной ниже диаграмме, качества.



Рисунок 1. Профессионально важные качества

Особенности восприятия и воображения, координация движений рук и ног, ширина поля зрения, цветовая чувствительность, скорость сенсомоторных реакций, вид памяти (образная, логическая, эмоциональная) и мышления (наглядно-образное или абстрактно-логическое) по-разному влияют на освоение той или иной профессии. Так, для технологов одним из примеров профессионально важных качеств являются умение логически мыслить, хорошее пространственное представление, хорошая память на числа и формы, высокая устойчивость внимания и наблюдательность.

Каждая деятельность требует определенной ПВК. Безусловно, между отдельными профессионально важными качествами устанавливаются функциональные взаимосвязи компенсаторного и содейственного типов. Сама система профессионально важных качеств выступает как определенный симптомокомплекс субъектных свойств, специфичный для той или иной деятельности. Он не задан в готовом виде, а формируется у субъекта в ходе освоения им деятельности. [3]

Структурный компонент взаимодействия характеризуется согласованием интересов колледжа, предприятия и образовательных потребностей будущего технолога.

Для формирования профессиональных компетенций и профессионально-важных качеств технологов, в т.ч. расширенных, необходимо создать следующие педагогические условия:

- Определение и отбор содержания образования согласно требованиям работодателя;
- Научное и учебно-методическое обеспечение образовательной программы;
- Повышение уровня мотивации студентов к профессиональной деятельности;
- Формирование мотивации к постоянному профессиональному поиску, расширению профессиональных компетенций;
- Реализация образовательных запросов личности учащегося, продуктивное учение;
- Моделирование профессиональной деятельности выпускников;
- Формирование профессиональной мобильности, предусматривающей, что содержание профессиональной подготовки молодежи должно совершенствоваться и адаптироваться с учетом инноваций в технике, технологии, организации труда;
- Формирование у студентов учреждения СПО ключевых компетенций, освоение ими основных социальных навыков, практических умений в области социальных отношений, воспитание психологической устойчивости, навыков планирования и развития карьеры, активности в поиске места работы, готовности к конкурентной борьбе за рабочее место и другие.[24, с.71]

Соблюдение установленных педагогических условий дает высокие показатели трудоустроенности выпускников, положительные отзывы со стороны работодателей, устойчивый интерес технологов к освоению предлагаемых специальностей.

Технолог общественного питания – это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания. Его работа является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, ее безопасность и вкусовые качества.[10]

Подготовка конкурентоспособного выпускника-технолога заключается в формировании профессиональных компетенций, которые указаны в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234), в главе V «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена». [32 с. 3-6]

Таблица 2

Профессиональные компетенции

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских

	изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

А так же профессионально-важных качеств:

Личностные:

- честность;
- ответственность;
- вежливость;
- корректность;
- образная память;
- воспроизводящая память;
- усидчивость, скрупулезность, точность исполнения;
- развитое наглядно-действенное и наглядно-образное мышление;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

Профессиональные:

- чистоплотность;
- внимательность к работе и своим подчинённым;
- понимание работы механизмов и технологических процессов;
- умение работать с большими объемами информации;
- умение организовать и оптимизировать рабочий процесс;
- умение оценивать эффективность и целесообразность своих и чужих действий;
- опора на законы, факты и здравый смысл;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- иметь склонность к выполнению ручной работы;
- быть физически выносливым;
- обладать объемным и линейным глазомером,
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию. [2, с. 180]

Перечисленные компетенции и качества не являются окончательным списком. Они формируются в ходе теоретической и практической подготовки во время обучения в колледже. Получение знаний можно разделить на два основных этапа.

Первый этап: теоретические и лабораторно-практические занятия, на которых мы изучаем не только технологию приготовления различных блюд и полуфабрикатов, но и проводим калькуляцию блюд, составляем меню, учимся правильно сервировать стол.

Второй этап: производственная практика, в ходе которой появляется возможность не только наблюдать за организацией рабочего процесса на предприятиях общественного питания, но и закреплять профессиональные умения.

Дополнительный этап: участие в работе профессиональных фестивалей и конкурсов, посещение мастер-классов шеф-поваров. Наблюдение за работой профессионалов своего дела помогает учащимся в более легкой форме усвоить особенности приготовления сложных блюд, способы их оформления.[13]

1.2. Структура и содержание понятия «деловая игра», сущность и основные характеристики деловых игр

Эффективность образовательного процесса повышается благодаря использованию педагогом специальных методов, средств и приемов. Одним из интересных средств является деловая игра. Она расширяет взгляд студентов на проблему, позволяет прожить ситуацию, рассмотреть все альтернативные решения, сделать выбор и увидеть его последствия. Условия, в которые погружаются обучающие, имеют важные особенности: наличие всегда достоверной, но ограниченной информации. Это дает возможность выбрать правильное направление мыслей, поверить в наличие реальной ситуации и нести ответственность за принятое решение. Применение деловых игр в процессе обучения находит положительный отклик как у студента, так и у преподавателя.

Деловая игра — метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с ПК в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределённости. [Бельчиков Я. М., Бирштейн М. М., 1989] [5]

Значение игры в воспитании и развитии личности отражено в исследованиях Л.С.Выготского, А.С.Макаренко. В работах П.И. Пидкасистого и Г.К.Селевко отмечается исключительно важное место дидактических игр и игровой деятельности в обучении.[8]

Существует достаточно большое количество деловых игр, которые можно классифицировать по следующим критериям:

По времени:

1. Игры, в которых есть ограничения по времени;
2. Игры, в которых есть специально сжатые сроки;
3. Игры, в которых ограничения по времени отсутствуют;
4. Игры в реальном времени.

По оценке деятельности:

1. Игры, имеющие бально-рейтинговую систему оценки каждого участника;
2. Игры, в которых оценивается только результат команды.

По результату деятельности:

1. Игры с жестким, не сдвигаемым графиком;
2. Игры, в которых результат известен заранее, а путь к результату необходимо найти;
3. Игры, в которых участники сами формируют правила, пути и результат;
4. Игры, в которых задача дается не полностью и необходимо её структурировать.

По целям:

1. Развивающие;
2. Формирующие новые знания и навыки;
3. Конкурсы профессионального мастерства;
4. Поисковые;
5. Проблемные.

По методологии проведения:

1. Луночные игры, которые имеют жесткие правила и ряд ограничений, заранее известных участнику;
2. Ролевые игры, в которых каждый студент имеет определенную роль и определенное задание;
3. Групповые дискуссии, которые формируют навыки групповой работы;
4. Имитационные, которые моделируют определенные ситуации и условия для тренировки своих навыков;
5. Эмоционально-деятельностные игры, которые не предполагают четких правил и инструкций и моделируют определенные отношения;
6. Организационно-деятельностные игры, которые не имеют четких правил и инструкций и предполагают объединение знаний сразу нескольких областей наук или дисциплин;
7. Инновационные игры, которые формируют инновационное мышление у обучающихся.[15]

Деловая игра, как средство обучения, дает обучающимся возможность применить на практике свои профессионально важные навыки. Каждая деловая игра имеет свои цели и задачи. Цель деловой игры триединая:

- обучающая, деловая игра подстраивается под конкретную тему занятия, дисциплину;
- воспитательная, формируется из формы работы;
- развивающая.

Деловая игра, как метод обучения – это сложная система, включающая в себя ряд методов: анализ, синтез, работа в группах, мозговой штурм, решение кейсов и др. Педагог использует деловую игру для решения задач:

1. активизация познавательного процесса обучающегося, формирование мотивации к профессиональной деятельности;
2. приобретение проблемно-профессионального и социального опыта, развитие способности принимать личное и командное решение;
3. практическое применение полученных теоретических знаний в искусственной среде;

4. формирование структурного представления о профессии и видах деятельности.[12]

Благодаря деловой игре студенты ставят над собой эксперимент и могут самостоятельно оценить уровень овладения предметом. Попробовать решать профессиональные проблемы. Опыт и компетенции, которые участники получили по ходу игры, позволят студенту избежать неправильных решений в дальнейшей работе в организации. Деловая игра имеет множество положительных моментов: высокая познавательная активность, мотивация к обучению, энергетика, легкость и удовольствие. Студенты, не замечая этого, окунаются в профессиональную деятельность, примеряя на себе роль сотрудника какой-либо организации или руководителя. В процессе игры легко формируются новые знания, умения, навыки, компетенции, ПВК, основанные на методах проб и ошибок, на частичной достоверной информации. Студент, прожив роль в игре, еще больше хочет самостоятельно изучить теоретический материал, которого ему не хватило при решении задачи одного из уровней. Положительный отклик от работы на занятии получает как студент, так и преподаватель. [12]

Навыки, которые получает студент в процессе игры, присущи не только изучаемой дисциплине или теме урока. Важно учитывать наличие множества межпредметных связей с дисциплинами общего, общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом.

Результат, который получит преподаватель после внедрения деловых игр в процесс обучения, не заставит себя ждать. Обучающиеся проявляют деловую активность к профессиональной деятельности, с интересом самостоятельно изучают дисциплину, проявляют интерес к научной деятельности при углублении в тему. Важно то, что студент понимает свою будущую работу, знания и компетенции, которыми он должен обладать, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда. [15]

Применение деловых игр в обучении поможет преподавателю:

- повысить интерес студента к обучению;

- развить навык эффективных коммуникаций;
- создать условия для сплочения коллектива;
- помочь в социализации личности учащегося;
- внедрить теоретический материал в игровые моменты;
- повысить энергетику и работоспособность;
- расположить студентов к изучению дисциплины;
- погрузить в профессиональную деятельность.

Опыт использования метода «деловая игра» на занятиях доказывает совершенствование учебного процесса, создает условия для внедрения новых технологий в образование, повышает активность студентов и улучшает восприятие материала. Для получения такого результата необходимо применять активные формы обучения. Результатами может стать комплексная оценка преподавателем некоторых пунктов.

Преподаватель, используя данное средство обучения, может оценить:

- степень овладения обучающимися необходимыми для решения проблемы знаниями и компетенциями;
- способ мышления (применение аналитики, тактики, стратегии, способность принять решение и представить последствия);
- владение навыками публичных выступлений и коммуникации;
- особенности личности.

Деловая игра имеет ряд специфических возможностей, которые отличают ее от традиционных игр:

1. Ситуации и игровые модели максимально приближены к профессиональной деятельности. Здесь воспроизводятся основные направления деятельности специалиста или руководителя, что дает возможность учащемуся перевоплотиться в роль будущей профессии. Для решения моделированной ситуации студент приобретает навыки профессионального мышления, решая учебные ситуации вместе с коллективом, профессионально важными качествами и компетенциями.

2. Применение деловой игры воспринимается как специально организованная деятельность, позволяющая перевести научный и

теоретический материал в деятельность. Традиционные методы обучения передают этот блок работы на самоподготовку студентов, когда дают им задание по подготовке рефератов, анализу деятельности организаций, написанию отзывов и пр. Деловая игра позволяет студенту учиться использовать знания, а педагогу проследить его реальную подготовку, а не умение пользоваться интернетом. Учащийся использует все способы восприятия информации: видит, слышит, трогает ее и проживает. Педагог используя данный метод в обучение, проявляет свои творческие способности, выполняет одну из главных задач педагога саморазвитие. Что является так же, одним из плюсов деловой игры. [16]

Множество особенностей и преимуществ имеет деловая игра по сравнению с традиционными формами обучения. Метод предполагает создание искусственного пространства для формирования личности профессионала в определённой сфере деятельности.

Деловые игры имеют свои отличительные особенности:

- Имитация рабочего процесса (полного цикла или части) для любой должности организации: руководителя, подчиненного и др.
- Наличие альтернативы принятому решению. Система, построенная в деловой игре, предполагает выбор вариантов действий. Принятое на одном из этапов игры решение впоследствии имеет прямое влияние на ход игры и итоговый результат. Каждый шаг или действие участника несет груз ответственности.
- Наличие ролей, равных числу участников игры.
- Искусственно созданный конфликт между ролями, который вызван противопоставлением задач участников, заранее обговоренных с ними.
- Ограничение во времени.
- Активные формы заданий.
- Введение участников в эмоциональное напряжение.

– Создание условий для постоянного взаимодействия участников. Роли могут выполнять задания параллельно, могут зависеть друг от друга или быть абсолютно противоположными.

– Оглашение модератором общей для всех участников цели.

– Обязанность участников работать в команде: одной или нескольких одновременно.

– Вариативность решений.

– Система личной и командной оценки деятельности. [33]

Деловые игры как метод обучения имеют преимущества:

1. *Высокая работоспособность.* Она предполагает высокое эмоциональное и энергетическое состояние участников процесса. Работа в коллективе, ответственность, которая ложится на плечи каждого, ограниченное время, все это раскрывает обучающегося как личность и как специалиста.

2. *Количество участников.* В одной деловой игре могут принимать участие все студенты группы и даже поток. Количество участников деловой игры почти не ограничено и заранее просчитывается.

3. *Средство измерения.* Метод деловой игры позволяет сделать комплексную оценку как студента, так и группы, коллектива. Для этого формируются определенные критерии поведения и качество предполагаемого результата.

4. *Время.* Метод деловой игры позволяет преподавателю с легкостью оценить возможности студента и коллектива. За одну деловую игру можно оценить всю группу студентов. Таким образом преподаватель сокращает время на проверку рефератов или прослушивание докладов от каждого студента.

5. *Эффект развития.* В процессе игры участники развивают определенные навыки, умения и компетенции, необходимые для их профессиональной деятельности.

6. *Командообразование.* Применение такого метода сплочает коллектив, предотвращает конфликты, объединяет по интересам. Участники проживают игру вместе, после чего растёт уровень доверия.

7. *Быстрый результат.* Окончание игры предполагает получение результата деятельности. Студенты видят, как легко использовать теоретические знания на практике и прийти к результату. Каждый участник делает его оценку и проводит самоанализ, говоря о том, насколько ему понравилась профессиональная деятельность. [21]

Деловая игра погружает студента в профессиональную деятельность, решает вопрос мотивации обучающегося к профессиональной деятельности. Развивается критическое мышление, способность принимать решение в ограниченном времени. Деловая игра позволяет дать старт для самостоятельного изучения углубленной информации, для совершенствования своих профессионально-важных качеств, умений и навыков. Обучающийся приобретает опыт решения практических задач, что позволяет избежать будущих ошибок в работе специалиста.

1.3. Особенности разработки и проведения деловых игр при изучении дисциплин профессионального цикла

Разработка урока само по себе является трудной задачей. Задача педагога провести всё таким образом, чтобы учащийся усвоил информацию, проявил интерес к изучению. В этом и есть преимущество деловой игры, как метода обучения. При разработке урока с использованием деловой игры необходимо учитывать множество нюансов. Перед разработкой деловой игры преподавателю необходимо определиться с дисциплиной и темой занятия. Перечень дисциплин профессионального цикла можно найти в учебном плане.

Профессиональный цикл – это совокупность дисциплин, которые направлены на подготовку к профессиональной деятельности обучающегося:

специальные предметы, производственное обучение и производственная практика.

Данный перечень разный для каждого направления подготовки.

После выбора дисциплины мы обращаемся к календарно-тематическому плану. Там мы выбираем необходимую для нас тему занятия, соответствующую дате проведения и продолжаем работу.

Следующий шаг для преподавателя – это постановка цели занятия и цели деловой игры. Цель занятия триединая:

- обучающая;
- развивающая;
- воспитательная.

Деловая игра имеет дидактическую и воспитательную цель, которые не противоречат целям занятия. Для правильной постановки цели к игре важно дать ответ на следующие вопросы:

- Зачем проводить игру?
- Для кого проводить игру?
- Чему студенты должны научиться в игре?
- Какой практический результат получит каждый участник игры?[31]

Важно учитывать, что цель самой игры и цель участников в игре не одинаковы. Участник игры узнает учебную цель игры только после самоанализа и рефлексии. Цель для участников ставится по другой системе. Она отталкивается от роли, предложенной конкретному участнику. Например: повысить рентабельность заведения с помощью, разработки нового меню.

Для лучшего понимания учебной цели игры приведем несколько примеров:

- Формирование навыков математического или инженерного моделирования;
- Ценностная ориентация студентов: воспитание ответственности к делу, дисциплины, цены слова, ответственности за коллектив;

- Внедрение проектной деятельности, прививание мотивации к научным разработкам;
- Формирование навыков работы в команде, социального взаимодействия, ведения деловых коммуникаций;
- Введение в профессиональную деятельность, мотивация к будущей работе;
- Формирование профессиональных навыков, познавательного интереса и профессионального мышления. [31]

После определения дидактической и воспитательной целей игры идет большой блок работы над сбором и подготовкой информации. Преподавателю необходимо собрать полную достоверную информацию по теме занятия, включающую примеры и кейсы из профессиональной деятельности, проблемные зоны и ситуации. Без глубокого изучения теоретической базы деловая игра может не соответствовать профессиональной деятельности и потерять свою истинную цель.

Затем начинается работа по непосредственной разработке игры:

1. *Сюжет.* Сюжет деловой игры должен соответствовать реально сложившейся ситуации из профессиональной деятельности. Он должен содержать в себе придуманную историю на основе реальных событий, имеющую определенное количество героев, цепочку действий и образы. История должна соответствовать возрасту, интересам и профессии участников. Прописывается каждая роль, время игры, подсчет игровых баллов.

2. *Условия для конфликтной ситуации.* Необходимо продумать, что заставит участника столкнуться с проблемной ситуацией, некий конфликт, который натолкнет участника принять решение.

3. *Дебрифинг.* Необходимо заранее продумать ряд вопросов, которые задаются участникам после завершения игры и натолкнут их на правильные выводы. Именно этот этап игры должен привести участников к осознанию учебной цели. [15]

Деловая игра предполагает неограниченное количество участников. Это может быть учебная группа или целый поток. Необходимо заранее знать число человек, чтобы подготовить соответствующее количество ролей.

Результаты деловой игры поддаются коллективному анализу и самоанализу. Итог игры обсуждается с позиции выявленных более или менее успешных стратегий, выявленных проблемных зон, моделей поведения себя и группы.

Роли, присвоенные в процессе деловой игры, могут даваться на одного участника, на пару или на целую группу людей. В деловую игру можно внедрять разработку исследовательских или социальных проектов, работу с документацией и внешней информацией. Игровые технологии помогают привить самостоятельность, ответственность в принятии решений, дисциплину, творческий потенциал и желание учиться. В процессе непосредственного проведения подготовленной игры необходимо следить сразу за несколькими процессами:

- Активность и вовлеченность всех участников процесса;
- Эмоционально-психологическая подготовка участников, погружение в условиях игры;
- Материально-техническое обеспечение. Для максимальной результативности деловой игры необходимо создать приближенную к реальности обстановку: музыку, картинки, оформление помещения, атрибутика, а также личные вещи каждой роли;
- Наличие четко поставленной цели у каждой роли. Можно выдавать техническое задание, проговаривать его или намекнуть.
- Положительным моментом реализации такого метода будет разрушение у студентов стереотипов об обучении. Они увидят, что учиться интересно, что их всегда может ждать что-то новое. Каждый может выразить свое мнение через определенное действие или решение, и тем самым повлиять на весь игровой процесс. Студенты научатся ошибаться и делать правильные выводы из этих ошибок. [13]

Преподаватель в процессе деловой игры производит комплексную оценку каждого студента, не вмешиваясь в процесс самой игры. Благодаря такому активному методу обучения можно определить:

1. Активную или пассивную позицию участника в жизни;
2. Тактическое или стратегическое мышление;
3. Время адаптации участника в неопределенных условиях;
4. Аналитические способности участника;
5. Способности к прогнозированию последствий;
6. Уровень влияния участника и его способности к манипуляции;
7. Способность брать на себя ответственность и вести людей за собой (лидерские качества).[22]

Удачный опыт проведения деловой игры в начале образовательного курса для введения в дисциплину. Это позволит преподавателю оценить способности и уровень знаний студентов, узнать, насколько хорошо сплочена группа, познакомиться с формальным и неформальными лидерами. Преподаватель будет знать в лицо лидеров, будет видеть, кто хорошо работает в команде, кто может отвечать за качество и кто является проблемным участником, чтобы в дальнейшем ему уделять чуть больше внимания. Так же использование данного метода в продолжение всего обучения позволяет преподавателю наиболее точно помочь учащемуся в усвоение знаний.

Выводы по первой главе

Деловая игра – процесс воспроизведения реальной профессиональной ситуации. Студентам дается шанс закрепить изученный теоретический материал, попробовать свои силы при решении профессиональных ситуаций.

В ходе освещения теоретических аспектов формирования профессионально важных качеств в процессе профессиональной подготовки технологов мы выделили несколько главных моментов:

– профессионально важные качества — это индивидуальные свойства субъекта деятельности, которые необходимы и достаточны для реализации этой деятельности на нормативно заданном уровне, которые формируются в ходе учебно-воспитательного процесса под влиянием внешних условий, во время освоения деятельности;

– многообразие профессионально важных качеств систематизировано в группы, которые представлены психологическими, социальными, личностными профессионально важными качествами;

– ПК и ПВК для каждой специальности формируются во время обучения на теоретических и лабораторно-практических занятиях, во время прохождения производственной практики и, конечно, при дополнительном наблюдении за работой профессионалов своего дела;

– Как средство развития профессионально важных качеств будущих технологов, деловая игра выступает фаворитом, так как при использовании данного метода достигаются сразу множество поставленных целей и задач.

– Проанализировав достаточно большой список литературы, выявили квалификации деловых игр: по времени, по оценке деятельности, по результату деятельности, по целям, по методологии проведения.

– Деловая игра является универсальным методом и преимуществом для всех субъектов обучения.

– Деловые игры, по сравнению с другими интерактивными формами обучения имеют ряд преимуществ: высокая включенность участников, комплексные изменения, низкие затраты, большой охват, развивающий эффект, командообразование, скорость получения результатов.

Мы провели комплексную работу и рассмотрели два главных понятия нашей работы «профессионально важные качества» и «деловая игра». Дали характеристику ПВК для технологов. Рассмотрели характеристику деловой игры, проанализировали технологию ее использования. Выявили, что деловая игра позволяет ее участникам раскрыть себя, научиться занимать активную позицию, испытывать себя на профессиональную пригодность,

совершенствоваться в профессионализме. Деловая игра направлена на повышение интереса учащегося к получению знаний, на развитие любви к своей профессии, развитие положительных качеств личности.

Изучив информацию и структурировав ее в выше представленной главе, пришли к выводу, что применение деловых игр способствует не только закреплению и обобщению информации, а так же для усвоения новых знаний необходимых для дальнейшей деятельности.

Глава 2. Опытнo-практическая работа по формированию профессиональных важных качеств в процессе проведения деловой игры на базе «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли»

2.1. Характеристика профессиональной образовательной организации ГБПОУ ЧГКИПиТ и анализ методики преподавания дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Профессиональная деятельность специалистов индустрии питания носит достаточно многообразный характер, поэтому применение деловых игр в подготовке специалистов в этой области, поможет активизировать процесс обучения и связать его с будущей профессиональной деятельностью. Рассмотрим особенности изучения профессиональных дисциплин в государственном бюджетном профессиональном образовательной организации «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее ГБПОУ ЧГКИПиТ)

Образовательная организация «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» организовано Постановлением Правительства Челябинской области №183-П от 19.06.2008 г. «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования». Колледж образован путем слияния Государственной образовательной организации начального профессионального образования «Профессиональное училище № 82" г. Челябинска, Государственного учреждения начального профессионального образования "Профессиональный лицей №102" г. Челябинска и реорганизовано в государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» переименовано в государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (приказ №01-1779 от 10.11.2011г Министерства образования и науки Челябинской области).

Согласно приказу Министерства образования и науки Челябинской области от 8 сентября 2015 года

№ 01/2509 переименовано в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли".

Адрес: ул. Ворошилова, 16 ,тел. 741-97-66.

Колледж осуществляет образовательную деятельность в соответствии с Уставом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Челябинской области № 01-678 от 30.09.2008 г. (изменения № 3 к Уставу утверждены приказом Министерства образования и науки Челябинской области № 01/2509 от 8.09.2015 г.) и лицензией 74Л02 №0001037 от «22» октября 2015 года, выданной Министерством образования и науки Челябинской области {ссылка на документы}.

На данный момент в колледже обучается за счет средств областного бюджета 1859 человек.

Сегодня система управления колледжем обеспечена необходимой нормативной документацией. Управление осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

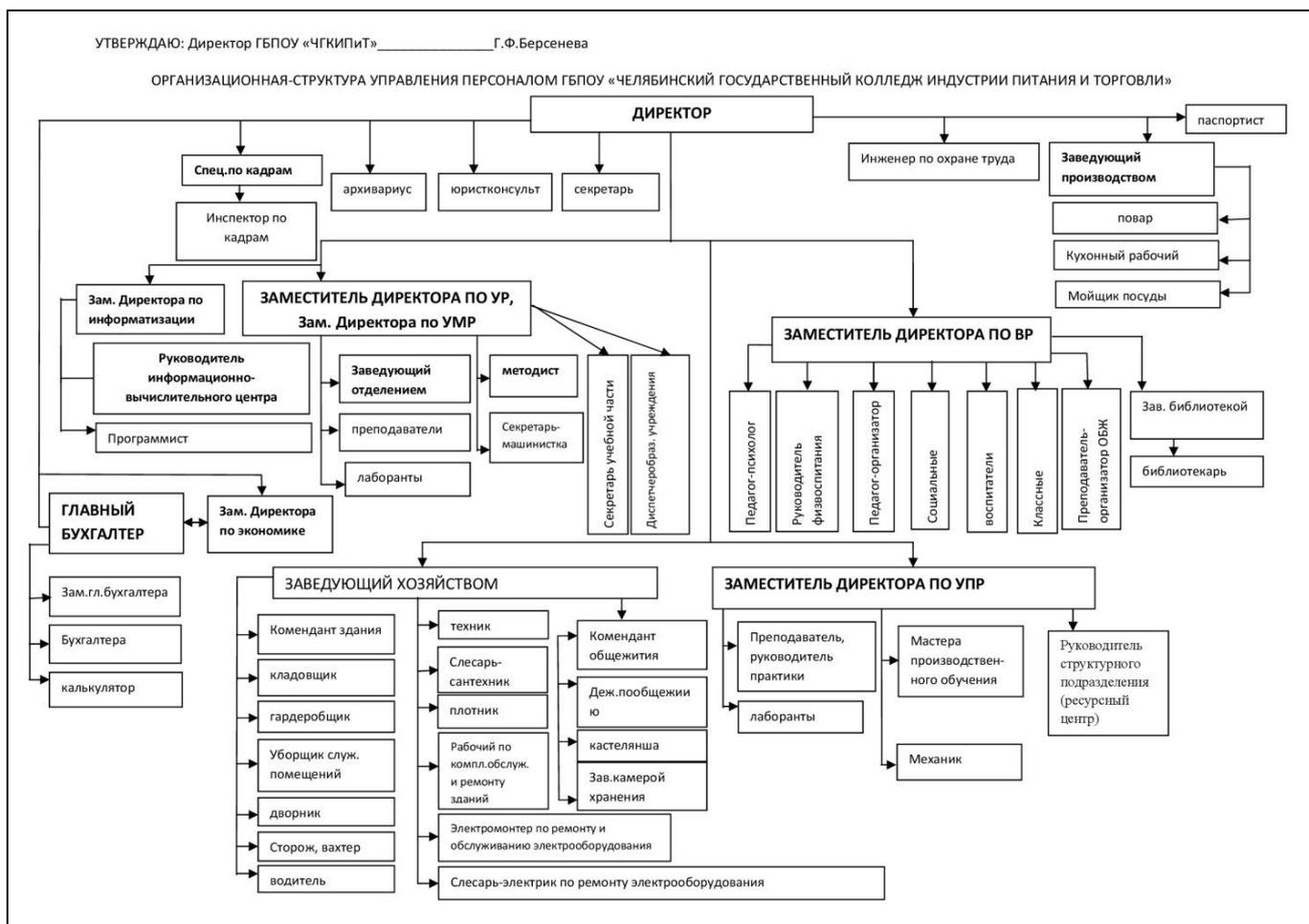


Рисунок 2. Организационная структура управления персоналом ГБПОУ ЧГКПИТ

ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли" сегодня - это современное учреждение образования, имеющее 2 корпуса, 2 филиала. На базе колледжа проходят подготовку более 1000 студентов очной и заочной формы обучения.

Гордость колледжа – учебно-производственный цех, где обучающиеся ежедневно выпускают более 50 наименований изделий кондитерской и кулинарной продукции.

Таблица 3

Направления подготовки

№	Код профессии, специальности	Наименование профессий, специальности
Программы подготовки специалистов среднего звена		
1	19.02.10	Технология продукции общественного питания (очное)
2	43.02.15	Поварское и кондитерское дело
3	38.02.05	Товароведение и экспертиза потребительских

		товаров (очное)
4	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании (очное)
5	43.02.13	Технология парикмахерского искусства
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих		
6	19.01.17	Повар, кондитер (очное)
	43.01.09	

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования колеблются от 2-х до 4-х лет в зависимости от уровня образования, формы обучения, получаемой специальности.

Увеличено количество часов на освоение профессиональных модулей, определенных ФГОС СПО в рамках получаемой квалификации, в том числе профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» введены часы на выполнение работ по профессии "Повар" – 330 часов, выполнение работ по профессии "Кондитер" -146 часов, на данный модуль дополнительно введена учебная практика в размере – 36 часов и производственная -144, а так же введен дополнительный профессиональный модуль "Основы предпринимательства и трудоустройства на работу", цель которого - подготовить выпускника к трудоустройству или к организации самостоятельной занятости -144 часа.

Выпускники, обучающиеся по специальности «Поварское и кондитерское дело», должны быть готовы к профессиональной деятельности по организации на предприятиях общественного питания, реализации собственных возможностей в индустрии питания, приготовлению кулинарных изделий, разработке продукции, ведению документации и т.д.

Выпускники могут осуществлять такие виды работ, как:

1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и т.д.

В период прохождения практики нами была исследована группа четвертого курса №БД-1-16, обучающаяся по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» очной формы обучения продолжительностью 3 года и 10 месяцев предусмотрено изучение дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Профессиональный модуль» завершается в шестом семестре сдачей зачета.

Трудоёмкость дисциплины составляет 35 часов из которых:

- 32 часа – аудиторная нагрузка.
- 3 часа - самостоятельная работа.

На основании проведенного исследования мы выяснили, что формами организации учебного занятия в процессе изучения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль.» являются лекции, практические и лабораторные занятия.

По окончании изучения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль.» учебным планом предусмотрен зачет. Он принимается преподавателем, читающим лекции. Результаты сдачи экзамена определяются: «зачтено», « не зачтено».

Педагог ведет журнал, в которой отмечает достижения студентов, оценки, подготовку к занятиям, выполнение домашней работы и т.п., на

основании которых, по окончании изучения дисциплины, принимает решение о допуске студента к экзамену.

В процессе освоения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль» у студентов должны сформироваться следующие компетенции, которые представлены в таблице.

Таблица 4

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Таблица 5

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате выполнения практических работ по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль» студенты должны уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;

- контролировать процесс работы подчинённых.

Таким образом, организация учебного процесса преподавателями ГБПОУ ЧГКИПиТ позволяет эффективно управлять учебным процессом, своевременно вносить коррективы в подборе учебного материала, методов обучения и т.д. Но, не смотря на грамотно отлаженную «систему» преподавания, на наш взгляд, студентам требуется стимулирование систематической деятельности по освоению знаний, умений, навыков и повышению профессионально важных качеств. Мы считаем, что весомым стимулом к активизации познавательной деятельности может послужить регулярное проведение деловых игр в процессе преподавания профессиональных дисциплин. Данное предположение сделано на основе проведенного тестирования среди студентов организации. С целью выявления уровня профессионально - важных качеств нами был разработан тест, состоящий из пройденного материала. Тестирование проводилось на двух группах 4-ого курса, одной специальности. Проанализировав результаты мы пришли к выводу, что группы подготовлены на разных уровнях. Чтобы выявить, какое влияние производит внедрение деловых игры в процесс образования, провели эксперимент. В экспериментальной группе № 1 закрепление знаний по дисциплине «» проводилось с помощью деловой игры «Стань шеф-поваром», в группе № 2 с помощью контрольной работы.

После проведения эксперимента, учащиеся двух групп вновь прошли тест на знания пройденного материала по теме. Затем мы провели анализ, как повлияла деловая игра на уровень усвоения знаний, умений и навыков и профессионально важных качеств. Результаты «до» и «после» тестирования обеих групп представлены в диаграмме.

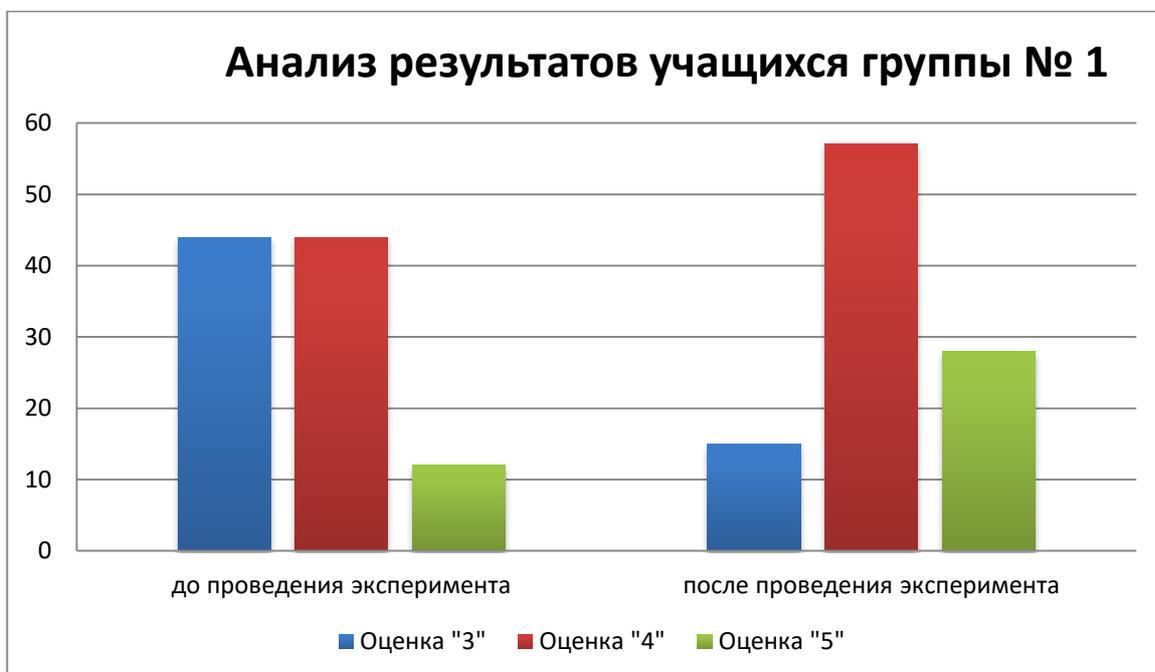


Рисунок 3. «Анализ результатов учащихся»

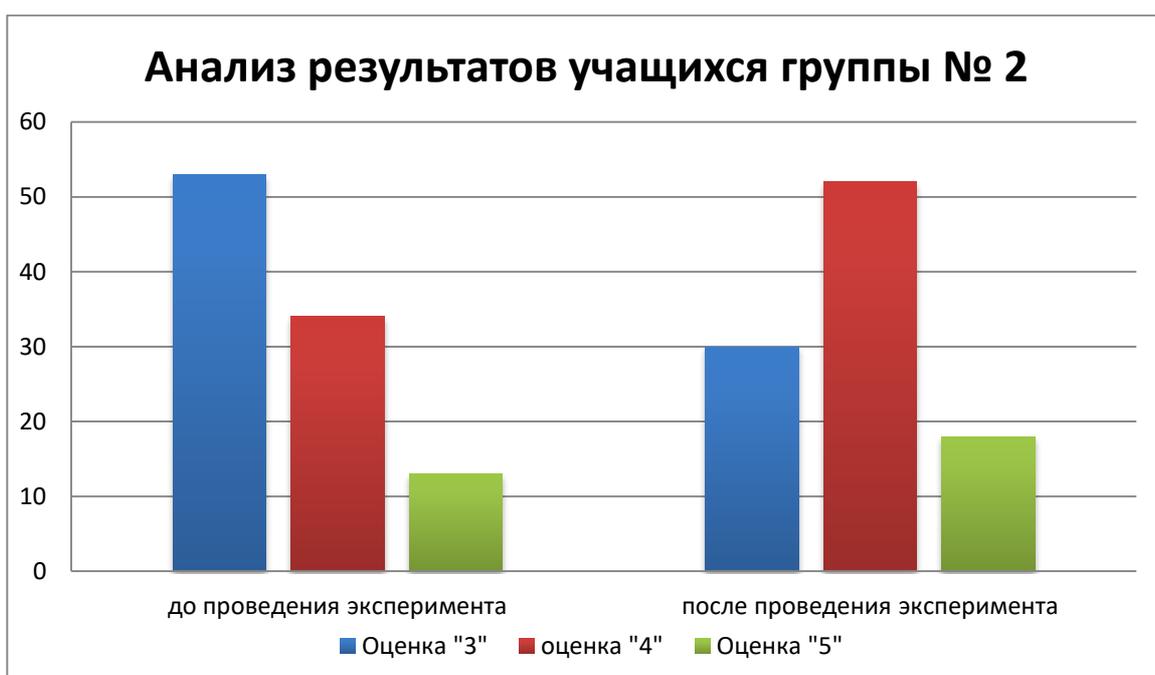


Рисунок 4. «Анализ результата учащихся»

Просмотрев диаграммы, можно явно заметить, что показатели обеих групп увеличились, но в группе № 1 показатели выше, чем в группе № 2, что свидетельствует о преимуществах использования активных игровых методов по сравнению с традиционными.

2.2. Методические рекомендации по разработке и проведению деловых игр в процессе изучения дисциплин профессионального цикла

Цель практической части нашей работы состояла в разработке методических рекомендаций по проведению деловых игр для развития профессиональных важных качеств будущих технологов. Подавляющее большинство методических разработок по учебным играм напоминают наставления по управлению производством, распределению ресурсов, а не методику проведения занятия в игровой форме.

Деловая игра – это своего рода репетиция жизненной ситуации. Используя данный метод обучения, преподаватель дает возможность учащемуся побывать в роли будущего работника.

Положительным влиянием деловой игры так же можно считать укрепление связи «преподаватель - студент». Ведь в игровой деятельности студент и преподаватель может играть различные роли, и взаимоотношения становятся более доверительными. Применение деловой игры при обучении можно считать помощью в развитие творческого мышления, творческого потенциала личности учащегося.

Опыт проведения деловой игры в условиях профессионального образования показал, что в ее процессе происходит более интенсивный обмен идеями, информацией, она побуждает участников к творческому процессу.

Однако следует отметить, что в чистом виде эти игры не используются. Каждая конкретная деловая игра несет в себе переплетение различных аспектов, тем, дисциплин.

По сравнению с традиционными методами обучения деловая игра позволяет задать в обучении предметный и социальный контексты будущей профессиональной деятельности и тем самым смоделировать более адекватные и приближенные к действительности условия формирования личности специалиста. По средствам деловой игры студент приобретает важные аспекты:

- навыки социального взаимодействия;
- ценностные установки и ориентации, присущие специалисту;
- развитие мышления;
- умение принимать решение в сложившихся ситуациях.

Благодаря игровому процессу повышается мотивация, интерес и эмоциональная приподнятость участников. А так как, замотивировать студента к изучению дисциплин по профессии является одной из главных целей педагога, то деловые игры поучают еще одно преимущество. Именно интерес становится наиболее сильным стимулом действий играющих, задает творческую направленность личности, вызывает положительные эмоции, которые, сопровождая процесс поиска, ускоряют его. При этом в деловой игре человек получает не только удовлетворение от процесса поиска решения, но и находит его быстрее, ведь наш организм привык в стрессовых, рискованных ситуациях находить выход. Так же это помогает в нашей памяти закрепиться прожитому, изученному материалу. И знания, полученные в ходе деловой игры, усваиваются качественнее и надежнее.

Выполняя игровую роль, вступая в условно реальные отношения с другими играющими, участник социализируется и адаптируется в условиях командной работы, что помогает в дальнейшем комфортнее находить общий язык с коллегами, а так же обогащает личность новыми знаниями и опытом деловых и социальных отношений.

Данный способ обучения дает возможность изучить учебный материал с разных позиций. В системе профессионального образования деловую игру используют для закрепления, обобщения имеющихся у студентов профессиональных компетенций по профессиональным модулям и специальным дисциплинам.

Место и роль деловой игры в учебном процессе зависит от нескольких факторов:

- Цель игры (познавательная игра, обобщающая и закрепляющая изученный материал, контролирующая усвоение материала).

- От специфики игровых действий (театрализованная, имитационная, соревнования и т.п.).
- От материально-технического обеспечения (ТСО, видеоматериалы, музыкальное оформление).
- От возможностей и способностей самих обучающихся, от их интереса к игре и творческой активности.

Выбор деловой игры обуславливается, прежде всего, функциями, которые педагог определяет как ведущие, будь то формирование целостного представления у будущих специалистов об особенностях профессиональной деятельности и ее динамике, или приобретение опыта принятия решений, или развитие теоретического и практического творческого мышления, или формирование профессионально-познавательной мотивации.

Благодаря взаимодействию студенты приобретают незаменимые навыки социального общения, усваивают как общечеловеческие ценностные установки, так и базовые ценностные ориентиры, присущие изучаемой профессии.

Деловая игра качественный и интересный метод обучения. С одной стороны представляется простым в реализации и подготовке, но с другой стороны необходимо учитывать различные аспекты при её разработке и определять условия:

1. Материал должен быть знаком, так как игра опирается на опыт, или же новый материал, должен раскрываться в процессе игры, при затруднении должны быть готовые подсказки с новым материалом;
2. Должно быть заложено преодоление чего-либо, так как только в этом случае возможна активность действия;
3. Наличие оформления игрового пространства (оснащение игры необходимым оборудованием.)
4. Проигрывать рекомендуется реальные события;
5. Приводимые факты должны быть интересными, «живыми»;
6. Ситуации должны быть проблемными;

7. Главная цель игры: приобретение и закрепление профессиональных компетенций, выработка стиля поведения.

8. Игры должны быть законченными и понятными (постепенное усложнение как правил, так и содержания);

9. Не допускается «зацикленность» в игровом действии, должна быть заложена смена деятельности;

10. В основе игры должен лежать принцип соревнования, что дает движение, толчок к проявлению собственных качеств личности через принятые игровые роли;

11. Игроки должны быть свободны от воздействия побочных факторов, следовательно, игра должна контролироваться;

12. Игроки должны чувствовать возможность реализации собственных сил, и не чувствовать ограничений в реализации собственных возможностей.

Этапы моделирования игр:

1. Определение темы и содержание деловой игры (конкретизировать объем теоретической информации и практических умений, подлежащих усвоению);

2. Сформулировать цель игры, ее задачи.

3. Сбор информации, разработка материалов для проведения игры, написание сценария;

Базовым элементом деловой игры является сценарий.

Сценарий - общая последовательность игры, разбитая на основные этапы, операции и шаги. Именно с помощью данного документа проводится деловая игра. Разработчики уделяют внимание каждому этапу, фрагменту, содержанию, эпизоду, четко определяют учебную цель, готовят инструкцию каждому игроку и экспертам, определяют полный комплект ролей, время игры, место игры, рекомендуют вводный материал или лекцию для подготовки, обсуждают порядок использования технических средств, правила и т.п.

4. Четкое описание подведения итогов игры, оценка ее роли и значение, ожидаемые результаты.

Мало достойно подготовить материал, необходимо правильно реализовать процесс проведения деловой игры. Для этого мы разработали методические рекомендации по проведению деловых игр.

Методические рекомендации по проведению деловых игр.

1. Объяснять информацию доступно;
2. Создавать сильное эмоциональное заражение;
3. Концентрировать внимание студентов на все происходящее во время игрового процесса;
4. Мотивировать на участие в игре, изучение, закрепление материала.
5. Контролировать и поддерживать вовлеченность участников в игру;
6. Прислушиваться к мнению участников;
7. Соблюдать прописанные правила;
8. Уделять внимание каждому участнику, но делать это равномерно, чтобы кто-то не почувствовал себя ущемленным.
9. Поощрять за хорошее выполнение заданий, но делать это осторожно, чтобы не создавался вид «любимчиков»;
- 10.

При проведении деловой игры возможно возникновение и таких трудностей как:

– Участники не вступают в игру или вступают в нее формально. В этом случае ведущему следует проиграть самому или выбрать наиболее инициативных и подготовленных исполнителей. Можно стимулировать игровую деятельность с помощью вопросов типа: «Я думаю действовать так, но сам пока не разобрался. Что вы мне посоветуете?»;

– Игра затягивается, так как участники не могут найти правильное решение. Ведущий должен ввести дополнительные средства, помогающие участникам достичь цели;

– Игровые действия не развиваются, поскольку участники не могут наладить взаимодействие. В таком случае следует уточнить роли, повторно сформулировать задачи;

– Игра переходит в конфликтную ситуацию. Ведущий снимает конфликт, ликвидируя предмет спора, или вводит в игру новые данные или новые правила, которые нейтрализуют участников конфликта.

Чтобы избежать многих трудностей, чтобы участники чувствовали себя более комфортно во время проведения игры, необходимо организовать правильную теоретическую подготовку по предложенной теме, как коллективную, так и индивидуальную. Участники должны владеть исследовательскими умениями и подходами в поиске практического разрешения.

Проанализированные выше рекомендации и трудности по разработке и проведению деловых игр, позволяют сформулировать следующие рекомендации преподавателю как проектировщику и пользователю обучающих деловых игр.

Важно избежать крайности редуцирования деловой игры, с одной стороны, к тренажу, с другой стороны, к азартной игре.

Деловая игра требует изменения отношения к традиционному представлению о поведении студентов.

Главным становится соблюдение правил игры. Дисциплинарные нарушения, с привычной точки зрения, (например, самовольный выход из аудитории) в деловой игре утрачивают таковой свой статус.

При организации деловой игры важно помнить о необходимости реализации в ходе их проведения принципа самовыражения. Человек не хочет быть хуже других, он хочет выделиться, чтобы его заметили, услышали его точку зрения, оценили его позицию.

2.3. Разработка деловых игр для формирования профессиональных важных качеств будущих технологов

С учетом наличия предложенных рекомендаций мы разработали два плана занятия в форме деловой игры по дисциплине «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента». При изучении данной дисциплины студенты должны:

Таблица 6

Требования к уровню знаний, умений, навыков

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>Уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического</p>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

С целью повышения результативности игры, расширения кругозора и мышления, в играх присутствуют межпредметные связи с такими дисциплинами как: «Технология приготовления пищи», «Организация обслуживания и коммерческая деятельность предприятий питания», «Менеджмент в сфере питания», «Организация производства в предприятиях питания» и многими другими.

Игра позволяет студентам закрепить изученный материал, высказать свою точку зрения на ту или иную проблему, а также услышать другое мнение и попытаться найти верное решение, окунуться в свою профессию. Благодаря игровой среде участники могут испытать эмоциональный опыт, опыт общения, опыт поиска информации и нахождение компромисса на

основе полученных знаний. Способствует развитию профессионально важных качеств будущих технологов.

Определение темы и целей игры, как мы выяснили в первой главе, является принципиальными моментами при разработке деловых игр. При постановке целей необходимо различать учебные цели игры и цели действий её участников, которые ставятся ими, исходя из игровых ролей.

Нами был спланирован и разработан следующих деловые игры: «Стань шеф-поваром», «Один день ресторана». Исходя из темы нашей выпускной квалификационной работы, мы сделали упор на развитие профессионально важных качеств обучающихся, которые необходимы для осуществления деятельности по профессии.

Цели деловых игр:

- научить принимать решения в непредвиденных условиях;
- выработать навыки эффективного взаимодействия, находчивости, культуре общения;
- обучить сотрудничеству, коммуникабельности;
- терпимости, выдержки, тактичности;
- умений диалогового общения, способность слушать и слышать другого;
- развивать лидерские способности;
- умение применять свои знания на практике;
- умение представить и предложить свои услуги;
- формировать умения работать в дефиците времени.

План занятия в форме деловой игры «Стань шеф-поваром».

Игра разработана для использования на занятиях по МДК05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» в группах 4 курса по специальности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на базе профессионального образования.

Актуальность игры. Актуальность игры объясняется тем, что её целеполагание согласуется с основными положениями ФГОС СПО нового

поколения, в частности с личностными характеристиками выпускника, к которым относятся такие как:

- активно и заинтересованно познающий мир, осознающий ценность труда, науки и творчества;
- умеющий учиться, осознающий важность образования и самообразования для жизни и деятельности, способный применять полученные знания на практике;
- социально активный, уважающий закон и правопорядок, соизмеряющий свои поступки с нравственными ценностями, осознающий свои обязанности перед семьёй, обществом, Отечеством;
- уважающий других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания, сотрудничать для достижения общих результатов;
- осознанно выполняющий правила здорового и экологически целесообразного образа жизни, безопасного для человека и окружающей его среды;
- ориентирующийся в мире профессий, понимающий значение профессиональной деятельности для человека в интересах устойчивого развития общества и природы.

Цели игры:

Образовательные: закрепление теоретических знаний и практических навыков по МДК05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» (технологии приготовления блюд, технология приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, основам рационального питания, правилам составления меню, сервировке стола, соблюдению санитарно-гигиенических правил и норм, технике безопасности и правил эксплуатации оборудования), а так же по другими профессиональным дисциплинам данной специальности;

Воспитательные:

- приобретение опыта делового общения;

– развитие навыков коллективного принятия решения в условиях конструктивного взаимодействия и сотрудничества;

– любовь к собственной профессии;

Развивающая: развить внимание, наблюдательность, кругозор учащихся, логическое мышление, способность преодолевать трудности, умение правильно воспринимать замечания, адекватно реагировать на замечания.

План игры:

Организационный момент.

Введение в игру (объяснение правил).

Проведение игры.

Подведение итогов.

Рефлексия.

Организационный момент:

Приветствие. Проверка присутствующих. Проверка готовности студентов. Проверка готовности к проведению игры.

Введение в игру:

Ведущий (преподаватель или один из учащихся): «Ребята, существует очень много разных профессий. Все они нужны и важны. Многие профессии тесно взаимосвязаны друг с другом. Ваша будущая профессия – «Технолог общественного питания. Кондитер».

Обучаясь в нашем колледже, вы не только приобретаете навыки по этой прекрасной профессии, но и учитесь творчески относиться к выполняемой работе, взаимопониманию, вы становитесь коммуникабельными и креативными, вы учитесь осознанно выполнять правила здорового и экологически безопасного образа жизни, безопасного для человека и окружающей его среды.

«Как живопись и музыка, так и кухня – искусство. Живопись очаровывает глаза, музыка – слух, а кулинария – вкус» (Андре Моруа).

Повар-технолог – это и художник, который очаровывает наш взгляд красотой своих блюд, и музыкант, который сложными вкусовыми и

ароматическими композициями создаёт божественные шедевры, и доктор, излечивающий своими блюдами разные болезни. Но самое главное в профессии повара-технолога – это великий дар отдавать тепло своего сердца, частицу своей души людям, создавать им хорошее настроение, дарить здоровье, при помощи кулинарных творений. В любой ситуации работники общественного питания должны выполнять свои обязанности чётко и правильно, накормить посетителей, обслужить их достойным образом, соблюдая все санитарные нормы.

Но мы решили поставить перед вами другую задачу. Вы знаете, что в каждом предприятии общественного питания не один повар, а целая команда. Градация повара производится по разрядам: 1-ый, 2-ой и 3-ти, 4-ый, 5-ый и 6-ой. Карьерный рост – вот цель каждого человека и конечно, повар не является исключением. В каждом предприятии общественного питания возможен карьерный рост от повара-стажер до шеф-повара. В нашей игре предоставляется возможность попробовать дорасти до шеф-повара, выполняя задачи каждого разряда.»

Проведение игры:

Преподаватель предлагает обучающимся данную ситуацию проиграть, представить, что каждый начинающий повар (роль студента) и его цель это карьерный рост. Каждый участник активно включается в игру.

Имеется 4 вида предприятий общественного питания:

Ресторан русской кухни «Яблочко»

Пекарня «За булочку»

Столовая «№1»

Закусочная «Шаурма»

Из группы выбираются по одному учащемуся для руководящих должностей в данных заведениях (4 студента). Их задача состоит в том, чтобы раздавать задания для тех, кто приходит устраиваться к ним на работу, следить за выполнением заданий, выплачивать зарплату, повышать в должности своих подчинённых и т.д. В каждом заведении свои задания, чтобы перейти к повышению. Ступени везде одинаковые. По карьерной

лестнице можно двигаться только в определенной последовательности. У нас 4 заведения. В каждой из них есть повара с 2-ого по 6-ой разряды. Выполняя задания, участник может получать повышение, но чтобы устроиться в ресторан и получать заработную плату выше, чем везде, необходимо проработать в столовой 1 год, а чтобы попасть в столовую, необходимо проработать в закусочной или пекарней, и получить в этих заведениях как минимум 4-ый разряд. Каждый участник может работать на двух работах одновременно. Для победы в игре и для достижения цели участник выбирает сам свой путь.

Временные условия:

– Один год длиться 5 минут. В это время участники могут ходить к работодателям, выполнять задания, повышать свою квалификацию, брать подработки и т.д.

– Перерыв 1 минута. В это время все заведения закрываются, участники не могу сдавать выполненную работу, брать задания.

Роль ведущего: следит за временем и правилами соблюдения игры. При несоблюдении правил, ведущий может понизить участника с имеющегося разряда, или отправить в отпуск на 1 год.

У каждого заведения общественного питания имеется своя специфика, и задания, которые дают руководители, заранее прописанные. Но главная особенность в том, что все задания отвечают подлинным характеристикам для каждого разряда, как в реальной жизни.

Таблица 7

Градация разрядов

Разряд	Характеристика работ	Должен знать
2-ой	Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, дочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров на посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, дочистки.	Правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулировки и эксплуатации

	Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов и др.	хлеборезательных машин разных марок; безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.
3-ий	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.	Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
4-ый	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных	Рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их

	изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.	доброкачественности; влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.
5-ый	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбное, мясное и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, различных соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованы, крутоны, тарталетки. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.	Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; действующие сборники рецептов, технологические инструкции и правила пользования ими; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов. Требуется среднее специальное образование.
6-ой	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенок заливной или фаршированный; паштет из печени; кнели рыбные в желе; рыба	Рецептуры, технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных

	<p>заливная, фаршированная; мясо, субпродукты, фрикадельки из телятины заливные в вегетарианском желе; мясной сыр; бульоны с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; уха из различных пород рыб; ботвинья, окрошка овощная, мясная, с дичью; блюда из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясное пюре, суфле, пудинги, рулеты, котлеты натуральные или фаршированные из кур или дичи; яично-масляные соуса, масляные смеси, соуса-майонез с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированные кремы, муссы, самбуки, сладкие соусы, фрукты и ягоды в сиропе, со взбитыми сливками на сахаре; воздушные пироги, суфле, десертное мороженое, парфе, горячие напитки и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь; изделий и готовых блюд для выставок-продаж.</p>	<p>блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции. Требуется среднее специальное образование.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Раздаточный материал: чистые листы, ручки, денежные средства, карточки с заданиями (задания для каждого предприятия общественного питания представлены в методическом пособии, которое мы расположили в приложение 1).

Подведение итогов игры.

Проводятся подсчеты заработных плат каждого участника, выявляются лидеры по нескольким позициям:

- Достиг самой высшей должности;
- Успевал на нескольких работах;
- Заработал больше всех;

Проводится обсуждение хода игры. Участники делятся впечатлениями после игры (кому и что понравилось больше, что было трудным в исполнении, что получилось легко и т.д.).

Рефлексия - личностная, интеллектуальная, коммуникативно-кооперативная.

Выгрузка из игры.

Преподаватель: «Ребята, сегодня мы с вами решили очень важные проблемы – научились добросовестно относиться к своей работе, работать в команде, помогать друг другу, выполнять различного рода работу и окунулись в профессиональную сферу. Профессия повара-кондитера – профессия созидательная, направленная на продолжение жизни и сохранение здоровья. Чтобы качественно приготовить обед надо обладать теоретическими знаниями и практическими навыками в искусстве приготовления пищи. Всем спасибо!»

В данной квалификационной работе мы рассматриваем деловую игру как средство повышения профессионально важных качеств будущих технологов. По средствам представленной игры «Стань шеф-поваром» студенты повышают следующие профессионально важные качества:

Личностные:

- вежливость (при общении с работодателем и коллегами);
- усидчивость, скрупулезность, точность исполнения (при составлении графика работ для сотрудников);
- уметь работать в команде или самостоятельно (при выполнении каждого задания);
- обладать способностью к концентрации внимания (при составлении схем, рецептур, списка закупок);

Профессиональные:

- внимательность к работе и своим подчинённым (при составлении графика работ сотрудников);
- понимание работы механизмов и технологических процессов (при составлении схем, рецептур);
- умение работать с большими объемами информации (при выполнении всех задач);
- опора на законы, факты и здравый смысл (при описании процесса обработки сырья, условия хранения и сроков реализации);

- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения (при выполнении каждого задания);
- иметь способности самостоятельно оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы (при выполнении каждого задания);
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию (при выполнении каждого задания).

План занятия в форме деловой игры «Один день ресторана»

Деловая игра на тему «Рабочий день ресторана». Игра разработана для использования на занятиях по МДК05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» в группах 4 курса по специальности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на базе профессионального образования.

Актуальность игры. Актуальность игры объясняется тем, что её целеполагание согласуется с основными положениями ФГОС СПО нового поколения, в частности с личностными характеристиками выпускника, к которым относятся такие как:

- активно и заинтересованно познающий мир, осознающий ценность труда, науки и творчества;
- умеющий учиться, осознающий важность образования и самообразования для жизни и деятельности, способный применять полученные знания на практике;
- социально активный, уважающий закон и правопорядок, соизмеряющий свои поступки с нравственными ценностями, осознающий свои обязанности перед семьёй, обществом, Отечеством;
- уважающий других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания, сотрудничать для достижения общих результатов;

➤ осознанно выполняющий правила здорового и экологически целесообразного образа жизни, безопасного для человека и окружающей его среды;

➤ ориентирующийся в мире профессий, понимающий значение профессиональной деятельности для человека в интересах устойчивого развития общества и природы.

Цели игры:

Образовательные:

- закрепление полученных знаний по спецдисциплинам («Технология приготовления пищи», «Организация обслуживания и коммерческая деятельность предприятий питания», «Менеджмент в сфере питания», «Организация производства в предприятиях питания», «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента», «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и т.д.);

- формирование навыков анализа производственных ситуаций;
- умение руководить трудовым коллективом;
- принятие решений, соответствующих конкретной должности.
- оформление нормативно-технической документации;

Воспитательные:

- воспитание самостоятельности в применении полученных знаний, развитие интеллекта, расширение кругозора;
- воспитание интереса к своей профессии;

Развивающие:

- развитие навыков планирования и организации рационального питания посетителей с учетом особенностей контингента;
- обеспечение рациональной организации производственно-торгового и технологического процесса;

- обеспечение организации и высокой культуры обслуживания;

План игры:

1. Организационный момент.
2. Введение в игру (сообщение темы, целей и плана деловой игры, инструктаж по проведению игры, распределение ролей).
3. Выдача инструктивных карт.
4. Проведение игры.
5. Подведение итогов игры.
6. Рефлексия.

Организационный момент:

Приветствие. Проверка присутствующих. Проверка готовности студентов. Проверка готовности к проведению игры.

Введение в игру.

Ведущий (преподаватель): «Добрый день, дорогие друзья. Наша профессия очень важна и нужна, как и каждая другая. После окончания колледжа перед вами стоит выбор куда пойти и куда же направить свой талант. Повар – сложная и ответственная профессия. Местом работы являются столовые, кафе, рестораны и т.д. В каждом из данных заведений общественного питания есть не только повар, а еще множество должностей. И все должны работать как единое целое, несмотря на свою специальность.

Представим, что мы с Вами это один большой ресторан, название, концепцию которого вам предстоит выбрать самим. Вы получаете инструкционные карты с заданиями, которые необходимо выполнить. Вашу работу оценивают члены жюри. Данная игра нацелена на качественный результат, на качественное выполнение своего функционала. Удачи Вам!»

Распределение ролей: возможны различные варианты распределения ролей, на усмотрение преподавателя.

1. По желанию студентов.
2. Жеребьевка.
3. По желанию преподавателя.

Проведение игры.

Каждый участник активно включается в игру. В игре принимают участия мини-группы, на которые делит учащихся преподаватель. В качестве жюри выступают приглашенные преподаватели.

Согласно задаче им необходимо выполнить задания по инструктивным картам. У каждого участника своя роль. Большинство работает в команде. Некоторые выполняют свои задания индивидуально, но все же работа производится в одной большой группе, без взаимодействия работа не будет выполнена. Так как каждая сфера в ресторане связана друг с другом, и работа должна выполняться как единым целым. Выполняя задания участники закрепляют изученные прежде знания, обмениваются опытом и расширяют свой кругозор.

Временные условия: игра рассчитана на 1,5-2 часа. Начальные этапы – 15-20 минут. Игровой процесс – 40-60 минут. Заключительные этапы – 20-40 минут.

Роль ведущего: следит за временем и правилами соблюдения игры. При необходимости оказывать помощь.

Раздаточный материал: инструкционные карты (готовые инструкционные карты представлены в методическом пособии, которое расположено в приложение 1), чистые листы, ручки, компьютеры, бланки для списания на бракераж,

Подведение итогов игры.

По истечению времени выполненные задания вместе с инструкционными картами предоставляются членам жюри. Во время проверки отчетов, группа обсуждает выполненные действия, участники делятся своими впечатлениями. После жюри дает обратную связь по каждой карте. Выставляет баллы по выполнению от 1 до 10 баллов, где

10 – все выполнено безукоризненно, сдано в срок; (отлично и приз)

6-9 – работа выполнена с незначительными недочётами; (отлично)

3-5 - работа выполнена с ошибками, сдана не в срок; (хорошо)

1-3 – работа выполнена с грубейшими ошибками; (удовлетворительно)

0 – работа не сдана (неудовлетворительно)

Так же жюри наблюдает за ходом игры и выделяет для себя лидеров и антилидеров. За выдающиеся профессиональные качества жюри может поощрить дополнительными баллами группу или инициальную личность.

Рефлексия - личностная, интеллектуальная, коммуникативно-кооперативная.

Выгрузка из игры.

Преподаватель: «Ребята, сегодня мы с вами решили очень важную проблему – научились добросовестно относиться к своей работе, работать в команде, помогать друг другу, выполнять различного рода работу и окунулись в профессиональную сферу. Ресторан – это единое целое! Не важно, кем вы работаете, и какая у Вас профессия, вы должны знать про каждый процесс работы. Всем спасибо!»

По средствам представленной игры «Один день ресторана» студенты повышают следующие профессионально важные качества:

А так же профессионально-важных качеств:

Личностные:

- Честность (при выполнении заданий каждой должности);
- Ответственность (при выполнении заданий каждой должности);
- Вежливость (при общении с вышестоящими инстанциями, обслуживание гостей);
- Корректность (обслуживание гостей);
- усидчивость, скрупулезность, точность исполнения (Оформление необходимой документации);
- уметь работать в команде или самостоятельно (при выполнении всего игрового процесса);
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями)(при выполнении всего игрового процесса)

– толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания (на организационном собрании)

Профессиональные:

– чистоплотность (при выполнении деятельности официанта, при оформлении блюд);

– внимательность к работе и своим подчинённым (при выполнении деятельности управляющих должностей);

– понимание работы механизмов и технологических процессов (задачи заведующего производством, технолога);

– умение работать с большими объемами информации (при выполнении задач каждого участника);

– умение организовать и оптимизировать рабочий процесс (при выполнении задания для директора);

– умение оценивать эффективность и целесообразность своих и чужих действий (при выполнении заданий для директора, заведующего производством, технолога);

– опора на законы, факты и здравый смысл (при составлении резюме, приказов о приеме на работу);

– иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей (при выполнении задач официанта);

– иметь способности самостоятельно оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы (при выполнении каждого задания);

– уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию (при выполнении каждого задания).

Выводы по второй главе

Работа во второй главе заключалась в: составлении характеристики образовательной организации ГБПОУ ЧГКИПиТ, подборке рекомендаций по разработке и проведению деловых игр в условиях изучения профессиональных дисциплин, разработке двух планов занятия в форме деловой игры по дисциплине «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».

Проанализировав внедрение деловых игр на занятиях, мы сделали вывод, что студенты принимали активное участие, были увлечены, за счет конкуренции достигали своих целей, но так же работали в команде.

Были разработаны методические рекомендации по разработке, проведению деловых игр по профессиональной дисциплине, которые могут быть использованы преподавателями данного профессионального модуля. К каждой игре прописаны уточняющие профессионально важные качества, которые повышаются за счет увлеченности в игровой процесс.

На основе практического опыта, можно сделать некоторые выводы:

- Деловая игра активизирует познавательную, творческую деятельность студентов;
- качественное проведение деловых игр имеет большое воспитательное значение, способствует формированию здорового коллектива;
- применение деловых игр мотивирует студентов для изучения своей профессии;
- применение деловых игр делает процесс обучения более интересным и содержательным;
- внедрение деловых игр в учебный процесс повышает возможность контролировать и оценивать уровень знаний, умений и навыков студентов;

– благодаря постоянному контакту со студентами во время деловой игры, педагог имеет возможность совершенствовать методы, формы обучения и развивать свой творческий потенциал.

Заключение

Современный рынок труда требует высокого уровня подготовки специалистов, способных практически сразу или после непродолжительного периода адаптации в коллективе, профессионально решать, поставленные перед ними задачи с полной ответственностью за результат. Однако глубокие знания специалиста еще не гарантируют его успешной профессиональной деятельности. Для того чтобы выпускники могли конкурировать на рынке труда они должны уметь применять полученные знания на практике, иметь навык их использования, обладать профессионально важными качествами присущими специальности. Проблема формирования профессионально важных качеств студентов является актуальной как в отечественной, так и зарубежной педагогике и психологии. Для современной российской школы требуется педагог, способный видеть, чувствовать, понимать ребенка. В связи с этим общей чертой всех современных педагогических технологий является изменение роли учащегося, который становится активным участником образовательного процесса. Одной из таких форм работы со студентами является деловая игра. При таком подходе процесс обучения превращается в поиск, решение проблемных ситуаций, требующих применения новых знаний, что способствует появлению мотивации к обучению и, тем самым повышению развития профессионально-важных качеств будущих специалистов.

Сфера индустрии питания довольно сложна как предмет для восприятия, но как показывают современные реалии - очень необходима. Поэтому если найти правильные подходы, обучение из сложной и утомительной необходимости изучения трудных разделов, может превратиться в увлекательное путешествие в мир знаний. Задача педагога состоит в том, чтобы найти максимум педагогических ситуаций, в которых может быть реализовано стремление студента к активной познавательной деятельности. Педагог должен постоянно совершенствовать процесс обучения, позволяющий студентам эффективно и качественно усваивать программный материал. Поэтому так важно

использовать игровые элементы и игру на занятиях. Итак, целью данной выпускной квалификационной работы являлось разработать методические рекомендации по разработке и применению деловых игр в процессе формирования профессионально важных качеств будущих технологов.

В ходе исследования были решены планируемые задачи. Нами были изучены теоретические аспекты деловых игр при изучении дисциплин профессионального цикла в профессиональных образовательных организациях.

Первая глава выпускной квалификационной работы была посвящена теоретическим основам деловой игры как средства повышения профессионально важных качеств будущих технологов. Были изучены значения профессионально важных качеств в становлении будущего технолога, структура и содержание понятия «деловая игра», сущность и основные характеристики деловых игр, особенности разработки и проведения деловых игр при изучении дисциплин профессионального цикла в профессиональных образовательных организациях.

Профессионально важные качества — это индивидуальные свойства субъекта деятельности, которые необходимы и достаточны для реализации этой деятельности на нормативно заданном уровне.

В ходе учебно-воспитательного процесса под влиянием внешних условий, которые могут ускорить этот процесс и сделать его более успешным так же формируются профессионально важные качества. Для любой профессии начинающий специалист должен обладать фундаментальными знаниями, профессиональными умениями, навыками и профессиональными компетенциями.

Традиционно деловая игра является одним из методов активного обучения. Здесь нами был представлен материал с исторической справкой о появлении и развитии деловых игр, о теоретиках и практиках, которые внесли большой вклад в этот метод обучения. Мы рассмотрели понятие, виды, цели, задачи и преимущества деловых игр. Структура игры как

деятельности органично включает постановку целей, планирование, реализация цели, рефлексию и анализ результатов, в которых обучающийся полностью осознает себя как субъект. Мотивацией игровой деятельности являются добровольность, варианты выбора и элементы конкуренции, удовлетворение потребности в самоутверждении, самореализации. Важную часть в изучении темы мы отдали выявлению особенностей разработки и проведения деловых игр в профессиональных образовательных организациях. Мы подготовили план деловой игры и структуру её сценарного хода.

Проводить игры возможно для студентов колледжа второго и третьего курсов обучения, но рекомендуется, с целью наибольшего эффекта, для студентов выпускного курса. На четвертом курсе студенты уже имеют определенный практический опыт после прохождения практики, профессиональные решения в игре проводятся более осмысленно.

Во второй главе перед нами стояли задачи: дать характеристику профессионального образовательного учреждения ГБПОУ ЧГКИПиТ и анализ методики преподавания дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль», дать методические рекомендации по разработке и проведению деловых игр в ПО, и разработать деловые игры для формирования профессиональных важных качеств будущих технологов на примере одной из дисциплин. Изучив учебно-методическую литературу, мы приступили к анализу методики преподавания дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль» «ГБПОУ ЧГКИПиТ». В процессе анализа методики преподавания дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль» мы выяснили, что формами организации учебного занятия являются лекции, уроки и практические занятия.

По окончании изучения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль» учебным планом предусмотрен зачет. Он принимается преподавателем, читающим лекции. Организация учебного процесса преподавателями ГБПОУ ЧГКИПиТ позволяет эффективно управлять учебным процессом, своевременно вносить коррективы в подборе учебного материала, методов обучения и т.д. Но, не смотря на грамотно отлаженную «систему» преподавания, на наш взгляд, студентам требуется стимулирование систематической деятельности по освоению знаний, умений, навыков. Мы считаем, что весомым стимулом к активизации познавательной деятельности может послужить регулярное проведение деловых игр в процессе преподавания профессиональных дисциплин.

Нами была решена еще одна задача выпускной квалификационной работы. Мы разработали две деловые игры для дисциплины профессионального цикла «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль», которые возможно адаптировать под любую изучаемую дисциплину.

Игра «Стань шеф-поваром» была разработана и проведена для групп 4-ого курса. Деловая игра «Стань шеф-поваром» дала возможность проявиться каждому студенту. Результатом проведения игры был синтез знаний и навыков по разделу по изучаемой дисциплине. Студенты принимали активное участие в игре, правильно определили цели и пришли к результату. Смогли повысить уровень профессионально важных качеств, которые необходимы будущим технологам. Игра дала возможность участникам узнать, насколько сложно продвинуться по карьерной лестнице, каким образом начисляется зарплата, как движется рабочая сила на рынке труда.

Деловая игра «Один день ресторана» была так же разработана для изучения дисциплины «Организация процесса приготовления и

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный модуль» и мела межпредметные связи с такими дисциплинами как: «Технология приготовления пищи», «Организация обслуживания и коммерческая деятельность предприятий питания», «Менеджмент в сфере питания», «Организация производства в предприятиях питания», «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и т.д. Игра дала возможность участникам узнать, насколько сложно взаимодействовать в коллективе, реализовывать деятельность по различным профессиям. Заключительной задачей было составление методического пособия для ГБПОУ ЧГКИПиТ для проведения деловых игры по профессиональным дисциплинам.

Исследование позволило нам правильно интерпретировать происходящее в группе, диагностировать изменения группы в целом, и каждого участника в отдельности, проанализировать рост профессионально важных качеств, усвоить методологические и теоретические положения и требования.

Общим результатом деятельности можно отметить высокую познавательную активность обучающихся и реальную мотивацию к профессиональной деятельности, созданную благодаря моделированию реальных условий работы. Разработанные нами деловые игры имеют достаточно универсальную форму для адаптации к условиям смены темы занятия или дисциплины профессионального цикла. Это является дополнительным бонусом к работе преподавателя.

Создавая деловые игры, важно обратить внимание на новизну и оригинальность темы, новизну и практичность упражнений, успешное использование приобретенных умений в реальной жизни.

Главный интегральный критерий качественных деловых игр – их направленность на эффективное усвоение, закрепления материала.

Мы справились с поставленными задачами. На основе этого можно сделать следующие выводы:

- на занятиях профессиональных дисциплин целесообразно применение деловых игр;
- применение деловых игр развивает умение работать в коллективе;
- с помощью деловых игр можно наиболее полноценно сформировать систему знаний;
- применение деловых игр повышает интерес к учебной дисциплине и профессиональной сфере в целом;
- применение деловых игр положительно влияет на развитие профессионально важных качеств и профессиональных компетенций будущего специалиста.

Главная цель нашего исследования была достигнута, задачи решены.

Библиографический список

1. Алисов, Е.А., Подымова Л.С. Инновационная образовательная среда как фактор самореализации личности // Среднее профессиональное образование. – 2011. – № 1. – 214 с.
2. Артамонова, Е.И. Компетенстный подход в формировании личности педагога-профессионала// Педагогическое образование и наука. – 2013. – №10. – 276 с.
3. Батаршев, А.В. Алексеева, И.Ю., Майорова, Е.В. Диагностика профессионально важных качеств. – СПб.: Питер, 2011. – 192 с.
4. Белоруссова Е.В. Деловая игра как средство развития творческой активности студентов в условиях профессионального образования / Е.В. Белоруссова. – М: Буки-Веди, 2014. – 113 с.
5. Быканова, С. А. Использование метода деловых игр в обучении студентов факультета среднего профессионального образования [Текст] / Быканова С. А. // Образование. Инновации. Качество: материалы VI Международной научно-методической конференции. – Курск, 2014. – С. 104-106.
6. Вербицкий, А.А. Личностный и компетентностный подходы в образовании. – М., 2011. – 325 с.
7. Викентьева, О. Л. О подходе к разработке модели проведения деловой игры в студии компетентностных деловых игр [Текст] / Викентьева О. Л., Дерябин А. И., Шестакова Л. В. // Математика программных систем: межвузовский сборник научных трудов. – Пермь, 2013. – С. 140-145.
8. Выготский Л.С. Игра и ее роль в психическом развитии ребенка / Л.С. Выготский // Вопросы психологии. – 2012. – № 6. – С. 24-27.
9. Гинзбург Я. С. Социально-психологическое сопровождение деловых игр. Игровое моделирование: Методология и практика. / Я.С. Гинзбург, Н.М. Коряк— Новосибирск: Наука, 2013 – 163 с.
10. Голунова, Н.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Н.Е. Голунова. – СПб.:

Издательство ПрофиКС, 2010. – 408 с.

11. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко// М.: «Гамма Пресс» 2009. – 656 с.
12. Зими́на, Г. А. Применение методов активного обучения в разработке сценария деловой игры как основы компетентного подхода [Текст] / Зими́на Г. А., Семенова К. А. // Наука и образование: векторы развития. – Чебоксары, 2015. – С. 168-173.
13. Карпов, А.В. Понятие профессионально важных качеств деятельности, – М.: Издательство «Владос-Пресс», 2013. – 352 с.
14. Климов, Е.А. Психология профессионального самоопределения. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 304 с.
15. Крючкина, М. В. Методика разработки деловых игр в образовании [Текст] / Крючкина М. В., Проскурин В. Н. // Шестьдесят восьмая всероссийская научно-техническая конференция студентов, магистрантов и аспирантов высших учебных заведений с международным участием : сборник материалов конференции. – Ярославль, 2015. – С. 650-652.
16. Миронова, О. А. Методика организации и проведения деловых игр в профильном обучении студентов [Текст] / Миронова О. А. // Научное мнение. – 2016. – № 3. – С. 114-119.
17. Москвин, В. А. Деловые игры для развития компетентностей: рекомендации по разработке [Текст] / Москвин В. А. // Инвестиции в России. – 2014. – № 5.– С. 17-22.
18. Пидкасистый, П.И. Технология игры в обучении / П.И. Пидкасистый. – М.: Просвещение, 2010. – 230 с.
19. Платов В. Я. Деловые игры: разработка, организация и проведение. / В.Я. Платов. — М.: Профиздат, 2011. — 156 с.
20. Попов, Е. Б. Деловая игра как образовательная технология для устойчивого развития [Текст] / Попов Е. Б. // Международный журнал. Устойчивое развитие: наука и практика. – 2013. – № 2. – С. 37-49.

21. Рыжик, Н. Деловая игра как метод активного обучения [Текст] / Н. Рыжик, О. Молотова // Кадровик. – 2013. – № 2. – С. 110-116
22. Смолкин А. М. Методы активного обучения: Науч.-метод. Пособие. / А.М. Смолкин. — М.: Высш. шк., 2010.—176 с.
23. Хруцкий Е.А. Организация проведения деловых игр: учебное пособие / Е.А. Хруцкий. – М: Высш. шк., 2013. – 320 с.
24. Хуторской, А.В. Практикум по дидактике и современным методикам обучения / А. В. Хуторской. – Спб.: Учебное пособие, 2013. – 220 с.
25. Шадриков, В.Д. Познавательные процессы и способности в обучении. – М.: Просвещение, 2010. – 312 с.
26. Шадриков, В.Д. Психология деятельности и способности человека: Учебное пособие. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательская корпорация «Логос», 2012. – 320 с.
27. Эрганова, Н.Е. Методика профессионального обучения, Учеб. пособие / Под ред. Эргановой Н. Е. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. пед. ун-та, 2011. – 150 с.
28. Ярошенко, Н.Г. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях: Уч. пособ. для преподавателей ср. проф. образования. – М.: Мастерство, 2011. – 272 с.
29. ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ, ФОРМЫ И СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://rostov.rpa-mu.ru/Media/rostov/Svedenia_ob_OO/Obrazovanie/metodicheskie_rekomendacii/interaktiv.pdf
30. Ловчева Л. В. Деловая игра как один из активных игровых методов // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 23. – С. 42–46. – URL: <http://e-koncept.ru/2016/56389.htm>.
31. https://infourok.ru/doklad_na_temu_formirovanie_professionalnyh_kompetenciy_buduschih_specialistov_obschestvennogo-321321.htm
32. <http://www.ektec.ru/files/file/tehnologiya-produkcii.pdf>
33. <http://www.moluch.ru/archive/63/9313/>
34. Устав ГБПОУ «ЧГКИПиТ» [Электронный ресурс]. — Режим доступа:

<http://chgkipit.ru/>

35. Деловая инновационная игра как метод исследования и развития организации [Электронный ресурс]. - Режим доступа:

<http://psyfactor.org/igra.htm>

36. Саморазвитие. Что такое деловые игры и зачем они нужны.

[Электронный ресурс]. - Режим доступа:

<https://samorazvitie.org/money/delovye-igry/>

37. Ксения Шверцова. Бизнес-тренер. Деловые игры [Электронный

ресурс]. - Режим доступа: http://akme.su/uslugi/razvitie_personala/delovye_igry/

38. Деловые игры, бизнес игры. [Электронный ресурс]. - Режим доступа:

<http://donskih.ru/delovye-igry/>

39. Что такое деловая игра, отличия деловых игр от тренингов

[Электронный ресурс]. - Режим доступа: samorazvitie.org