



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «ЮУрГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**КЕЙС-МЕТОД КАК СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ У ОБУЧАЮЩИХСЯ**

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


Проверка на объем заимствований:  
68 % авторского текста

Выполнила:  
студентка группы ОФ-409/083-4-1  
Салихова Дина Фанилевна

Работа рекомендована к защите  
рекомендована/не рекомендована

«20» июня 2020 г.

Зав. кафедрой ИИПОиПМ  
к.п.н., доцент

  
Корнеева Н.Ю.

Научный руководитель:  
к.п.н., доцент  
Щагина Галина Валентиновна

Челябинск

2020 год

## Оглавление

<b>Введение.....</b>	<b>3</b>
<b>Глава 1. Теоретические основы формирования профессиональной компетентности у обучающихся посредством кейс-метода.....</b>	<b>6</b>
1.1. Сущность и содержание понятия «профессиональная компетентность» в психолого-педагогической литературе.....	6
1.2. Кейс-метод как современная педагогическая технология: история развития и классификация.....	11
1.3. Применение кейс-метода в обучении студентов на спецдисциплинах....	20
<b>Выводы по Главе 1.....</b>	<b>24</b>
<b>Глава 2. Опытнo-практическая работа по формированию профессиональной компетентности у обучающихся ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» посредством кейс-метода.....</b>	<b>25</b>
2.1. Характеристика базы исследования.....	25
2.2. Предпосылки создания кейс-метода для формирования профессиональной компетентности по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».....	27
2.3. Методические рекомендации по внедрению и применению кейс-методов на уроках у студентов колледжа на занятиях.....	33
2.4. План-конспект занятия по теме: «Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных» с применением кейс-метода.....	44
<b>Выводы по Главе 2.....</b>	<b>50</b>
<b>Заключение.....</b>	<b>51</b>
<b>Библиографический список.....</b>	<b>53</b>
<b>Приложение.....</b>	<b>57</b>

## Введение

В связи с реформированием российского высшего образования по-новому рассматриваются методы обучения, реализуются новые методики. Сегодня образование складывается таким образом, чтобы научить обучающихся осваивать и использовать новую информацию для решения жизненных ситуаций и задач. Успешность профессиональной карьеры специалиста по окончании вуза и реализация полученных им знаний, умений и навыков в практической деятельности зависит от профессиональной компетентности специалиста. Одним из эффективных методов для достижения этих задач образования и является использование кейс-метода.

Метод кейсов активно внедряется в систему среднего профессионального образования в связи с общей направленностью дальнейшего развития образования и выработкой новых требований, которыми должен обладать будущий специалист. Теперь специалист больше ориентируется на выработку профессиональной компетентности, развитие личностных способностей, приобретение навыков развития мышления, на формирование способности оптимального поведения в различных ситуациях, системности и эффективности действий в условиях кризиса.

Кейс-метод – это разработанная на базе фактических материалов конкретная учебная ситуация для их последующего обсуждения на учебных занятиях. В процессе таких обсуждений участники процесса анализируют, принимают решения как управленцы и учатся работать в команде. При решении общей проблемы на уроках полезной оказывается совместная деятельность, в ходе которой обучающиеся полностью осмысливают и усваивают учебный материал, овладевают дополнительными знаниями, формируют уверенность в себе и своих способностях, приобретают навыки выявления и решения проблемы, анализа и синтеза информации, принятия решений и самое главное- слушания и понимания других людей.

Актуальность определяется потребностями человека к самоопределению и самовыражению в условиях современного, информационного общества. Исходя из выше сказанного **тема** данного исследования: «Кейс-метод как средство формирования профессиональных компетенций у обучающихся»

В работах П.Я. Гальперина, В.В. Давыдова, Д.Б. Эльконина и их сотрудников изучалось влияние содержания обучения на развитие интереса к учению и учебно-познавательных мотивов. Ш.А. Амонашвили, А.В. Петровский и многие другие ученые исследовали влияние личностных особенностей учителя на мотивацию к учению учащихся. Х.Й. Лийметс, И.С. Якиманская и другие рассматривали особенности формирования учебно-познавательных мотивов в связи с индивидуальной и групповой формами организации работы учащихся в процессе урока. В зарубежной психологии различные аспекты влияния мотивации на характер усвоения обсуждаются в работах А. Адлера, К. Левина, А. Маслоу, Э. Торндайка, З. Фрейда, Х. Хекхаузена и других психологов. Ю.К. Бабанский, И.Я. Лернер, М.И. Махмутов, Г.И. Щукина и другие педагоги изучали условия формирования познавательной активности школьников на уроке. В XX веке изучением проблемы формирования и развития учебной мотивации занимались следующие ученые: Е.П. Ильин, А.К. Маркова, М.В. Матюхина, А.М. Матюшкин, М.П. Осипова, Т.И. Шамова, Г.И. Щукина; в последнее десятилетие: М.С. Валунов, О.В. Канарская, А.К. Осин, В.Н. Тарасов, И.А. Уманская и др.

**Цель работы** – разработка методических рекомендаций по внедрению и применению кейс-методов в профессиональных образовательных организациях для формирования профессиональной компетентности по дисциплине профессионального цикла.

**Объект работы** – формирование профессиональной компетентности обучающихся.

**Предмет работы** – кейс-метод, как средство формирования профессиональной компетентности обучающихся в профессиональной образовательной организации.

**Задачи работы:**

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

2) рассмотреть кейс-метод как современную педагогическую технологию: история развития и классификация;

3) определить особенности применения кейс-метода на занятиях по спецдисциплинам;

4) предложить методические рекомендации по применению кейс-метода в профессиональных образовательных организациях.

**Методы работы:** анализ, синтез, методы сравнения, группировки и др.

**База исследования:** ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

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

# **ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ У ОБУЧАЮЩИХСЯ ПОСРЕДСТВОМ КЕЙС-МЕТОДА**

## **1.1. СУЩНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПОНЯТИЯ «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНТНОСТЬ» В ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЕ**

Проблема активизации познавательной деятельности учащихся всегда была одной из наиболее важных в теории и практике обучения. Сегодня решение этой проблемы становится как никогда актуальной, так как современный рынок труда, характеризующийся высокой инновационной динамикой, предъявляет новые требования к рабочим и специалистам. Опросы работодателей показывают, что рынку труда нужны профессионально подготовленные кадры, обладающие компетенциями, способные к «командной» работе, сотрудничеству, обладающие навыками решения разнообразных проблем в типовых и нестандартных ситуациях, способные к непрерывному самообразованию, работе с информацией и т.д. В этих условиях, помимо знаний и умений студентов, важным показателем качества обучения становится наличие у них опыта решения жизненных проблем, выполнения социальных функций, практических навыков деятельности, т. е. сформированность того, что называется компетенцией. Очевидна перспективность компетентного подхода к обучению, его роль в преодолении разрыва между существующими приоритетами в образовании и современной жизненной прагматикой, требующей от выпускников свободного использования полученных знаний в любой социально-профессиональной ситуации, что и является показателем действительной, а не формальной образованности. Реализация компетентного подхода в профессиональном образовании связана с понятиями «компетентность», «компетенция», «профессиональная компетенция», «профессиональная компетентность».

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

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

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

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

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

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

В макете ФГОС СПО компетенция определяется как «готовность человека к решению задач профессиональной и непрофессиональной деятельности на основе использования человеком внутренних и внешних



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

Компетентность в профессиональном образовании понимают, как совокупность знаний и опыта в той или иной области или уровень общей и профессиональной подготовки, позволяющие адекватно реагировать на изменяющиеся требования конкретного рабочего места или выполняемой работы. Компетентность человека зависит от его отношения к своим обязанностям, к своей работе, опыта, стремления и умения пополнять свои знания. Она достигается самим человеком в процессе его профессиональной деятельности и в соответствии с его стремлениями, образованием, статусом и т.д. Проблема формирования компетентности большинством авторов рассматривается преимущественно в период профессионального обучения в учебных заведениях. В то же время проблема развития профессиональной компетентности выпускников образовательных учреждений остается недостаточно полно разработанной. Наблюдается недостаток исследований, связанных с формированием и развитием профессиональных компетенций будущих фармацевтов; недостаточно исследованы их развитие в системе среднего профессионального образования, в частности, в процессе обучения

химическим дисциплинам. Анализ основных подходов к определению и структуре профессиональной компетентности выпускников колледжа в современных исследованиях выявил следующие сходные черты: профессиональная компетентность специалиста рассматривается как готовность и способность к действию в различных ситуациях с учетом сложившихся обстоятельств; профессиональная компетентность представляется профессионально-значимыми качествами личности, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности в рамках определенной компетенции на уровне данной квалификации, а также способностью решать определенные профессионально значимые задачи; все составляющие компетентности выпускника колледжа в совокупности могут быть сформированы на разных уровнях, что позволяет как заниматься профессиональной деятельностью различной сложности, так и продолжать обучение, что исключает тупиковую ситуацию.

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

## **1.2. КЕЙС-МЕТОД КАК СОВРЕМЕННАЯ ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ: ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ И КЛАССИФИКАЦИЯ**

История появления и распространения метода кейс-метод (кейс-стади) в образовании берёт своё начало в двадцатых годах прошлого века. Метод кейс-стади – может быть назван методом анализа конкретных ситуаций. Суть метода довольно проста: для организации обучения используются описания конкретных ситуаций (от английского «case» - случай).

С точки зрения Л. В. Покушаловой, кейс - разбор ситуации или конкретного случая, деловая игра. Он может быть назван технологией анализа конкретных ситуаций, частного случая. Представленный для анализа случай должен отражать реальную жизненную ситуацию; в описании должна присутствовать проблема или ряд прямых или косвенных затруднений, противоречий, скрытых задач для решения исследователем; требуется овладение предварительным комплексом теоретических знаний для преломления их в практическую плоскость решения конкретной проблемы или ряда проблем [28, с.533].

Е.В. Ступина и А.Ю. Гумметова определяют кейс-метод обучения как обучение действием. По их мнению, содержание кейс-метода заключается в формировании умений по усвоению знаний как результата активной самостоятельной деятельности обучающихся, и как следствие творческое усвоение профессиональных навыков, умений, знаний, а также развитие мыслительных способностей [12].

Т.С Панина и Л.Н. Вавилова под кейс-методом понимают технику обучения, использующую описание реальных экономических и социальных ситуаций [26, с.176].

Независимо от подхода к определению, кейс-метод предполагает подготовку для обучающихся набора конкретных ситуаций профессиональной направленности (кейсов). Решение этих ситуаций осуществляется в малых группах и выносится на обсуждение всех участников семинара. П. И. Образцов отмечает, что желательно участие в этих семинарах соответствующих специалистов [25, с. 250]. Главной

особенностью метода выступает процесс изучения прецедентов, другими словами, практических ситуаций, имевших место в прошлом.

В выпускной квалификационной работе, мы будем ориентироваться на определение Б. Е. Андюсева и под «кейс-методом» понимать следующее: это ряд определенных учебных ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. В процессе рассмотрения этих ситуаций учащиеся осваивают командную работу, учатся анализировать, принимать оперативные управленческие решения [1, с.61].

Будучи интерактивным методом обучения, он завоевывает позитивное отношение со стороны студентов, которые видят в нем возможность проявить инициативу, почувствовать самостоятельность в освоении теоретических положений и овладении практическими навыками. Не менее важно и то, что анализ ситуаций довольно сильно воздействует на профессионализацию студентов, способствует их взрослению, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

Действия в кейсе либо даются в описании, и тогда требуется их осмыслить (последствия, эффективность), либо они должны быть предложены в качестве способа разрешения проблемы. Но в любом случае выработка модели практического действия представляется эффективным средством формирования профессиональных качеств обучаемых.

Кейс-метод, в современном его виде, был впервые применён во время преподавания управленческих дисциплин в Гарвардской бизнес-школе, хорошо известной своими инновациями. Термин «ситуация» ранее использовался в медицине и правоведении, но в образовании этот термин приобрёл новый смысл.

В начале двадцатого века в Гарварде преподаватели начали в дополнение лекции организовывать студенческое обсуждение. Преподаватель «презентовал проблему», перед студентами ставилась задача и рассматривались различные варианты её решения. Первый учебник по

написанию ситуационных упражнений был опубликован Коуплендом в 1921 году при активном участии декана Гарвардской бизнес-школы Воласа Донама.

Повсеместное распространение метода в мире началось в 70-80 годы, тогда же метод получил известность и в СССР. В Европейском образовании самой известной по применению кейс-метода стала Манчестерская школа бизнеса, взявшая на вооружение основные идеи Гарварда в начале XX века, но развивающаяся своим путем. В Манчестерской традиции описание ситуации более краткое, а решение принципиально открыто и вырабатывается в ходе групповых дискуссий. На современном этапе Манчестерская школа стала уходить от теоретического исследования кейсов к практическому интерактивному обучению, позволяющему вовлекать студентов в решение реальных бизнес-кейсов в действующих компаниях. Студентов устраивают на практику в компании, которые испытывают какие-либо конкретные трудности и ставят перед ними задачу найти способ справиться с проблемой и добиться его реализации.

Считается, что наиболее успешно кейс технологии можно использовать на уроках экономики, права, обществознания, истории по темам, требующим анализа большого количества документов и первоисточников, а также для формирования знаний по тем дисциплинам, где несколько ответов на вопрос могут соперничать между собой по степени истинности. Значительный вклад в разработку и внедрение этого метода внесли Г.А. Брянский, Ю.Ю. Екатеринославский, О.В. Козлова, Ю.Д. Красовский, В.Я. Платов, Д.А. Поспелов, О.А. Овсянников, В.С. Рапопорт и др.

Первоначально отечественные вузы и школы бизнеса пользовались переводными кейсами, однако они имели недостаточную эффективность, поскольку формулировавшиеся в них задания не учитывали российскую специфику организации производства, законодательства и т.д. Лишь в конце 2000-х стали появляться бизнес кейсы, основанные на опыте российских компаний и фирм.

В последнее время все больше говорится об использовании кейс технологий в общеобразовательных школах, в частности, в форме проведения сетевых уроков. Но далеко не всегда кейс метод предполагает использование компьютерного обеспечения, так как в пакете заданий может содержаться вся необходимая для анализа информация (иногда даже информации дается больше, чем нужно, чтобы учащиеся умели отделять нужную от ненужной, главное от второстепенного).

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

Выделим некоторые технологические особенности метода кейс [36, с.174]:

1) представляет собой разновидность исследовательской аналитической технологии, т. е. включает в себя операции исследовательского процесса, аналитические процедуры;

2) выступает как технология коллективного обучения, важнейшими составляющими которой являются работа в группе (или подгруппах) и взаимный обмен информацией, включая процедуры индивидуального, группового и коллективного развития, формирования многообразных личностных качеств обучаемых;

3) выступает как специфическая разновидность проектной технологии. В рамках кейс-метода идёт формирование проблемы и путей её решения на основании «кейса», который выступает одновременно в виде

технического задания и источника информации для осознания вариантов эффективных действий.

Одним из важнейших дидактических преимуществ кейс-метода является реализация принципа индивидуализации обучения в процессе групповой дискуссии. Студенты в ходе обсуждения кейса могут высказывать собственное мнение, давать оценку действиям, предпринятым для решения проблемы, прогнозировать в соответствии со сложившимися у них теоретическими представлениями дальнейший ход развития ситуации.

Преподаватель, использующий в своей практике метод конкретных ситуаций, имеет возможность не только эффективно обучать студентов, но и проводить собственную исследовательскую работу. Обсуждение кейса в разных студенческих аудиториях позволяет педагогу по-новому взглянуть на ранее рассматриваемые проблемы, непосредственно увязать его с реальностью, профессиональной практикой.

Суть реализации кейс-метода в профессиональной подготовке педагога состоит в анализе специально разработанных проблемных педагогических ситуаций, путей и способов их разрешения, оценке и прогнозировании принятых решений. Деятельность преподавателя при использовании кейс-метода включает два этапа. Вначале преподавателю предстоит работа по созданию кейса и вопросов для его анализа. Эту работу можно представить в виде последовательных операций:

- 1) определение раздела программы, которому посвящена ситуация;
- 2) формулирование целей и задач;
- 3) определение проблемной ситуации, формулировка проблемы;
- 4) поиск необходимой информации;
- 5) создание и описание ситуации.

Можно использовать кейсы, основанные на реальных событиях («полевые») и вымышленные кейсы [8, с.49]. Важно, чтобы центральное место занимала реальная проблема, которую необходимо разрешить. Чтобы вызвать живой интерес учащихся к ситуации, желание справиться с

заданием, проблему можно предъявить в неявном, замаскированном виде, скрытом в многоплановости сюжета, прикрыть другой, менее значимой проблемой. Конкретные примеры лучше сохраняются в памяти, нежели абстрактная информация. Благодаря своему активизирующему воздействию они наиболее пригодны для индивидуальной работы или работы в малых группах, поскольку в их обсуждении могут принять участие даже «молчуны». Поэтому даже вымышленную ситуацию надо стараться делать реальной, используя прямую речь действующих лиц, и конкретные факты.

Кроме того, ситуация должна отличаться «драматизмом» и проблемностью, выразительно определять «сердцевину» проблемы и содержать необходимое и достаточное количество информации для ее разрешения, быть по силам обучающимся, но в то же время не очень простой. Язык изложения должен быть простым и доходчивым. Поэтому, создавая конкретную учебную ситуацию, следует использовать прямую речь ее персонажей – это зрительно «дробит» текст, делает его легко читаемым для учащихся. А ситуация, принимая эмоциональный характер, лучше запоминается.

Важным является и тот факт, что текст ситуации не должен содержать подсказок относительно решения поставленной проблемы, а сама ситуация должна сопровождаться необходимыми инструкциями по работе с ней. При этом необходимо очень четко сформулировать задание, чтобы обучающиеся не поддались желанию пассивно воспринимать информацию.

Второй этап работы – это деятельность преподавателя в аудитории, где ему предстоит выступить со вступительным и заключительным словом, организовать работу малых групп и дискуссию, поддерживать деловой настрой в аудитории, не давая ситуации зайти в тупик, оценить работу учащихся. Схематично эту работу можно представить в виде таблицы (таблица 1).

**Таблица 1**



## Разработка кейса

1. Определение темы							
2. 2.Постановка образовательных целей и задач							
3. 3.Определение типа проблемной ситуации							
Жизненная, реальная		Учебная (противоречие между разными положениями, между житейскими представлениями и научными фактами, между необходимостью и невозможностью выполнить задание преподавателя)				Научная (исследовательская)	
4. Определение вида ситуации							
Иллюстративная		Нормативная		Функциональная		Стратегическая	
5.Выбор источника ситуации							
Художественная литература	Видео материалы	Статистические материалы	Публицистическая литература	СМИ	Научные статьи, монографии	«Местный материал»	Интернет
6.Создание и описание ситуации							
7.Выбор техники решения проблем							
SWOT - анализ Софт-анализ		Лист для решения проблем		«Идеал»		Мозговой штурм	Софт-анализ
8.Составление листа оценки (определение критериев оценки деятельности учащихся)							
9.Работа в аудитории							
1.Введение кейс		2.Анализ ситуации		3.Презентация решений по кейсам		4.Общая дискуссия	5.Подведение итогов, завершающее выступление преподавателя

Классификация кейс – технологий.

Кейс методы можно классифицировать в зависимости от того, какой именно творческой работы они требуют. В частности, выделяются методы инцидента, разбора деловой корреспонденции и ситуационного анализа [11].

Метод инцидента заключается в том, что обучающийся должен сам отыскать нужную информацию для принятия решения по обозначенной проблеме. Зачастую в открытом доступе имеются разноречивые оценки того или иного события, явления, проблемы, а это означает, что учащемуся

придется сформировать собственную позицию (либо стать на чью-то сторону, либо оставаться сторонним наблюдателем, констатирующим полярность мнений) и на основании этого делать выводы.

Метод разбора деловой корреспонденции предполагает получение кейса с подробным описанием ситуации: пакет документов, помогающих найти выход из сложного положения (в том числе документы, не относящиеся к данной проблеме, чтобы учащиеся могли выбирать нужную информацию) и вопросы, которые позволяют найти решение.

Самым распространенным на сегодняшний день является метод ситуационного анализа, позволяющий глубоко и детально исследовать проблему. Обучаемому предлагается текст с подробным описанием возникшей ситуации и ставится задача, требующая решения. Могут быть также предложены для анализа уже реализованные шаги. В таком случае главной задачей будет определить (путем анализа) их целесообразность.

Естественно, при использовании каждого из перечисленных методов студенты получают также пакет вопросов, на которые им необходимо найти ответы для понимания сути проблемы. Кроме того, кейс технологии предполагают как индивидуальную работу над пакетом заданий, так и коллективную, что развивает умение воспринимать мнение других людей и умение работать в команде.

Содержание кейсов может быть самым разнообразным: художественные произведения, кинофильмы, об экономических преобразованиях; кейсы могут затрагивать собственный жизненный опыт обучающихся и многое другое [22]. Они могут быть разными не только по содержанию, но и по структуре.

Структурированные кейсы включают в себя сжатое и точное изложение ситуации с конкретными цифрами и данными. Здесь существует определенное количество правильных ответов, к которым можно прийти, овладев одной формулой, навыком, методикой в некой области знаний.

Неструктурированные кейсы представляют собой материал с большим количеством данных. Они предназначены для оценки скорости мышления, умения отделить главное от второстепенного. Для этого вида кейсов существуют несколько правильных вариантов ответов, и не исключается возможность нахождения нестандартного решения.

Первооткрывательские кейсы могут быть как очень короткими, так и длинными. Наблюдение за решением такого кейса дает преподавателю возможность увидеть, способен ли человек мыслить нестандартно, сколько креативных идей он может выдать за единицу времени. Если работа ведется в группе, то способен ли обучающийся подхватить чужую мысль и развить ее.

Различаются кейсы также и по объему. Полные кейсы (в среднем 20-25 страниц) предназначены для работы в группе в течение нескольких дней. Сжатые кейсы (3-5 страниц) – для разбора непосредственно на занятии и подразумевают общую дискуссию. Мини-кейсы (1-2 страницы), как и сжатые кейсы, предназначены для разбора в классе и зачастую используются в качестве иллюстрации к тому, о чем говорится на занятии.

Решение кейсов одинаково эффективно в групповой работе, в работе в парах, в индивидуальной работе. Результат решения кейсов может быть представлен в виде презентации, защиты проекта, сочинения-миниатюры, устного выступления и так далее.

При умелом использовании такого рода деятельности на уроках происходит самопроизвольный переход обучающихся от внешней мотивации обучения к внутренней регуляции самообучения. Таким образом, появляется возможность максимально индивидуализировать процесс обучения.

Задания не должны носить примитивный характер и причисляться к кейс методам по формальным признакам. Каждый кейс – это серьезная методическая разработка, которая должна учитывать возрастные особенности и творческие способности обучающихся.

Управляемость процесса обучения состоит в том, что право подбора информации (при допустимости участия обучающихся на стадии подготовки

кейса) принадлежит педагогу. Он может прогнозировать ход обсуждения, а также варианты предлагаемых решений, оригинальные нестандартные решения. Кейс-технологии сегодня противопоставляются таким видам работы, как повторение за педагогом, ответы на вопросы педагога, пересказ текста и т.п. Кейсы отличаются от обычных образовательных задач. Данный метод способствует развитию умений обучающихся самостоятельно принимать решения; кейсы имеют несколько решений и множество альтернативных путей, приводящих к ним.

И все же, думается, не следует считать кейсы универсальным методом. При обучении студентов подобного рода методы – лишь дополнение к базовым знаниям, которые приобретаются традиционным путем. Никакая аналитическая работа не может быть интуитивной, никакие серьезные выводы не сделать, если нет глубоких знаний предмета.

### **1.3. ПРИМЕНЕНИЕ КЕЙС-МЕТОДА В ОБУЧЕНИИ СТУДЕНТОВ НА СПЕЦДИСЦИПЛИНАХ**

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

В связи с этим будущим специалистам нужны новые методы и подходы в обучении по дисциплинам профессионального цикла, которые позволили бы обучающемуся самостоятельно усваивать постоянно возобновляющуюся информацию, развитие таких способностей, которые, сохранившись и после завершения образования, обеспечивали человеку возможность не отставать от требований работодателя.

Кейс-метод создает условия для формирования и закрепления профессиональных знаний, умений и навыков у обучающихся колледжа/техникума. Он оказывают большое влияние на подготовку обучающихся к будущей профессиональной деятельности. Вооружает обучающихся основными знаниями, необходимыми специалисту в его квалификации, формируют профессиональные компетенции.

Использование кейс-метода в изучении учебных дисциплин профессионального цикла является особенно значимым, так как применение импровизаций в учебном процессе требует максимального приближения обучающихся к реальным ситуациям и принятию адекватных решений. В практической профессиональной деятельности выпускникам придется сталкиваться с различными непредвиденными ситуациями. Решая различные проблемные ситуации еще на учебных занятиях, у выпускника будет гораздо больше шансов успешно решать их в своей будущей профессиональной деятельности. Разбирая кейс, обучающиеся фактически получают на руки готовое решение, которое можно применить в аналогичных обстоятельствах, формирует навыки решения более серьезных проблем.

Использование в учебном процессе кейс-метода позволяет развивать следующие навыки:

1. Аналитические – умение отличать данные от информации, классифицировать, выделять существенную и несущественную информацию, анализировать, представлять ее, находить пропуски информации и уметь восстанавливать их.
2. Практические – использование на практике методов и принципов.
3. Творческие – поиск творческих решений в ситуациях, которые нельзя разобрать логическим путем.
4. Коммуникативные навыки – умение вести дискуссию, убеждать окружающих, использовать наглядный материал и другие медиа – средства, кооперироваться в группы, защищать собственную точку зрения, убеждать оппонентов, составлять краткий, убедительный отчет.

5. Социальные навыки – в ходе обсуждения кейса вырабатываются определенные социальные навыки: оценка поведения людей, умение слушать, поддерживать в дискуссии или аргументировать противоположное мнение и т. д.

6. Самоанализ – несогласие в дискуссии способствует осознанию и анализу мнения других и своего собственного. Возникающие моральные и этические проблемы требуют формирования социальных навыков их решения.

Примерный алгоритм при создании и работе с кейсом:

1. Подготовка к занятию преподавателем и обучающимися – на этом этапе преподаватель проводит логический отбор учебного материала, формулирует проблемы.

2. Организационная часть традиционна по своему содержанию и методике проведения.

3. Индивидуальная самостоятельная работа обучающихся с кейсом – обучающиеся на данном этапе занятия работают с учебно-методическим обеспечением, дополнительной литературой, анализируют предложенные ситуации.

4. Проверка усвоения изученного материала, так как обучающиеся самостоятельно по кейсу изучают новый материал, необходимый для выполнения практического задания, часто возникает потребность в проверке его усвоения. Методы проверки могут быть традиционными (устный фронтальный опрос, взаимопроверка, ответ по карточкам и т. д.) и нетрадиционными (тестирование, рейтинг и т. д.).

5. Работа в микрогруппах занимает центральное место в кейс-методе, так как это самый хороший метод изучения и обмена опытом.

6. Дискуссия, в ходе которой осуществляется представление вариантов решения каждой ситуации, ответы на возникающие вопросы, оппонирование.

7. Оформление обучающимися итогов работы – на данном этапе происходит исправление замечаний, сделанных экспертной группой

и преподавателем, внесение исправлений в чертежи. Наличие данного этапа не обязательно при условии правильного выполнения задания всеми группами. Можно совместить этот этап с дискуссией или подведением итогов.

8. Подведение итогов преподавателем – этот этап также можно совместить с дискуссией. На этом этапе принимается коллективное решение проблемы, ситуации, поэтому обучающиеся должны знать как, когда, в каком виде оформляется их решение.

Особенностью кейса, как метода обучения является то, что помогает синтезировать и объединить знания, полученные в ходе изучения дисциплин теоретического и практического обучения.

Суть теоретического обучения состоит в приобретении системы знаний и умений по учебной дисциплине, относящейся к определенной отрасли технического или технологического знания об объектах и предметах труда, средствах труда, способах профессиональной трудовой деятельности. А практическое обучение направлено на объединение полученных знаний из теории с производительным трудом обучающихся по приобретаемой профессии и требует интегральных знаний, умения действовать в проблемных ситуациях.

Таким образом, применение кейс-метода на уроках специальных дисциплин предполагает получение обучающимися в необходимом объеме профессионально важных знаний, отвечающих требованиям стандарта СПО; запросам работодателя, формирования у выпускника навыков адаптации к условиям реального производства.

## ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1

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

Согласно определению Б. Е. Андюсева, кейс-метод в образовании — это ряд определенных учебных ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. В процессе рассмотрения этих ситуаций обучающиеся осваивают командную работу, учатся анализировать, принимать оперативные управленческие решения.

Кейс-метод создает условия для формирования и закрепления профессиональных знаний, умений и навыков у обучающихся колледжа. Он оказывают большое влияние на подготовку обучающихся к будущей профессиональной деятельности. Вооружает обучающихся основными знаниями, необходимыми специалисту в его квалификации, формируют профессиональные компетенции и компетентность.



**ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО  
ФОРМИРОВАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ  
У ОБУЧАЮЩИХСЯ ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И  
ТОРГОВЛИ» ПОСРЕДСТВОМ КЕЙС-МЕТОДА  
2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА БАЗЫ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «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»

Сведения о реорганизации:

Колледж образован путем слияния Государственного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище № 82" г. Челябинск, Государственного учреждения начального профессионального образования "Профессиональный лицей №102" г. Челябинск 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».

В учреждении имеются филиалы (основание: Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 22 апреля 2013 года № 01/1274 «О создании филиалов государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования (СПУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»):

Копейский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли", его местонахождение филиала: 456601, Челябинская область, г. Копейск. ул. Борьбы, 59.

Коркинский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», его местонахождение филиала: 456550. Челябинская область. г. Коркино, ул. 30 лет ВЛКСМ, 171-б.

ИНН 7450061408 (свидетельство о постановке на учет в налоговом органе – Инспекция Федеральной налоговой службы по Metallургическому району г. Челябинска, серия 74 № 005563066 от 10.11.2008 г).

Реквизиты Свидетельства о внесении записи в Единый реестр юридических лиц: серия 74 №005564027 в ИФНС России по Metallургическому району г. Челябинска 29.11.2011г, ОГРН 1087450006380.

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.

В учебном заведении получают образование по следующим специальностям (таблица 2)

**Таблица 2**

**Специальности колледжа**

<b>№п/п</b>	<b>Перечень профессий, специальностей</b>	<b>Присваиваемые по профессиям, специальностям и направлениям подготовки квалификации</b>	<b>Срок обучения</b>
1.	Повар, кондитер	Повар, кондитер	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев
2.	Поварское и кондитерское дело	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования - 2 год 10 месяце
3.	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Товаровед-эксперт	на базе основного общего образования -2 года 10 месяцев
4.	Организация обслуживания в общественном питании	Менеджер	на базе основного общего образования -3 года 10 месяцев
5.	Технология парикмахерского искусства	Парикмахер - модельер	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования - 2 год 10 месяцев

**2.2. ПРЕДПОСЫЛКИ СОЗДАНИЯ КЕЙС-МЕТОДА ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Согласно учебному плану, дисциплина «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» относится к дисциплинам междисциплинарного курса (МДК 03.01).

Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса: соответствии с учебным планом рекомендуемое количество часов на

освоение программы междисциплинарного курса всего – 378 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часов, самостоятельной работы обучающегося – 126 часов; дисциплина изучается на 3 курсе. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью профессионального модуля «ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», а профессиональный модуль, в свою очередь, является частью основной профессиональной образовательной программы колледжа в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Дисциплина содержит 5 разделов:

1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
2. Организация и приготовление сложных супов;
3. Организация и приготовление сложных горячих соусов;
4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;
5. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тематический план дисциплины представлен в приложении.

Самостоятельная работа по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» представлена кратким перечнем общих заданий и тематикой внеаудиторной самостоятельной работы: самостоятельная работа по образцу; написание рефератов; составление схем, таблиц, докладов, составление алгоритмов; подготовка практических работам, их оформление.

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

**Таблица 3**

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  
по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей  
кулинарной продукции**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных супов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование теоретического материала;</li> <li>- наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- наблюдение и оценка лабораторных работ;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности на учебной и производственной практике;</li> <li>- экзамен (квалификационный)</li> </ul>

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование теоретического материала;</li> <li>- наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- наблюдение и оценка лабораторных работ;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности на учебной и производственной практике;</li> <li>- экзамен (квалификационный)</li> </ul>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование теоретического материала;</li> <li>- наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- наблюдение и оценка лабораторных работ;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности на учебной и производственной практике;</li> <li>- экзамен (квалификационный)</li> </ul>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование теоретического материала;</li> <li>- наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- наблюдение и оценка лабораторных работ</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности на учебной и производственной практике;</li> <li>- экзамен</li> </ul>

	птицы; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	(квалификационный)
<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, - участие в тренингах, недели специдисциплин, - активное участие на уроках	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	- отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций

задач, профессионального и личностного развития.		
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	- наблюдение по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	- отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	- отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи

Проанализировав содержание дисциплины «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», представленное в рабочей программе, задания для самостоятельной работы, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу, что нетрадиционные методы обучения используются редко. Разработано большое количество ситуационных задач, но они используются бессистемно. При этом на практических занятиях есть возможность применения кейс-метода, для повышения профессиональной компетентности.



Для повышения эффективности деятельности обучающихся по рассматриваемой дисциплине в следующих параграфах будут представлены методические рекомендации по использованию кейс-метода на практических занятиях, а также подробный план конспект по одной из дисциплин темы.

### **2.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВНЕДРЕНИЮ И ПРИМЕНЕНИЮ КЕЙС-МЕТОДОВ НА УРОКАХ У СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА НА ЗАНЯТИЯХ**

Для разработки кейс-метода необходимо учитывать общие и профессиональные компетенции, получаемые при изучении профессионального модуля «ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (таблица 4).

**Таблица 4**

#### **Результаты освоения «ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины предлагается использовать кейс-метод. Рассмотрим подробнее разработанные кейсы и методику работы с ними по теме «Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья».

Этапы проведения занятия:

#### I. Организационный момент

При входе в кабинет обучающиеся делятся на три команды и рассаживаются по местам для работы с кейсом. Преподаватель раздает группам информационные материалы кейса.

На столах обучающихся имеются:

1. Документ с описанием учебной ситуацией (рисунок 1).
2. Список продуктов для каждого блюда с учетом веса брутто и нетто;
3. Таблицы «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей»;
4. Методические рекомендации «Как работать с кейсом» (такие рекомендации помогут лучше сориентироваться в методике работы с материалами кейса, сделают их доступными и понятными, приведут в определенную систему работу с предложенной информацией);
5. Режим работы с кейсом – необходим для определения времени на различные этапы работы с кейсом;
6. Правила ведения дискуссии – выдаются как памятка по правилам

делового общения. Это помогает привить культуру диалога, формирует толерантность, воспитывает командный дух, способность уважать мнение собеседника;

7. Критерии оценки работы (имея табличку, где определены критерии оценки их работы, обучающиеся стремятся следовать им в своих ответах, говорить по существу, активно работать, придерживаясь этики ведения дискуссии).

### Кейс-задание

20 сентября в ресторане имеются продукты для приготовления борща, в какой последовательности должны идти технологические операции при его приготовлении, какое количество отходов будет при обработке свеклы (г, %) и сколько продуктов весом брутто необходимо для приготовления 5 порций борща.



**Рисунок 1 – Пример кейс-задания для решения.**

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

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

Каждая мини-группа по очереди представляют свое видение проблемы, обозначенной в кейсе. Здесь задача преподавателя сводится к тому, чтобы стимулировать высказывания групп, поощрять выступающих и

дополняющих ответы обучающихся, создать обстановку доброжелательности и психологического комфорта, побудить группы и отдельных обучающихся к дальнейшей активной работе.

## II. Работа обучающихся в группах

Обучающиеся приступают к работе в малых группах в соответствии со следующими этапами:

1. Самостоятельное знакомство обучающихся с содержанием кейса.
2. Проведение опроса по пониманию содержания кейса без детального обсуждения;
3. Распределение обучающихся на микрогруппы (4-6 человек);
4. Организация обсуждения содержания кейса в микрогруппах;
5. Коллективное составление презентации внутри каждой микрогруппы;
6. Презентация решений;
7. Обсуждение решений и результатов совместно с преподавателем.

В зависимости, от подгруппы обучающиеся получают следующие кейсы, содержащие, как общую информацию, так и конкретное задание.

Супы — это большая группа блюд, основой которых является жидкая часть: бульон, отвар, молоко, вода и т. п. Чаще всего супы готовят на бульонах. Бульоны содержат экстрактивные вещества, белки, жиры и минеральные соли. Экстрактивные вещества бульона придают супам аромат и вкус. Первую, самую обширную группу супов (на бульонах и отварах) по способу приготовления делят на 3 подгруппы: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, супы картофельные, похлебки); пюреобразные; прозрачные. Главная особенность заправочных супов в том, что их заправляют пассерованными овощами или соусом. Овощи чистят и нарезают соответствующей формой в зависимости от вида супа. Их используют сырыми или прошедшими предварительную тепловую обработку. Квашеную капусту и свеклу тушат. Морковь, лук, репу, томат пассеруют.

При расчетах по определению массы нетто и брутто овощей

пользуются таблицей «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий» (рисунок 2).

**Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий**

Наименование сырья и способы промышленной и кулинарной обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Выход готового изделия, г
1	2	3	4	5	6
Картофель свежий продовольственный:					
молодой сырой очищенный до 1 сентября	125	20	100	—	100
молодой очищенный отварной до 1 сентября	133	20	106	6	100
Лук:					
репчатый:					
свежий сырой очищенный	119	16	100	—	100
свежий пассерованный до полуготовности (для супов)	161	16	135	26 <sup>10</sup>	100
Морковь столовая свежая:					
сырая очищенная:					
до 1 января	125	20	100	—	100
с 1 января	133	25	100	—	100
очищенная вареная:					
до 1 января	126	20	101	0,5	100
с 1 января	135	25	101	0,5	100
Свекла столовая свежая:					
сырая очищенная:					
до 1 января	125	20	100	—	100
с 1 января	133	25	100	—	100

**Рисунок 2 – Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей**

Образец решения задачи:

Задача:

1. Сколько порций борща с капустой и картофелем можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто в январе, если вес одной порции 500 г?

2. Рассчитываем массу нетто картофеля по формуле для определения массы нетто:

$$M_{\text{н}} = M_{\text{б}} * (100 - \% \text{отх}) / 100, \text{ кг};$$

$$M_{\text{н}} = 20 * (100 - 35) / 100 = 13 \text{ кг}.$$

3. Рассчитаем количество порций учитывая, что 40 г- вес нетто картофеля на 1 порцию борща согласно рецептуре №110

$$13000\text{г} : 40 \text{ г} = 325 \text{ порций}$$

1. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров

Расчет сводится к определению массы нетто, так как для гастрономических товаров масса нетто -

это и есть выход готового изделия.

Образец решения задачи

Задача

Какое количество свеклы брутто необходимо для приготовления 30 порций борща в январе?

1. Рассчитаем количество свеклы для 30 порций борща (вес нетто 1 порции 120г):

$$30 * 120 = 3600 \text{ (г)} - \text{свеклы нетто}$$

2. Рассчитаем массу брутто по формуле определения массы брутто:

$$M_{\text{б}} = M_{\text{н}} * 100 / (100 - \% \text{отх})$$

$$M_{\text{б}} = 3600 * 100 / (100 - 25) = 4800 \text{ (г)} - \text{вес брутто}$$

Ответ: 4800г.

Задание для кейса №1. 20 сентября в ресторане имеются продукты для приготовления борща, в какой последовательности должны идти технологические операции при его приготовлении, какое количество отходов будет при обработке свеклы (г, %) и сколько продуктов (брутто) необходимо для приготовления 5 порций борща.

Задание для кейса №2 В горячем цехе ресторана, в день выпускается 24 порции щей. Необходимо предоставить схему приготовления щей (1 порция), определить количество моркови брутто необходимо для приготовления 24 порций щей, а также произвести расчет сырья для выполнения

производственной программы зимой.

Задание для кейса № 3. Заведующий производством в столовой 24 января дал задание в цех на приготовление 26 порций солянки ленинградской. Необходимо представить схему приготовления солянки ленинградской и возможно ли приготовить данное количество порций, если на производстве имеется 700 г (брутто) репчатого лука.

Участники работают с дополнительной информацией, выявляют проблему, вырабатывают, оценивают и выбирают оптимальное решение, готовятся к презентации. Жесткое требование – укладываться в установленные сроки. Задача преподавателя на этом этапе заключается в том, чтобы, обходя группы и давая некоторые пояснения, избегать прямых консультаций. Такая позиция способствует активной работе членов самой группы, формированию умения работать с дополнительной информацией.

Далее каждый из участников представляет свой вариант решения в виде устного доклада. Каждая малая группа выбирает своего выступающего, но иногда в случае необходимости такого выступающего преподаватель может назначить сам. Затем начинается презентация или представление результатов анализа кейса. От каждой группы свое решение ситуации представляет главный выступающий. Ему помогают другие члены группы. Хорошо, если они заранее распределили обязанности по презентации своей точки зрения: один выступает, другой показывает и объясняет график, плакат, рисунок, третий отвечает на заданные вопросы, четвертый ведет записи в таблице, оценивая выступление своей группы и других и т. д. Этот этап урока выступает очень важным аспектом кейс-метода, так как умение публично представить интеллектуальный продукт, показать его эффективность, отстаивать свою точку зрения, не унижая другую, принять или опровергнуть критические замечания, представляется очень ценным интегральным качеством современного специалиста.

На этапе общей дискуссии следует еще раз дать обучающимся указания относительно процесса и процедуры дискуссии: как им следует себя вести,

какую роль будет выполнять преподаватель.

Во время выступления групп надо быть очень внимательным, не допускать выкриков, некорректного поведения обучающихся, тактично предлагая слишком «активным» заглянуть в правила ведения дискуссии. Необходимо побуждать всех обучающихся к высказыванию, дополнению ответов своего выступающего, максимально поощрять использование плакатов, схем, графиков.

Особое внимание необходимо уделить поведению лидеров группы. Ими могут быть те, кто ощущает себя свободнее, или те, кто имеет более глубокие знания и опыт в сравнении с другими. Им можно предложить заранее подготовить вопрос или тезис, поручить вести дискуссию в своей группе или оценивать навыки ведения дискуссии другими группами. Основная задача педагога состоит в том, чтобы не одергивать сильных участников, но дать им возможность научиться уважать и ценить взгляды и вклад других. В ходе дискуссии всегда выявляются «молчуны», которые, даже имея свою точку зрения на происходящее, предпочитают отмолчаться. Таких обучающихся надо стимулировать, поощрять их высказывать свои взгляды, намеренно спрашивать, что они думают по поводу обсуждаемого вопроса, или как бы они поступили в данной ситуации.

Участники задают выступающему вопросы, на которые он должен либо ответить, либо внести обоснованное возражение. Ответить на вопрос может и любой член группы. Преподаватель лишь направляет дискуссию.

Если обучающиеся ведут себя неактивно, боятся вступать в полемику, преподавателю следует самому побуждать их к дискуссии, задавая заранее подготовленные вопросы.

Все варианты решения, предложенные группами, фиксируется на отдельном листе бумаги (для удобства работы и дальнейшего подведения итогов).

III. Этап подведения итогов, завершающего выступления преподавателя



Здесь задача преподавателя – провести анализ стратегий поиска решений, сравнить предложенные решения, найти возможность похвалить обучающихся за активность, плодотворную работу, даже если решение было выбрано неправильно.

Кейс-метод способствует более глубокому усвоению учебного материала. Если же обучающиеся просто «поиграли» и даже не поняли, зачем нужен кейс, какую часть материала они усвоили глубже, какие навыки приобрели, то использование кейс-метода не достигло учебных целей. Поэтому завершить урок лучше всего рефлексией. Каждой малой группе предлагается ответить на несколько вопросов:

- Что нового вы сегодня узнали на уроке?
- Помог ли сегодняшний урок вам лучше разобраться в отдельных вопросах темы?
- Что вам понравилось?
- Что не понравилось?
- Хотели бы чаще участвовать на таких занятиях?
- Как Вы думаете практическое занятие с применением кейса эффективнее обычных практических занятий?

Такая форма проведения практического занятия формирует самостоятельность, ответственность, вдумчивость, так как обучающиеся понимают, что им после изучения темы предстоит самостоятельно решить проблему и получить оценку за результат своего труда.

Кейс-метод может быть эффективно реализован на занятии при соблюдении ряда рекомендаций.

Рекомендация 1. Обучение студентов работе с кейсами.

Перед тем как внедрять в практику кейс метод, необходимо произвести теоретическую подготовку обучающихся, предоставить им схему работы с кейсом.

До занятия: получает кейс и список рекомендованной литературы. Индивидуально готовится к занятию.

Во время занятия: задаёт вопросы, углубляющие понимание кейса и проблемы. Разрабатывает варианты решений, слушает, что говорят другие. Принимает решение или участвует в принятии решения.

После занятия: составляет письменный отчет о занятии по данной теме.

Рекомендация 2. Формирование групп для работы с кейсами во время занятия.

Использование групповой работы при анализе кейса усиливает субъектно-значимое взаимодействие студентов, способствует формированию их мышления, развитию речи и интеллекта, повышает их положительное эмоциональное отношение к совместной деятельности, что обеспечивает эффективное развитие инициативности.

Распределение функциональных ролей в группе может быть следующим:

- ведущий (организатор), на нем лежит, в известной мере, ответственность за организацию работы подгруппы, распределение вопросов между участниками и за принимаемые решения.

- аналитик задает вопросы участникам по ходу обсуждения проблемы, подвергая сомнению высказываемые идеи, формулировки; протоколист фиксирует все, что относится к решению проблемы; после окончания первичного обсуждения именно он обычно выступает перед группой, чтобы представить мнение, позицию своей команды;

- наблюдатель оценивает участие каждого члена группы в решении проблемы на основе заданных преподавателем критериев.

Также необходимо продумать технику принятия решения, если имеется несколько вариантов. Например, методом прямого простого голосования, методом взвешенного голосования, методом парных сравнений и т. д. В некоторых случаях модератор может взять на себя ответственность за принимаемые решения.

Рекомендация 3. Определить критерии оценивания работы с кейсами.

Количество критериев не должно быть слишком большим, они не

должны пересекаться, но должны отражать: объективность, обоснованность, всесторонность и оптимальность. В таблице 5 представлены примерные критерии оценивания работы обучающихся с кейсами.

**Таблица 5**

**Критерии оценивания работы обучающихся с кейсами**

Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Критерии оценивания устных ответов, решения кейса
Балл	Вербальный аналог	
5	Отлично	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по документационному обеспечению деятельности организации
4	Хорошо	Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, несущественными ошибками и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.
3	Удовлетворительно	Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы кейса. Только с помощью Наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.
2	Неудовлетворительно	Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки ответе на большинство вопросов. Ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобного кейса на практике.

## **2.4. ПЛАН-КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ ПО ТЕМЕ: «РАСЧЕТ СЫРЬЯ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПОРЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ: ЩЕЙ, БОРЩЕЙ, РАССОЛЬНИКОВ, СОЛЯНОК, СУПОВ КАРТОФЕЛЬНЫХ» С ПРИМЕНЕНИЕМ КЕЙС-МЕТОДА**

Дисциплина: Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Раздел № 2 Организация и приготовление сложных супов.

Тема № 2. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных.

Группа: 316-К.

Дата проведения: 16.03.2020.

План:

1. Распределение обучающихся по группам.
2. Выдача кейсов.
3. Групповая работа в соответствии со структурой кейс-метода.
4. Обсуждение результатов работы.

Цели занятия:

Обучающая цель: закрепить умения определять массу продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.

Воспитательная цель: способствовать воспитанию коллективизма, умения работать в группе, культуры общения.

Развивающая цель: контролировать собственную деятельность, анализировать, сравнивать, делать выводы, развивать профессиональные интересы.

Форма обучения: практическое занятие.

Методы обучения: кейс-метод, дискуссия, рефлексия.

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная, групповая.

Межпредметные связи: «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Физиология питания с основами товароведения», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

**Таблица 6**

**План занятия**

<b>Часть занятия</b>	<b>Этапы занятия</b>	<b>Деятельность педагога</b>	<b>Деятельность студентов</b>	<b>Используемые средства</b>
Вводная	Организационный этап	Приветствие. Проверка посещаемости	Приветствуют преподавателя. Доклаживают об отсутствующих	Речевая коммуникация
	Постановка цели, задач, мотивация учебной деятельности	Педагог сообщает о теме занятия, цели, план	Осмысливают поставленные преподавателем цели, записывают дату и тему занятия	Речевая коммуникация
Основная	Актуализация знаний	Организация фронтального опроса	Отвечают на вопросы преподавателя	Речевая коммуникация
Практическая работа	Организация самостоятельной работы обучающихся	Деятельность выстраивается педагогом в соответствии с кейс-методом	Обучающиеся распределяются на команды по 4-6 человек и выстраивают свою деятельность в соответствии с кейс-методом	Наблюдение, при необходимости – поддержка, ответы на вопросы обучающихся
	Контроль усвоения	Приглашает продемонстрировать презентации	Отвечает один человек из команды	Наблюдение
Заключительная	Подведение итогов	Обсуждение вопросов, было ли комфортно работать в таких условиях, насколько эффективно запоминался материал, были ли понятны объяснения одногруппников.	Студенты высказываются и самостоятельно записывают вывод по пройденной теме	Беседа с обучающимися

План-конспект практического занятия:

I. Вводная часть - 5 мин.

1 Объявление темы и типа урока - 2 мин. 2 Проверка присутствующих. - 1 мин.

3 Объявление цели и задач урока. - 2 мин.

II. Основная часть - 40 мин.

1 Постановка целей и задач - 5 мин.

Обобщить и систематизировать знания обучающихся по теме.

2 Актуализация опорных знаний - 5 мин.

Фронтальный опрос:

1. Что является жидкой основой для супа?
2. Дайте определение понятию «заправочные супы».
3. Какие овощи используют для пассирования?
4. Почему продукты для бульона заливают холодной водой?
5. Как подготовить соленые огурцы к приготовлению?
6. При какой температуре подают заправочные супы?
7. В чем заключается цель пассирования моркови и лука?

Выдача кейсов и практическая работа с ними - 40 мин.

1. Самостоятельное знакомство обучающегося с содержанием;
2. Проведение опроса по пониманию содержания кейса без детального обсуждения;
3. Распределение обучающихся на микрогруппы (4-6 человек);
4. Организация обсуждения содержания кейса в микрогруппах;
5. Коллективное составление презентации внутри каждой микрогруппы;
6. Презентация решений;
7. Обсуждение решений и результатов совместно с преподавателем.

III. Заключительная часть - 5 мин. а) Подведение итогов - 3 мин.

б) Задание на дом - 2 мин.

Подготовка ответов на контрольные вопросы.

-Что нового вы сегодня узнали на уроке?

-Помог ли сегодняшний урок вам лучше разобраться в отдельных вопросах темы? В каких?

-Что вам понравилось?

-Что не понравилось?

-Хотели бы чаще участвовать на таких занятиях?

-Как Вы думаете практическое занятие с применением кейса эффективнее обычных практических занятий?

Выставление оценок с комментариями, при необходимости проверка конспектов, выводы по занятию.

Ответы студентов в подгруппах на контрольные вопросы после проведения практического занятия с применением кейс-метода.

При ответе на вопрос «Что нового вы сегодня узнали на уроке?» многие обучающиеся ответили, что не знали о такой методике как кейс-метод, а теперь знают. Исходя из этого мы делаем вывод, что не используют данный метод обучения.

При ответе на вопрос «Помог ли сегодняшний урок вам лучше разобраться в отдельных вопросах темы?» студенты ответили, что в игровой форме намного интереснее решать ситуационные задачи и больше информации понимается, и запоминается.

Студентам больше всего понравилось на занятии дискутировать и работать в подгруппах, из этого мы делаем вывод, что студентам понравилось отстаивать свое «Я» и понравилась коллективная работа, а это может им помочь после выпуска при адаптации на работе.

Не понравилось студентам то, что занятие слишком быстро прошло и им хотелось бы еще.

75% обучающихся хотели бы повторить практическое занятие такого характера, а остальные 25% -нет. Нам кажется, это связано с тем,

что кому-то нравится проявлять себя на занятиях, высказывать свое мнение, задавать вопросы, а кто-то больше любит тишину и больше слушать, а не выступать (рисунок 3).

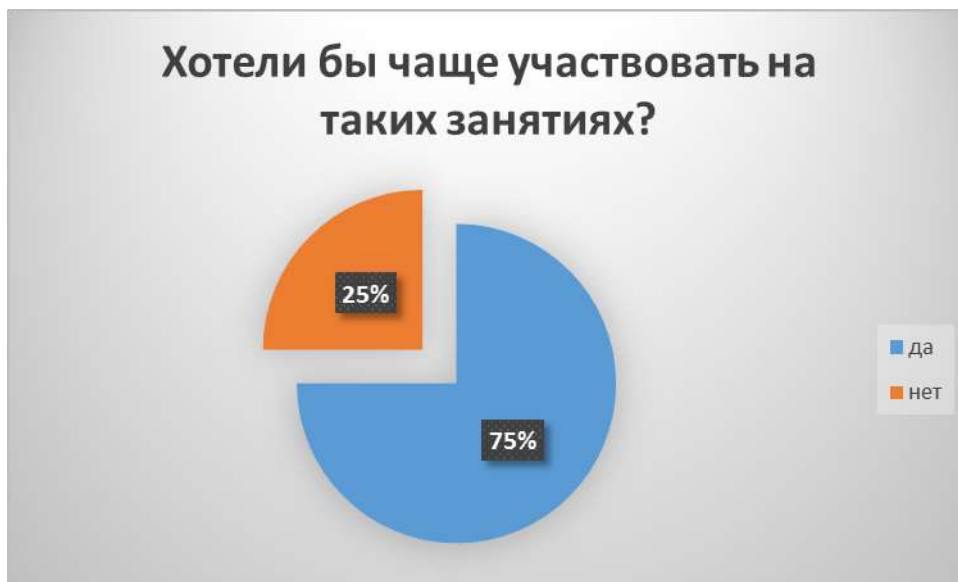


Рисунок 3 – Хотели бы чаще участвовать на таких занятиях

87% опрошенных думает практическое занятие с применением кейса эффективнее обычных практических занятий, остальные 13% с этим не согласились (рисунок 4).



Рисунок 4 – Эффективность занятия с применением кейса



Таким образом, исходя из полученных данных, мы делаем вывод, что проведение занятий с применением нетрадиционных методов обучения повышает уровень получаемых компетенций, познавательную активность самостоятельность, позволяет развить аналитические, практические, творческие, коммуникативные навыки и социальные навыки.

## ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2

Проанализировав содержание дисциплины «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», представленное в рабочей программе, задания для самостоятельной работы, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу, что нетрадиционные методы обучения используются редко. При этом на занятиях есть возможность применения кейс-метода, для успешного закрепления полученных знаний. Разработано большое количество ситуационных задач, но они используются бессистемно, больше, как самостоятельная работа.

Для повышения эффективности деятельности обучающихся по рассматриваемой дисциплине были разработаны методические рекомендации по использованию кейс-метода на занятиях, а также подробный план конспект по одной из дисциплин темы.

Занятие по теме: «Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных» с использованием кейс-метода организовано в соответствии с нормативными документами, ФГОС и повышает уровень получаемых компетенций, познавательную активность самостоятельность, позволяет развить аналитические, практические, творческие, коммуникативные навыки и социальные навыки. И его эффективность, как показал опрос обучающихся, равна 87%.

Также были приведены методические рекомендации по применению кейс-метода на занятии: обучение студентов работе с кейсами; формирование групп для работы с кейсами во время занятия; определение критериев оценивания работы с кейсами.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

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

В ходе анализа литературы мы выявили, что согласно определению Б. Е. Андюсева, кейс-метод в образовании – это ряд определенных учебных ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. В процессе рассмотрения этих ситуаций учащиеся осваивают командную работу, учатся анализировать, принимать оперативные управленческие решения.

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

исследования.

Проанализировав содержание дисциплины «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», представленное в рабочей программе, задания для самостоятельной работы, а также оценочные средства контроля формируемых компетенций, мы пришли к выводу, что нетрадиционные методы обучения используются редко. При этом на занятиях есть возможность применения кейс-метода, для успешного закрепления полученных знаний. Разработано большое количество ситуационных задач, но они используются бессистемно, больше, как самостоятельная работа.

Для повышения эффективности деятельности обучающихся по рассматриваемой дисциплине были разработаны методические рекомендации по использованию кейс-метода на занятиях, а также подробный план конспект по одной из дисциплин темы.

Занятие по теме: «Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных» с использованием кейс- метода организовано в соответствии с нормативными документами, ФГОС и повышает уровень получаемых компетенций, познавательную активность самостоятельность, позволяет развить аналитические, практические, творческие, коммуникативные навыки и социальные навыки. И его эффективность, как показал опрос обучающихся, равна 87%.

Также были приведены методические рекомендации по применению кейс-метода на занятии: обучение студентов работе с кейсами; формирование групп для работы с кейсами во время занятия; определение критериев оценивания работы с кейсами.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Андюсев Б. Е. Кейс-метод как инструмент формирования компетентностей // Директор шк. 2010. № 4. – 61 с.
2. Бакиева, Ф.Р. Кейс-метод как способ формирования профессиональной компетенции будущих педагогов / Ф.Р. Бакиева, В.С. Муллакаева // Молодой ученый. – 2015. – 707-710 с.
3. Барнс, Л.И. Преподавание и метод конкретных ситуаций [Текст] / Л.И. Барнс, К.Р. Кристенсен, Э.Д. Хансен. – М.: ЭКСМО, 2010. – 498 с.
4. Басова, Н.В. Педагогика и практическая психология [Текст] / Н.В. Басова.- Ростов-н/Дону: Феникс, 2013. – 416 с.
5. Бовт В.В. Моделирование и инструментальная поддержка технологии онлайн обучения практическим навыкам с использованием метода кейс-стади. М., 2015. – 20-23 с.
6. Богачева, Л. С. Компетентность и компетенция как понятийно-терминологическая проблема // Актуальные вопросы современной педагогики : материалы II Междунар. науч. конф. — Уфа. 2012. – 123-125 с.
7. Болотов, В.А. Компетентностная модель: от идеи к образовательной программе [Текст] / В.А. Болотов, В.В. Сериков. // Педагогика. – 2013. – 8-14 с.
8. Борисова О.В. Технология кейс-метода на современном уроке // Проблемы педагогики. 2016. – 48-50 с.
9. Брушлинский А.В. Мышление и прогнозирование: логико-психологический анализ. - М.: Мысль, 2017. – 244 с.
10. Брюханова, Е. Н. Об особенностях применения кейс – технологии на уроках литературы [Электронный ресурс] / Е. Н. Брюханова. – Режим доступа: <http://kamrk.ucoz.ru>
11. Горанская С.В., Калюта И.А. Кейс-метод как один из инновационных методов в образовании // В сборнике: Материалы конференций Института физической культуры, спорта и туризма

Петрозаводского государственного университета Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО Петрозаводский государственный университет. 2015. – 376-381 с.

12. Гумметова А.Ю., Ступина Е.В. Кейс-метод как современная технология личностно-ориентированного обучения [Электронный ресурс] / Гумметова А. Ю., Ступина Е. В. - Режим доступа: <http://pedgazeta.ru/download.php?id=4567>

13. Дзатцеева, Т. С. Кейс - технологии и их применение в современной школе на уроках литературы [Электронный ресурс] / Т. С. Дзатцева. – Режим доступа: <http://festival.1september.ru>

14. Дьяченко Н. В. Интегрированное занятие как способ активизации познавательной деятельности в вузе // Концепт. 2016. – 11-15 с.

15. Жугару Е.О. Использование кейс-метода в системе профессионального образования // В сборнике: Архитектура, строительство, транспорт материалы Международной научно-практической конференции (к 85-летию ФГБОУ ВПО "СибАДИ"). 2015. – 718-723 с.

16. Завгородняя, Е. Г. Кейс-метод на уроках литературы как средство формирования метапредметных компетенций [Электронный ресурс] / Е. Г. Завгородняя. – Режим доступа: <http://festival.1september.ru>

17. Казюлина, О. В. Использование кейс – метода на уроках литературы с целью повышения мотивации к обучению [Электронный ресурс] / О. В. Казюлина. – Режим доступа:<http://www.uchportal.ru>

18. Камбалина Н.Э. Современные образовательные технологии. – Кемерово, 2018. – 44 с.

19. Козина, И. Особенности стратегии case-study при изучении производственных отношений на промышленных предприятиях России [Текст] / И.Козина. // Социология: методология, методы, математические модели. - 2015. – 177-189 с.

20. Маклаков А.Г. Общая психология. СПб.: 2008. – 583 с.

21. Матусевич, А.П. Кейсы и кейс-стади: вопросы методологии

[Текст] / А. П. Матусевич. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2010. – 80 с.

22. Митаева В.В. Кейс-метод как один из способов формирования профессиональных компетенций будущих педагогов // Приоритетные направления развития науки и образования. 2016. – 249-251 с.

23. Могузова Т.В. Кейс-технология обучения [Текст] / Т.В. Могузова. // Профессиональное образование. - №6. – 2014.

24. Нехорошева А. В., Александрова В. В., Хакимова Г. А. Диагностируемые показатели определения уровня сформированности компетенций у обучающихся // Психология и педагогика: методика и проблемы практического применения. 2010. – 171-177 с.

25. Оларь Т.А., Соседова Е.В. Один из методов теории обучения - кейс – метод // В сборнике: Актуальные проблемы науки на современном этапе развития. Сборник статей Международной научно-практической конференции. 2015. – 249-251 с.

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

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

28. Пахтусова Е.Э. Метод кейсов в обучении иностранному языку // Молодой ученый. - 2014. – 532-534 с.

29. Попова О.А., Пивоварова Л.И. Практика применения кейс-метода // В сборнике: Актуальные вопросы преподавания в высшей школе: теория и практика Сборник научных трудов : В 2 частях. Горно-Алтайск, 2015. –

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

31. Савинова, О. Кейс-технология в преподавании истории: методическое пособие / О. Савинова. – М.: Изд-во «Планета», 2016. – 304 с.

32. Фастова, Е.И. Инновационные педагогический технологии. Кейс успешного педагога / Е.И. Фастова, О.Л. Иванова. – Изд-во «Учитель», 2017.
33. Филиппова К.Н., Фараджева Н.А. Использование кейс-метода в образовательном процессе // В сборнике: Инновационные технологии в технике и образовании VI Международная научно-практическая конференция. Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО «Забайкальский государственный университет». 2015. –178-184 с.
34. Храмова Ю. Н., Хайруллин Р. Д. Использование метода «кейс-стади» в решении учебно-воспитательных задач при подготовке современного школьника// Филологические науки. Тамбов: Грамота, 2014. – 198-200 с.
35. Хуторской А.В. Ключевые компетенции как компонент личностно-ориентированного образования. // Народное образование. – 2003. – 58–64с.
36. Шимутина, Е. В. Кейс – технологии в учебном процессе / Е. В. Шимутина // Народное образование. – 2009. –№2. – 172-179 с.



## ПРИЛОЖЕНИЕ

### Приложение 1

### Тематический план профессионального модуля 03

#### Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенной на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 1-4</b>	<b>Раздел 1</b> Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		-	-
<b>ПК 1</b>	<b>Раздел 2</b> Организация и приготовление сложных супов	<b>66</b>	<b>48</b>	<b>24</b>		<b>12</b>		<b>6</b>	-
<b>ПК 2</b>	<b>Раздел 3</b> Организация и приготовление сложных горячих соусов	<b>42</b>	<b>30</b>	<b>8</b>		<b>6</b>		<b>6</b>	-
<b>ПК 3</b>	<b>Раздел 4</b> Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	<b>66</b>	<b>50</b>	<b>24</b>		<b>10</b>		<b>6</b>	-
<b>ПК 4</b>	<b>Раздел 5</b> Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>152</b>	<b>82</b>	<b>52</b>		<b>52</b>		<b>18</b>	-
	<b>КУРСОВАЯ РАБОТА</b>	<b>40</b>	<b>20</b>		20	<b>20</b>	20		
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
	<b>Всего</b>	<b>486</b>	<b>252</b>	<b>112</b>	<b>20</b>	<b>106</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

