



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

Тема выпускной квалификационной работы

«Кейс-метод как средство формирования профессиональных компетенций у обучающихся»

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

Проверка на объем заимствований:

62, 25 % авторского текста

Работа рекомендована
рекомендована/ не рекомендована к защите

« 15 » 01 2019 г.

зав. кафедрой подготовки педагогов
профессионального обучения и предметных
методик, к.п.н., доцент
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил:

Студент группы ЗФ-409/083-3-1
Астахова Мария Михайловна

Научный руководитель:

к.п.н., доцент, кафедры ПППОиПМ
Корнеева Наталья Юрьевна

Челябинск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Глава 1. Теоретико-методологические основы формирования профессиональных компетенций у обучающихся	5
1.1. Уточнение понятия «профессиональная компетенция» и особенности ее формирования в образовательных организациях среднего профессионального образования.....	5
1.2. Кейсовая технология как метод обучения: история развития, классификация	10
1.3. Разработка педагогических условий, способствующих развитию профессиональных компетенций в процессе профессионального образования студентов.....	18
Выводы по I главе	24
Глава 2. Опытно-практическая работа по использованию кейс-метода как средства формирования профессиональных компетенций у обучающихся ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»	25
2.1 Цели и задачи опытнo-практической работы	25
2.2 Кейс-метод по теме «Товароведная характеристика кофе».....	28
2.3 Апробация кейс-метода в процессе изучения темы «Товароведная характеристика кофе».....	29
Выводы по 2 главе	34
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	35
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	37
Приложения	40

ВВЕДЕНИЕ

Перемены, происходящие в российском образовании, направлены на формирование ключевых компетенций, которые помогут учащемуся достичь уровня образованности, достаточного для самостоятельного решения мировоззренческих и исследовательских проблем теоретического или прикладного характера. Педагоги понимают, что одних знаний, умений, навыков для этого недостаточно, нужно осваивать другие технологии, изменять содержание уроков. Современная наука об образовании приблизилась к тому моменту, когда возникла потребность в создании педагогических технологий, которые обеспечивают самое главное в образовательном процессе – развитие личности каждого учащегося, его активности. Необходимо создавать такие условия обучения, чтобы учащийся стремился получить новые результаты своей работы и в дальнейшем успешно применить их в практической деятельности. Будущее наших ребят потребует от них огромного запаса знаний не только по выбранной специальности, но в области современных технологий. Сегодня большинство предложений о работе требуют минимальных компьютерных знаний, поэтому очень важно при обучении школьников учитывать то, что современные информационные технологии приобретают первостепенное значение.

Среди современных технологий и методов обучения в последнее время особое место в образовании занимает обучение кейс – методом. Кейс – метод совмещает в себе такие прекрасно зарекомендовавшие себя методы, как: метод проектов, ролевая игра, ситуативный анализ и многое другое. При решении общей проблемы на уроках литературы полезной оказывается совместная деятельность, которая позволяет всем учащимся полностью осмыслить и усвоить учебный материал, дополнительную информацию, а главное – научиться работать совместно и самостоятельно.

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 - определение условий и принципов применения кейс-метода, как средства формирования профессиональных компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации.

Объект работы - формирование профессиональных компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации.

Предмет работы – кейс-метод, как средства формирования профессиональной компетенции обучающихся в профессиональной образовательной организации.

Задачи работы:

1) Провести анализ научно-методической литературы по проблеме исследования;

2) Доказать педагогическую эффективность использования кейс-метода, как средства формирования профессиональных компетентности обучающихся в профессиональной образовательной организации;

3) Экспериментально проверить эффективность использования кейс-метода, как средства формирования профессиональных компетентности обучающихся в профессиональной образовательной организации.

Методы работы:

- 1) Анализ научной и научно-методической литературы.
- 2) Контрольное тестирование.
- 3) Педагогический эксперимент.
- 4) Методы математической статистики.

Практическая значимость заключается в адаптации кейс-метода как средства формирования профессиональных компетенций в профессиональной образовательной организации

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего», студенты группы 306 - 20 человек.

Структура работы: введение, две главы, выводы по главам, заключение, список литературы, приложения.

Глава 1. Теоретико-методологические основы формирования профессиональных компетенций у обучающихся

1.1. Уточнение понятия «профессиональная компетенция» и особенности ее формирования в образовательных организациях среднего профессионального образования

Состояние трудового потенциала выпускников - оценивается специалистами как не вполне соответствующее задачам экономического развития России. Опросы работодателей показывают, что достаточно высокий уровень, обеспечивающий успешную работу по специальности, имеют небольшое количество выпускников, чуть менее половины - имеют уровень достаточный для начала деятельности, но требующий повышения квалификации. Как известно, на данном этапе одним из важнейших методологических оснований модернизации образовательных систем всех уровней является компетентный подход. Современное общество все в большей степени заинтересовано в том, чтобы его граждане были способны самостоятельно и активно действовать, принимать решения, гибко адаптироваться к изменяющимся условиям жизни. 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 компетенциями [19]. При этом требуется сохранить исторически сложившиеся черты нравственности, культивируемые в России: гражданственность, гуманизм, ответственность за выполняемое дело, честность и порядочность. В связи с этим в становлении будущего специалиста в условиях колледжа важны два аспекта: профессиональная компетентность, содержание которой зафиксировано – в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования (ФГОС СПО); личностные качества будущего специалиста [7]. Традиционная система обучения, ориентированная в большей степени на репродуктивное усвоение содержания образования, не способна в полной мере обеспечить решение этих задач. В

последние десятилетия проблемы формирования профессиональной компетентности, в том числе и выпускника образовательных организаций СПО, активно исследуются. 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».

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» [18]. Основой этого качества выступают знания, осведомленность, опыт социально-профессиональной деятельности человека. Анализ литературы [33] 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» [9]. По мнению А.В. Хуторского, понятия «компетенция» и «компетентность» необходимо дифференцировать. Компетенция – это «...совокупность взаимосвязанных качеств личности (знаний, умений, навыков, способов деятельности), за даваемых по отношению к определенному кругу предметов и процессов, необходимых, чтобы качественно, продуктивно действовать по отношению к ним». Компетентность представляет собой «... владение, обладание человеком соответствующей компетенцией, включающей его личностные отношения к ней и предмету деятельности» [12].

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» [5]. 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. Компетентность - владение, обладание человеком соответствующей компетенцией, включающее его личностное отношение к ней и предмету деятельности» [16]. 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 [19]. Д.А. Иванов отмечает, что принципиальное значение приобретают те компетенции, которые могут быть использованы в любых ситуациях [6]. 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 [142].

В макете ФГОС СПО компетенция определяется как «готовность человека к решению задач профессиональной и внепрофессиональной деятельности на основе использования человеком внутренних и внешних ресурсов» [12]. 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» [15]. 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. [13].

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. [10]. 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 области. Приказом от 10 ноября 2009 г. № 572 утвержден и введен в действие ФГОС СПО по направлению подготовки по специальности Технология продукции общественного питания, в котором закреплён общий круг профессиональных и общих компетенций, которыми должен обладать квалифицированный работник.

1.2. Кейсовая технология как метод обучения: история развития, классификация

Для России кейс технологии или кейс методы обучения – сравнительно новое явление. Распространение они стали получать лишь в 90-ые годы XX-го века на базе нескольких московских вузов. В 2007-м был проведен первый чемпионат России по решению бизнес кейсов. В 2009-м году популярность чемпионата выросла настолько, что в нем приняли участие 3500 студентов из 15 городов России. Спонсорами турнира выступили сразу 30 международных компаний. В это же время некоторые зарубежные фирмы, имеющие филиалы и представительства в нашей стране, стали использовать кейс тестирование при приеме на работу.

В целях интеграции бизнес кейсов в российскую систему образования создана ассоциация бизнес-клубов РФ. Само происхождение термина одни исследователи связывают с английским словом case - портфель, небольшой

чемодан [10, с. 15], другие – с латинским casus - сложный, запутанный случай [10, с. 15]. Думается, и те и другие в чем-то правы, поскольку суть метода состоит в том, что учащиеся получают пакет (кейс) заданий, не имеющих точного решения. Соответственно от тестируемого требуется либо выявить проблему и пути ее решения, либо выработать варианты выхода из сложной ситуации, когда проблема обозначена.

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.

Тем не менее, развитие метода в СССР проходило в то время весьма противоречиво. С одной стороны, использование метода анализа ситуаций привело к широкому распространению игровых и дискуссионных методов обучения, но с другой стороны, давление идеологии, закрытость системы образования постепенно вытесняли метод из учебных аудиторий.

Так, в США студенты рассматривали сложные ситуации, в которых оказывались реальные организации, и обдумывали способы выхода из них (или же ситуация была смоделирована, как реальная). Практика показала, что в дальнейшем, оказавшись в аналогичной реальной ситуации, выпускники легко находили пути решения. В 1920-м был издан первый сборник кейсов, после чего вся система обучения менеджменту в Гарвардской школе была переведена на case study. В 50-е годы бизнес кейсы стали активно использоваться и в Западной Европе [5]

В России кейс технологии называют еще методом анализа конкретных ситуаций (АКС), ситуационными задачами [11, с. 67]. В последние годы кейс технологии нашли широкое применение в медицине, юриспруденции, экономике, политологии, в школах бизнеса.

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 [11, с. 72].

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 (или моделировавшиеся) 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).

Процесс обучения с использованием кейс-метода позволяет формировать метапредметные компетенции обучающихся, индивидуализировать учебный процесс. Использование кейс-метода позволяет вызвать потребность в знаниях, познавательный интерес к изучаемому материалу, обеспечивает возможность применения методов научного исследования, развивает познавательную самостоятельность и мыслительные творческие способности, развивает эмоционально – волевые качества и формирует познавательную мотивацию [15, с. 172].

Кейс - технологии – один из механизмов, позволяющих максимально задействовать коммуникативные и творческие способности учеников. Они могут быть успешно построены как на материале художественной, так и публицистической литературы. В целом же художественные произведения русской литературы полностью подходят для изучения их с помощью кейс - технологий, так как их идейным содержанием является не внешняя составляющая, а глубокий внутренний мир героев, их искания, морально-этическая подоплека поступков. Все это – сфера жизни человека, не поддающаяся однозначной оценке, то есть подразумевается различная трактовка одного и того же характера или поступка, есть противоречия, проблемность. Это и дает базу для создания кейса [15, С. 174-176].

Цели кейс–метода:

активизации познавательной деятельности обучающихся, что, в свою очередь, повышает эффективность обучения;

повышении мотивации к учебному процессу;

отработке умений работы с информацией, в том числе умения затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации;

умении делать правильный вывод на основе группового анализа ситуации;

приобретении навыков четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительно отстаивать и защищать свою точку зрения;

выработке навыков критического оценивания различных точек зрения, осуществлении самоанализа, самоконтроля и самооценки [15, С. 176 - 178].

Сущность кейс-метода заключается в следующем:

Подбор заданий для возможности использования разных путей решения.

Блочно–модульное построение изучения нового материала.

Организация самостоятельной работы учащихся при подготовке к уроку, при работе с кейсом.

Общение, обмен ответами между учащимися.

Концентрация всех видов деятельности по этапам работы. [15, С. 178 - 179].

Суть кейс–метода состоит в том, что усвоение знаний и формирование умений есть результат активной самостоятельной деятельности учащихся по разрешению противоречий, в результате чего и происходит творческое овладение знаниями, навыками, умениями и развитие мыслительных способностей. Главным условием использования кейс–метода в обучении той или иной дисциплине, является наличие противоречий, на основе которых формируются и формулируются проблемные ситуации, задачи, практические задания для обсуждения и нахождения оптимального решения учащимися.

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 [7, С. 74 - 82].

Метод инцидента заключается в том, что учащийся 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.

К примеру, задание может быть сформулировано следующим образом: «Принятие Закона о полиции – плюсы и минусы». Или – «Проведение чемпионата мира по футболу в России – плюсы и минусы».

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. Учащемуся 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 ученики 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.

Структура кейса:

При всём многообразии видов кейсов, все они имеют типовую структуру.

Как правило, кейс включает в себя:

- Ситуацию – случай, проблема, история из реальной жизни;

- Контекст ситуации – хронологический, исторический, контекст места, особенности действия или участников ситуации;
- Комментарий ситуации, представленный автором;
- Вопросы или задания для работы с кейсом;
- Приложения [14, с. 102].

Этапы разработки кейса:

- Определение места кейса в системе образовательных целей;
- Поиск институциональной системы, которая будет иметь непосредственной отношение к теме кейса;
- Построение, или выбор модели ситуации;
- Создание описания;
- Сбор дополнительной информации;
- Подготовка окончательного текста;
- Презентация кейса, организация обсуждения [14, с. 104].

Организация работы с кейсом:

Вариантов очень много, это возможность для творчества самого педагога. Мы предлагаем максимально обобщённую модель занятия, по которой может быть организована работа [14, С. 106 - 110].

Этапы организации занятия:

1. *Этап погружения в совместную деятельность.*

Основная задача этого этапа: формирование мотивации к совместной деятельности, проявление инициатив участников обсуждения. На этом этапе возможны следующие варианты работы:

Текст КС может быть роздан учащимся до занятия для самостоятельного изучения и подготовки ответов на вопросы. В начале занятия проявляется знание учащимися материала КС и заинтересованность в обсуждении. Выделяется основная проблема, лежащая в основе КС, и она соотносится с соответствующим разделом курса.

2. *Этап организации совместной деятельности.* Основная задача этого этапа – организация деятельности по решению проблемы. Деятельность может быть организована в малых группах, или индивидуально учащиеся

распределяются по временным малым группам для коллективной подготовки ответов на вопросы в течение определенного преподавателем времени. В каждой малой группе (независимо от других групп) идет сопоставление индивидуальных ответов, их доработка, выработка единой позиции, которая оформляется для презентации. В каждой группе выбирается или назначается «спикер», который будет представлять решение. Если кейс грамотно составлен, то решения групп не должны совпадать. Спикеры представляют решение группы и отвечают на вопросы (выступления должны содержать анализ ситуации; оценивается как содержательная сторона решения, так и техника презентации и эффективность использования технических средств). Педагог организует и направляет общую дискуссию.

3. *Этап анализа и рефлексии совместной деятельности.* Основная задача этого этапа – проявить образовательные и учебные результаты работы с кейсом. Кроме того, на этом этапе анализируется эффективность организации занятия, проявляются проблемы организации совместной деятельности, ставятся задачи для дальнейшей работы. Действия педагога могут быть следующими: Педагог завершает дискуссию, анализируя процесс обсуждения КС и работы всех групп, рассказывает и комментирует действительное развитие событий, подводит итоги.

Содержание кейсов может быть самым разнообразным: художественные произведения, кинофильмы, информация о готовящихся законопроектах, об экономических преобразованиях; кейсы могут затрагивать собственный жизненный опыт учащихся и многое другое.

Таким образом, акцент переносится на выработку знаний, а не на овладение готовым знанием. Учащиеся получают возможность соотносить теорию с реальной жизнью, в которой будущим выпускникам школ пригодится умение делать выводы, отстаивать свою позицию.

По типу и направленности кейсы можно подразделить на тренировочные, обучающие, аналитические, исследовательские, систематизирующие и прогностические.

Они могут быть разными не только по содержанию, но и по структуре [14]. **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 учащийся подхватить чужую мысль и развить ее.

Различаются кейсы также и по объему [14]. **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 учителю. Он может прогнозировать ход обсуждения, а также варианты предлагаемых решений, оригинальные нестандартные решения. Кейс - технологии сегодня противопоставляются таким видам работы, как повторение за учителем, ответы на вопросы учителя, пересказ текста и т.п. Кейсы отличаются от обычных образовательных задач. Данный метод способствует развитию умений учеников самостоятельно принимать решения; кейсы имеют несколько решений и множество альтернативных путей, приводящих к ним.

И все же, думается, не следует считать кейсы универсальным методом. Для школьной программы 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. Разработка педагогических условий, способствующих развитию профессиональных компетенций в процессе профессионального образования студентов

С вступлением в силу нового «Закона об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 и федеральных государственных образовательных стандартов педагогический процесс в системе профессионального образования, в основу которого положен компетентностный подход, претерпевает серьёзные преобразования. Для формирования профессиональных компетенций обучающихся на качественно высоком уровне необходимо определиться, какие педагогические условия необходимо создать в образовательной организации для того, чтобы обеспечивать профессиональную подготовку студентов, соответствующую требованиям ФГОС и работодателей. По мнению Л. С. Выготского, едва ли не самым важным является заблаговременное «создание условий, необходимых для развития соответствующих качеств, несмотря на то что они ещё «не созрели» для самостоятельного функционирования». В качестве

условий в научно-педагогической литературе принято принимать обстоятельства и факторы, влияющие на процесс действительности. Таким образом, условия выступают в качестве факторов или обстоятельств, от которых зависит получение качественных результатов и эффективность функционирования педагогической системы [12]. В современной дидактике условия выступают в качестве совокупности факторов, компонентов педагогического процесса, которые формируют успешность обучения. А педагогический процесс представляет собой совокупность последовательных и взаимосвязанных действий педагогов и обучающихся, направленных на сознательное освоение обучающимися системы знаний и умений, формирование практического опыта.

В основе эффективного формирования профессиональной компетентности конкретного специалиста лежит целый комплекс педагогических условий, который должна определить сама образовательная организация. Существует много вариаций организационно-педагогических условий, конкретный отбор которых определяется целями обучения. Анализ научно-методической литературы по теме исследования и опыт практической деятельности по реализации федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения позволили выделить оптимальные педагогические условия, направленные на формирование профессиональных компетенций у будущих специалистов в процессе их обучения.

К ним относятся :

1) определение содержания образования, относящегося к вариативной составляющей; важно при этом, что отдаётся приоритет интересам работодателей, а не нуждам образовательной организации;

2) повышение уровня мотивации студентов к будущей профессиональной деятельности: осознание личностного смысла получаемого образования, формирование устойчивой мотивации к постоянному самосовершенствованию через реализацию расширенных, в особенности дополнительных профессиональных компетенций;

3) научное и учебно-методическое обеспечение образовательной программы с учётом требований работодателей;

4) моделирование будущей профессиональной деятельности выпускников, предусматривающей, что содержание профессиональной подготовки должно совершенствоваться и адаптироваться с учётом инноваций в технике, технологии, организации труда и т. п.;

5) формирование у студентов образовательной организации профессионального образования общих компетенций, освоение ими тех социальных навыков и практических умений которые обеспечивают психологическую устойчивость, формирование навыков планирования и развития карьеры, активность в поиске места работы, готовность к конкурентной борьбе за рабочее место.

Первое педагогическое условие – содержание образования – является самым важным компонентом педагогического процесса. Содержание образования зафиксировано в документах – федеральном государственном образовательном стандарте, образовательной программе. Через содержание образования реализуются цели, определённые заказчиками системы профессионального образования – государством, работодателями, обществом. В содержании отражаются актуальные потребности и интересы всех субъектов рынка труда. Кроме того, содержание образования должно учитывать реальные условия педагогического процесса. Определение содержания основных профессиональных образовательных программ предполагает наличие постоянной обратной связи разработчиков программ с работодателями, анализ требований работодателей к трудовым функциям современных работников. Информация об этих требованиях может быть получена при анализе двух составляющих: рынка труда в целом и потребностей конкретных компаний в недостающих компетенциях своих работников. Такой анализ является основой для определения вариативной составляющей программы. Таким образом, качество содержания образовательных программ зависит от того, насколько тесно образовательное учреждение сотрудничает с рынком труда. Модульно-компетентностный подход к построению содержания образования, по мнению исследователей, позволяет оптимизировать теоретическую и практическую составляющие профессионального обучения. При этом переосмысливается место и роль теоретических знаний в процессе освоения профессиональных

компетенций, что в конечном итоге приводит к повышению интереса к обучению и обеспечивает второе педагогическое условие – повышение уровня мотивации студентов к профессиональной деятельности с акцентом на формирование мотивации к профессиональному росту [11]. Принцип модульного построения лежит в основе третьего необходимого педагогического условия – научного и учебно-методического обеспечения образовательной программы. Модуль понимается как совокупность теоретических и практических требований, выраженных в форме знаний, умений, практического опыта, которыми должны овладеть обучающиеся по завершению обучения. Модуль является значимым для сферы труда, так как соответствует определенной функции (виду) трудовой деятельности.

Реализация модульно-компетентностного обучения в процессе проектирования образовательной программы предполагает разработку :

1) структуры модульной программы, отражающей основные требования образовательного стандарта по дисциплинам учебного плана и одновременно планируемую профессиональную деятельность по специальности, определяемую работодателем;

2) учебных и методических материалов для студентов и преподавателей на основе структуры модуля и предполагаемого уровня компетентности;

3) системы внутреннего и внешнего контроля оценки качества модульного обучения, применяемого с учётом соответствующих принципов и механизмов. В результате подобного проектирования образовательной программы в структуре модуля легко выделить этапы освоения профессиональной компетенции и спланировать оценивание результатов обучения. Учебное занятие при этом будет носить практический характер и позволять моделировать профессиональную деятельность будущих специалистов в соответствии с особенностями профессии/специальности.

Это отвечает другому педагогическому условию – моделированию профессиональной деятельности выпускников. Важным является и то, что создание обозначенных педагогических условий способствует развитию самостоятельности, выражающейся в умении осуществлять самооценку и саморегуляцию. Это в свою очередь обеспечивает реализацию ещё одного выше

обозначенного педагогического условия – формирование у студентов учреждения СПО общих компетенций. Обучение в рамках модульного подхода, имеющее целью формирование компетенций, значительно отличается от традиционной системы образования, в основе которой лежит репродуктивная методика, для которой ценным компонентом является знание. Программы, разработанные на основе модульно-компетентностной технологии обучения, предполагают значительные изменения и в методике обучения и общих подходах к организации учебного процесса в образовательной организации. Во-первых, важное значение приобретает четкое распределение ответственности всех задействованных в учебном процессе за реализацию модульных программ междисциплинарных курсов и видов практики – учебной и производственной. Принцип целостности данного подхода в обучении требует выстраивания строгой стратегии реализации образовательной программы. Во-вторых, ориентация на конечный результат ставит перед преподавателем задачу по стимулированию активной позиции обучающегося. Самостоятельность и ответственность за результаты своего труда становятся важными элементами учения для самих обучающихся и для педагогов, активная позиция которых заключается в смене методов обучения. По единодушному мнению большинства исследователей преподаватель выступает в роли организатора учебного процесса, который работает на основе проблемного подхода, действуя, скорее, как руководитель-помощник, чем как источник готовых знаний для студентов. Основу компетентностно-ориентированных организационно-педагогических условий обучения должны составлять “субъект-субъектные” отношения между преподавателем и студентами [6]. Педагогический процесс – это целостное педагогическое явление, все компоненты которого тесно взаимосвязаны. Поэтому важным для обеспечения процесса качественного профессионального обучения является создание комплекса организационно-педагогических условий, отвечающих требованиям модульно-компетентностного подхода. Только учитывая все условия, влияющие на формирование профессиональных компетенций обучающихся, возможно создать оптимальную модель организационно-педагогического сопровождения процесса обучения, который

обеспечит качество профессиональной подготовки будущих специалистов, соответствующее требованиям ФГОС и работодателей.

Выводы по главе I

В настоящее время проблема повышения качества отечественного образования вызывает необходимость совершенствования образовательных технологий. Новые потребности в высокопрофессиональных специалистах невозможно удовлетворить без существенной перестройки системы профессиональной подготовки кадров. В связи с этим необходимость внедрения в учебный процесс современных технологий обучения, развивающих творческие способности обучаемых и повышающих их заинтересованность в усвоении материала, не вызывает сомнения. По моему мнению, 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.

Происходит быстрое распространение метода кейс – технологии в образовании, но при этом возникают и определённые трудности. Прежде всего, они связаны с поверхностным отношением педагогов к методологической основе метода. Часто возникают ситуации, когда под использованием метода кейс - технологии подразумевается привнесение в учебный процесс «псевдо» ситуаций, так называемых «примеров из жизни», а образовательная дискуссия подменяется разговором «про жизнь». В тоже время, кейс-метод может стать реальным средством повышения профессиональной компетентности педагога, способом соединения учебного, образовательного и исследовательского содержания в обучении.

Эффективность метода в том, что он достаточно легко может быть соединён с другими методами обучения.

Глава 2. Опытнo-практическая работа по использованию кейс-метода как средства формирования профессиональных компетенций у обучающихся ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

2.1 Цели и задачи опытнo-практической работы

На основе проведенного нами анализа психолого-педагогической и методической литературы по проблеме использования активных и интерактивных методов обучения при подготовке поваров-кондитеров мы сформулировали цель нашей опытнo-экспериментальной работы, исходя из цели всего нашего исследования.

Цель нашей опытнo-экспериментальной работы – экспериментальная проверка использования методов активного и интерактивного обучения в условиях образовательного учреждения среднего профессионального образования при подготовке поваров кондитеров.

Согласно цели опытнo-экспериментальной работы, нами были поставлены следующие задачи:

1. Провести общее знакомство с контрольной и экспериментальной группами.
2. Выявить уровни учебной мотивации, профессионального интереса и креативности студентов, а также уровня успеваемости в группах на начальном этапе эксперимента.
3. Обосновать и апробировать реализацию комплекса уроков, с использованием методов активного обучения при подготовке технологов.
4. Разработать субъектам образовательного учреждения среднего профессионального образования рекомендации по использованию методов активного и интерактивного обучения при подготовке поваров-кондитеров.
5. Провести анализ результатов опытнo-экспериментальной работы.

Экспериментальной базой нашего исследования явился ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего», студенты специальности «повар-кондитер», группы 225-П и 221-К.

В группах 225-П и 221-К количество учащихся по специальности повар-кондитер 20 человек.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии 19.01.17 повар-кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Перед началом проведения опытно-экспериментальной работы были выделены следующие этапы эксперимента:

1. констатирующий этап
2. формирующий этап
3. обобщающий этап

Таблица 1

Содержание этапов опытно-экспериментальной работы

№ п/п	Название этапа	Содержание этапа
1	Констатирующий	<ul style="list-style-type: none"> • общее знакомство с группами: контрольной и экспериментальной; • выявление положения дел в ЧПТ по использованию методов активного и интерактивного обучения при подготовке технологов, методом опроса студентов; • наблюдение за студентами, а также за ходом образовательного процесса; • выявление уровня учебной мотивации, профессионального интереса, творческого мышления и креативности студентов; • проведение контрольного среза (выявление уровня успеваемости в контрольной и экспериментальной группах) на начальном этапе.
2	Формирующий	<ul style="list-style-type: none"> • разработка и внедрение комплекса уроков теоретического и производственного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения при подготовке поваров, кондитеров; • разработка рекомендаций для преподавателей по использованию методов активного и интерактивного обучения; • проведение контрольного среза (выявление уровня успеваемости) в контрольной и экспериментальной группах; • выявление уровня мотивации, профессионального интереса, творческого мышления и креативности после проведения

		эксперимента;
3	Обобщающий	<ul style="list-style-type: none"> • анализ и обобщение результатов.

Цель констатирующего эксперимента – определение исходного состояния педагогической проблемы.

Формирующий эксперимент направлен на преобразование педагогической действительности в рамках выдвинутой исследователем гипотезы.

Обобщающий – анализ и обобщение всего эксперимента.

2.2 Кейс-метод по теме «Товароведная характеристика кофе»

Цель учебного кейса: изучив предложенный кейс, Вы познакомитесь: с родословной кофе, видами кофе, традициями разных стран

Задача.

Развить культуру употребления кофе.

Уточнение задания:

Познакомиться с кофейными традициями разных стран.

Различать разновидности кофе.

Познакомиться с правилами хранения кофе, вкусовыми качествами.

Научиться варить кофе.

Получить дополнительную информацию по теме.

Контекст задания:

Приготовьте кофе, следуя разным традициям.

Выполнить сервировку стола.

Выясните пользу кофе. (Кейс по теме «Кофе» см. приложение 1)

2.3 Апробация кейс-метода в процессе изучения темы «Товароведная характеристика кофе».

Для определения эффективности формирующего эксперимента был проведен обобщающий эксперимент. Цель эксперимента – проверить и сравнить результаты формирующего и констатирующего этапа в контрольной и экспериментальной группах.

Инструментарием для оценки экспериментальной работы являлись: контрольные срезы на уроках по дисциплине «МДК 01.01» и «МДК 03.01» и на уроках производственного обучения, а также разработанная нами анкета по выявлению профессионального интереса у студентов.

При обработке данных констатирующего и контрольного эксперимента, в ходе исследования в контрольной и экспериментальной группах, у нас получились следующие результаты:

Рис. № 1. Уровень усвоения знаний в экспериментальной группе на обобщающем этапе эксперимента на уроках производственного обучения

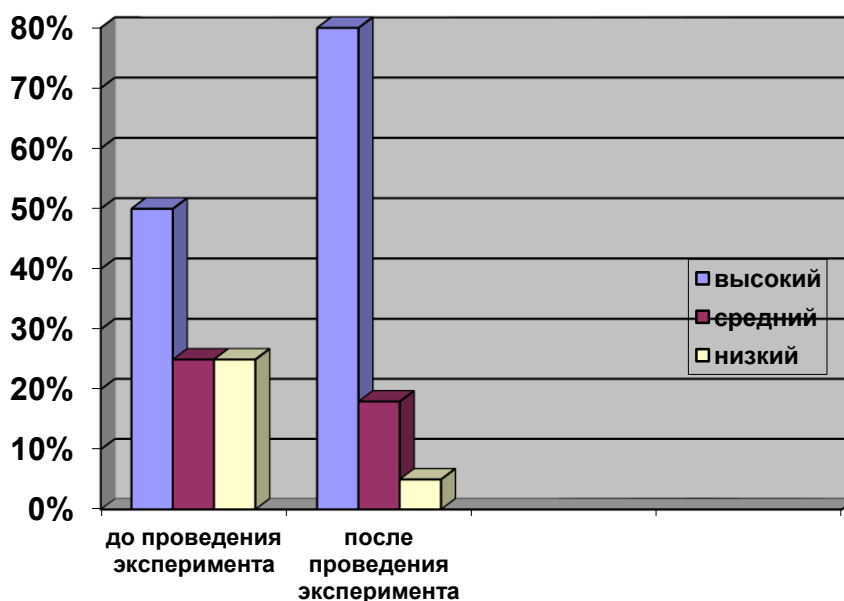


Рис. № 2. Уровень усвоения знаний в экспериментальной группе на обобщающем этапе эксперимента на уроках теоретического обучения

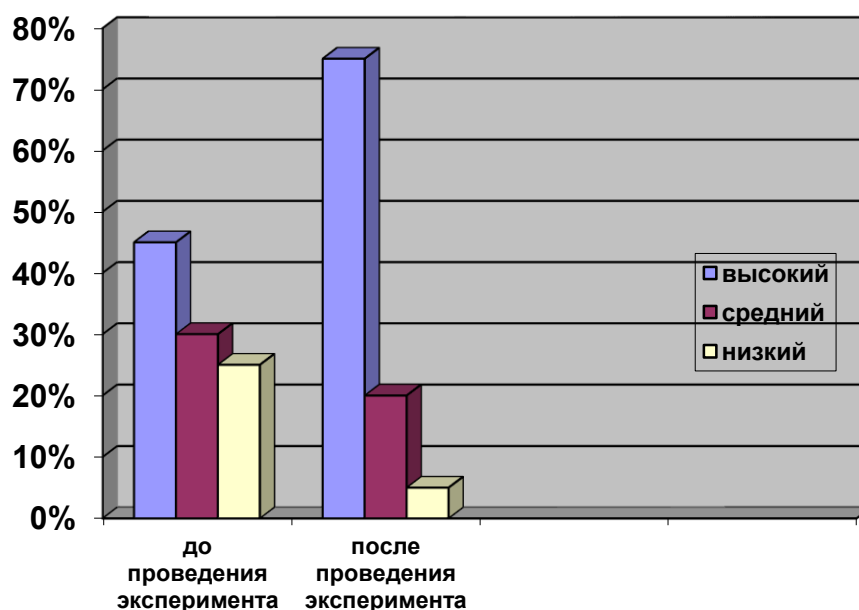


Таблица 11

Профессиональный интерес в контрольной и экспериментальной группах до проведения эксперимента

Вопросы анкеты	Вам нравятся уроки по спецдисциплинам? эмоции		Вы готовы дополнительно заниматься по спецдисциплинам, чтобы стать мастером своего дела? воля		Сможете ли вы использовать в будущей профессии умения и навыки, полученные на уроках спецдисциплин ? интеллект	
	Да	Нет	Да	Нет	Да	Нет
Группа/ответ						
221-П	15- 75%	5-25 %	12-60%	8- 40%	16-80%	4-20%
225-К	16- 80%	4-20 %	14-70%	6- 30%	16- 80%	4-20 %
Группа	Средний показатель процента положительных ответов (%)					
221-П	51					
225-К	53					

Таблица 12

Профессиональный интерес в контрольной и экспериментальной группах после проведения эксперимента:

Вопросы анкеты	Вам нравятся уроки по спецдисциплинам? эмоции		Вы готовы дополнительно заниматься по спецдисциплинам, чтобы стать мастером своего дела? воля		Сможете ли вы использовать в будущей профессии умения и навыки, полученные на уроках спецдисциплин? интеллект	
	Да	Нет	Да	Нет	Да	Нет
Группа/ответ						
221-П	15- 75%	5-25 %	12-60%	8- 40%	16-80%	4-20%
225-К	19- 95%	1-5 %	18-80%	2- 10%	18- 90%	2-10 %
Группа	Средний показатель процента положительных ответов (%)					
221-П	63					
225-К	92					

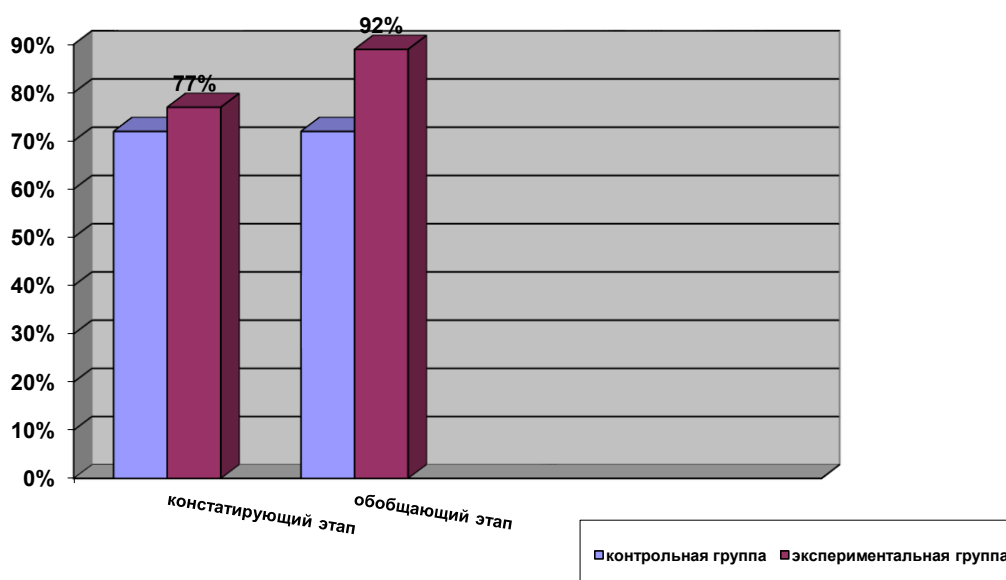


Рис 3. Средний показатель уровня профессионального интереса в контрольной и экспериментальной группах до и после проведения эксперимента

Таким образом, из полученных результатов в ходе нашего исследования можно сделать вывод, что профессиональный интерес в контрольной группе остался неизменным, а в экспериментальной группе возрос на 29%, вследствие использования методов активного и интерактивного обучения на уроках теоретического и производственного обучения в процессе обучения поваров, кондитеров.

При подведении итогов нами было отмечено позитивное влияние методов активного и интерактивного обучения на развитие положительной мотивации, способствующее повышению интереса не только к выполняемой работе, но и к изучаемому предмету в целом. Большинство студентов проявляли высокую активность не только на самом занятии, но и при подготовке к нему. При выполнении заданий отмечалось стремление добиться своей цели, сосредоточенность.

Таким образом, можно констатировать, что по результатам выполнения всех проверочных заданий студенты контрольной и экспериментальной групп демонстрируют заметные различия по основным параметрам. У студентов экспериментальной группы более развиты познавательные процессы, они умеют анализировать, сравнивать, отбирать информацию, контролировать и корректировать работу, переносить имеющиеся знания и умения в новую ситуацию. В экспериментальной группе студенты демонстрируют интерес к познанию и поисково-творческой деятельности, они активны и инициативны в работе, не боятся самостоятельно искать ответы на вопросы. Налицо также и эмоционально-волевая направленность, учащиеся стремятся доводить начатое дело до конца, умеют исправлять и не боятся переделывать работу, если обнаруживают ошибки. Особенно ценно, что студенты, прошедшие через систему опытно-экспериментального обучения, умеют самостоятельно ориентироваться в информационном пространстве, оценивать предлагаемую информацию, отбирать и при необходимости пополнять ее.

Обобщая полученные результаты, следует отметить, что применение методов активного и интерактивного обучения в образовательном процессе позволило большинству студентов перейти на высокий уровень активности.

В ходе нашего исследования и после проведения опытно-экспериментальной работы, нами были составлены следующие рекомендации для преподавателей ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧПТ» по использованию методов активного и интерактивного обучения при подготовке поваров, кондитеров.

Рекомендации.

1. Для формирования профессиональных умений и навыков, активизации познавательной деятельности студентов, повышения их профессионального интереса, уровня учебной мотивации, уровня успеваемости использовать методы активного и интерактивного обучения.

2. Только разумное сочетание методов активного и интерактивного обучения с традиционными методами приводит к положительному результату.
3. Вместе с тем учебный процесс нельзя перенасыщать «активными и интерактивными методами».
4. Для реализации задач подготовки технологов следует применять методы активного и интерактивного обучения систематически и целенаправленно.
5. При использовании групповых и коллективных форм организации работы со студентами необходимо учитывать индивидуальные особенности учебной группы и каждого студента в отдельности.
6. При использовании методов активного и интерактивного обучения необходимо учитывать уровень развития и подготовленности студентов, определяя индивидуальный подход к студентам.
7. С целью формирования профессиональных умений и навыков рекомендуем учитывать специфику содержания изучаемого материала, задач подготовки специалиста, времени, особенностей состава студентов, наличие средств обучения.
8. Целесообразно использование методов активного и интерактивного обучения при проведении практических занятий, так как студенту требуется время для включения в процесс, именно на практическом занятии отрабатываются профессиональные знания и умения, формируется профессиональная компетентность специалиста.
9. Использование рассмотренных нами методов активного и интерактивного обучения допускает их аналогичное использование по другим дисциплинам при подготовке технологов.
10. Использование методов активного и интерактивного обучения позволяет преподавателю создать положительный микроклимат в группе, что будет создавать атмосферу свободного общения на занятии.

Выводы по 2 главе

В ходе аналитической работы и оценки результатов сформированности ПК было выявлено, что ниже всего освоены компетенции профессионального модуля ПМ. 06. В ходе опроса мы выявили, что студенты считают данный предмет легким, и малоинтересным, так как с их точки зрения особого мастерства в изготовлении закусок не требуется. В связи с этим они приходят не на все занятия и теоретический материал не усваивают.

Нами была предложена лекция разработанная по кейс-технологии обучения по теме: «Приготовление кофе». Предложенные методы (Деловая игра, игровое моделирование, метод анализа конкретных ситуаций, проблемные ситуации, рейтинг и эффективности, реконструкции реальных событий, свободные и направленные дискуссии) являются универсальными и могут использоваться в других программах профессиональных модулей. Перекрестным методом мы применяем: программированный контроль знаний. Такой метод необходимо использовать на каждом занятии.

Исходя из результатов работы, можно сделать вывод, что базу для формирования профессиональных компетенции мы заложили, низкого уровня не отмечается ни у одного студента. Статистический анализ показал, что кейс-технология эффективна для формирования профессиональных компетенций. Изменения значимы на 1% уровне.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Для России кейс технологии или кейс методы обучения – сравнительно новое явление. Распространение они стали получать лишь в 90-ые годы XX-го века на базе нескольких московских вузов. В целях интеграции бизнес кейсов в российскую систему образования создана ассоциация бизнес-клубов РФ. 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.

В России кейс технологии называют еще методом анализа конкретных ситуаций (АКС), ситуационными задачами. Использование кейс–метода позволяет вызвать потребность в знаниях, познавательный интерес к изучаемому материалу, обеспечивает возможность применения методов научного исследования, развивает познавательную самостоятельность и мыслительные творческие способности, развивает эмоционально – волевые качества и формирует познавательную мотивацию.

Кейс - технологии – один из механизмов, позволяющих максимально задействовать коммуникативные и творческие способности учеников
Суть кейс–метода состоит в том, что усвоение знаний и формирование умений есть результат активной самостоятельной деятельности учащихся по разрешению противоречий, в результате чего и происходит творческое овладение знаниями, навыками, умениями и развитие мыслительных способностей.

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.

Средством для достижения поставленных целей является кейс, как пакет документов для работы учащихся.

Структура и содержание кейса:

- предъявление темы урока, проблемы, вопросов, задания;
- подробное описание спорных ситуаций;
- сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы;

- учебно – методическое обеспечение:
- наглядный, раздаточный или другой иллюстративный материал;
- литература основная и дополнительная;
- режим работы с кейсом;
- критерии оценки работы по этапам.

Чтобы помочь ребёнку стать компетентным, надо использовать активные методы обучения, например, метод проектов, метод проблемного изложения, игры, которые являются частью кейс - технологий.

Применение кейс - технологий в обучении позволяет создать благоприятную среду для отработки практических умений, позволяет активизировать теоретические знания и практический опыт обучаемых, их способность высказывать свои мысли, идеи, предложения, умение выслушать альтернативную точку зрения, и аргументировано высказать свою. Использование этого метода необходимо еще и потому, что он позволяет увидеть неоднозначность решения проблем в реальной жизни.

Таким образом, цели и задачи, намеченные в данной работе были достигнуты, путем синтеза, классификации и анализа методической литературы

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бондарчук Е.И. Основы психологии и педагогики: Курс лекций: 2-е изд., перераб. и доп.: [Текст] / Е.И. Бондарчук, Л.И. Бондарчук. – К.: МАУП, 2007. – 168 с.
2. Бэкон Фрэнсис. О достоинстве и преумножении наук. Соч.: В 2 т. [Текст] – М.: Мысль, 1977. Т. 1. – 552 с.
3. Дистанционное обучение: Учебное пособие для вузов: [Текст] / Под ред. Е.С. Полат – М.: ИОСО РАО, 2002.- 218 с.
4. Вылегжанина, И. В. Организация и апробация дистанционного обучения и дистанционной поддержки образовательного процесса в образовательном учреждении / И. В. Вылегжанина // Научно-методический журнал «Образование в Кировской области» – Киров, - 2007. - №4. - С. 54 – 58.
5. Дзатцеева, Т. С. Кейс - технологии и их применение в современной школе на уроках литературы [Электронный ресурс] / Т. С. Дзатцеева. – Режим доступа:<http://festival.1september.ru> (дата обращения: 20. 05. 2014)
6. Добротина, И. Н. Развитие умений информационной переработки текста с использованием приемов современных образовательных технологий /И. Н. Добротина // Русский язык в школе. – 2013. – № 10.
7. Завгородняя, Е. Г. Кейс-метод на уроках литературы как средство формирования метапредметных компетенций [Электронный ресурс] / Е. Г. Завгородняя. – Режим доступа: <http://festival.1september.ru> (дата обращения: 22. 05. 2014)
8. Зырянов, Г. П. Опыт и ближайшие перспективы дистанционного повышения квалификации педагогов / Г. П. Зырянов // Вопросы интернет образования. – 2002. - № 10. - С. 74 – 82.
9. 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> (дата обращения: 22. 05. 2014)

10. Пинчукова, М. В. Подготовка учителей – предметников к использованию дистанционных технологий в учебном процессе / М. В. Пинчукова // Информатика и образование. – 2013. – № 3. – С. 67 – 74.
11. Рейнгольд, Л. В. За пределами CASE — технологий / Л. В. Рейнгольд // Компьютерра.- , 2000. - №13. – 15 с.
12. Русских, Г. А. Дидактические основы современного урока: Учебно-практическое пособие / Г. А. Русских // – М., Ладога - 100, - 2001. – 67 с.
13. Селевко, Г. К. Современные образовательные технологии: учебное пособие/ Г. К. Селевко // – М.: Народное образование,- 1998. С. 17 - 24
14. Сурмина, Ю. П. Ситуационный анализ, или анатомия Кейс-метода / Ю. П. Сурмина // – Киев: Центр инноваций и развития. - 2002. С. 84 – 93.
15. Долгоруков А. Метод case-study как современная технология профессионально-ориентированного обучения // <http://www.vshu.ru/lections>.
16. Казмиренко В.П. Социальная психология организаций: Монография.: [Текст] / В.П. Казмиренко. – Киев: МЗУУП, 1993. – 384 с.
17. Котарбинский Т. Трактат о хорошей работе: [Текст] / Т. Котарбинский. – М.: Экономика, 1975. – 271 с.
18. Кузьмин С.А. Социальные системы: опыт структурного анализа: [Текст] / С.А. Кузьмин. – М.: Наука, 1996. – 191 с.
19. Менеджмент в профессиональном образовании: методическое пособие для тьюторов: [Текст] / С.К. Бережная, Е.В. Васина, С.А. Иванов [и др.]; под общ. ред. Е.И. Казаковой, Т.Ю. Аветовой. – С.: Изд. «Логос», 2006. – 120 с.
20. Павельева Н. Кейс-метод в профессиональном образовании // Новые знания. Журнал по проблемам образования взрослых. - 2008. - № 3. - С. 33-42.
21. 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», 2006. – 176 с.
22. Панкрухин А.П. Маркетинг. Большой толковый словарь: [Текст] / А.П. Панкрухин.- М.: Омега-Л, 2010.-264 с.
23. Пугачёв В.П. Политология: справочник студента:[Текст]. – М.: ООО «Издательство АСТ»; Филологическое общество «Слово», 2001. – 576 с.

- 24.«Пчела» : Древнерусский перевод. Том I . [Текст].— М.: Рукописные памятники Древней Руси, 2008. — 888 с. — (Памятники славяно-русской письменности. Новая серия).
- 25.Разумовский О.С. Вариационные принципы как способ выражения связи состояний [Текст] // Современный детерминизм и наука. Общие проблемы детерминизма. – М.: Наука, 1975. – Т. 1. – С. 293–319.
- 26.Реан А.А. Психология и педагогика: [Текст] / А.А. Реан, Н.В. Бордовская, Розум СИ. -СПб.: Питер, 2004. - 432 с.
- 27.Ситуационный анализ, или анатомия кейс-метода: [Текст] / Ю.П. Сурмин, А.И. Сидоренко - Киев, 2002.-289 с.
- 28.Таранов П.С. Многоликая философия: [Текст] / П.С. Таранов – Донецк: Сталкер, 1998. – Т. 1. – 464 с.
- 29.Тимошенко И.И., Соснин А.С. Менеджер организации: Учеб. пособие: [Текст] / И.И. Тимошенко, А.С. Соснин– К.: Изд-во Европ. ин-та финансов, информ. систем, менеджм. и бизнеса. – 350 с.
- 30.Философский энциклопедический словарь: [Текст] / Гл. редакция: Л.Ф. Ильичёв, П.Н. Федосеев, С.М. Ковалёв, В.Г. Панов. – М.: «ИнфраМ», 2003. – 840 с.
- 31.Щедровицкий П.Г. Очерки по философии образования: [Текст] / П.Г. Щедровицкий– М.: Педагогика, 2003. – 154 с.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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 профессиональных компетенций».

**Разработка учебного кейса по разделу:
«Технология приготовления пищи».**

Тема: «Кофе»



Выполнила:
Студент группы ЗФ-409/083-3-1
Астахова Мария Михайловна
Проверил:
Научный руководитель: к.п.н., доцент
Корнеева Наталья Юрьевна

Челябинск 2018

Введение.

Кофе - один из самых популярных напитков в мире. Обладая прекрасным ароматом, изысканным вкусом и сильным тонизирующим действием, он считается одним из стратегически важных сырьевых продуктов в мировой торговле. По своему значению кофе уступает лишь нефти, давая средства к существованию миллионам людей.

За сотни лет своей истории кофе приобрел массу почитателей. Сегодня его пьют на деловых встречах и вечеринках, в ресторанах и барах. Это прекрасный напиток, традиционно сопровождающий общение, незаменимый элемент встреч с друзьями, родственниками и коллегами.

http://lubimcoffee.3dn.ru/index/vyrashhivanie_kofe/0-17

Описание ситуации

Кофе спасает тех, кто проводит много времени за компьютером

Ученые обнаружили, что кофе **снижает статическую мышечную боль**, появляющуюся после долгой работы за компьютером. Исследователи из **Осло** провели эксперимент, в котором участвовало 48 офисных сотрудников. Их работа заключалась в наборе текста, заполнении таблиц, исправлении ошибок – все это за компьютером. Перед работой участники исследования обычно выпивали за завтраком чашечку кофе. В ходе эксперимента 29 участников отказались от утреннего кофе и тут же стали жаловаться на возросший уровень боли в запястьях, руках и шее. Из этого ученые заключили, что кофе способен облегчать мышечную боль, наступающую в результате статического напряжения, вроде долгой работы за компьютером.

<http://kofemanam.ru/kofe/o-polze-kofe.html>

<http://lubimcoffee.3dn.ru/index/vreden-li-kofe/0-24>

Цель учебного кейса:

изучив предложенный кейс, Вы познакомитесь:
с родословной кофе, видами кофе, традициями разных стран

Задача.

Развить культуру употребления кофе.

Уточнение задания:

- Познакомиться с кофейными традициями разных стран.
- Различать разновидности кофе.
- Познакомиться с правилами хранения кофе, вкусовыми качествами.
- Научиться варить кофе.
- Получить дополнительную информацию по теме.

Контекст задания:

- Приготовьте кофе, следуя разным традициям.
- Выполнить сервировку стола.
- Выясните пользу кофе.

Содержание

1. Дополнительная информация

- [История кофе. http://lubimcoffee.3dn.ru/index/0-2](http://lubimcoffee.3dn.ru/index/0-2)
- [Традиции.](#)
- [Виды кофе.](#)
- [Разновидность кофе.](#)
- [Сорта кофе.](#)
- [Способы хранения](#)
- [Целебные свойства кофе. http://kofemanam.ru/kofe/o-polze-kofe.html](http://kofemanam.ru/kofe/o-polze-kofe.html)
- [Правила приготовления кофе. http://youtu.be/7-1rX44neZo](http://youtu.be/7-1rX44neZo)
- [Технологические карты.](#)
- [Сервировка кофейного стола](#)
- [Правила подачи кофе](#)

2. [Техника безопасности](#)

3. [Глоссарий](#)

4. [Вопросы для самоконтроля](#)

5. [Библиография](#)

Давайте заглянем в историю кофе.

Кофе можно считать одним из древнейших напитков на земле. Однако напитком он стал далеко не сразу. Изначально употреблялись ягоды кофе, которые давали бодрящий эффект путникам в пустыне. Древнее придание например гласит о том, что некий крестьянин из Эфиопской провинции Кафа заметил, что его козы, наевшись плодов и листьев с кофейного дерева, в дальнейшем бодрствуют и ночью. Крестьянин решил обратиться к священнику и рассказал ему всю историю. Священник был человеком любознательным и извлек пользу из этого рассказа. Он сварил отвар из ягод кофе и пробовал использовать его. Напиток давал бодрящий эффект, после чего священник приказал давать такой отвар, чтобы они не спали во время утомительных ночных бдений.

Позднее люди научились обжаривать, сушить и молоть и варить уже зерна кофе. Изначально этот напиток был популярен только в азиатских странах. Некоторое время его даже запрещали, так как считали, что кофе мешает вести праведный образ жизни правоверному мусульманину.

В 1475 году в Константинополе открылся первый кофейный магазин, а еще через 100 лет в Стамбуле была открыта первая кофейня. К тому времени кофе употребляли уже в современном его понимании: с молоком, молотый, с сахаром и сливками и другими способами. В Европу кофе проник намного позднее и распространялся здесь уже в 17 — 19 веках. Первая кофейня в Венеции появилась в 1646 году, а в Россию кофе завез царь Петр I и приказал подавать его в обязательном порядке на официальных собраниях. Более широкое распространение кофе получил в 19 веке, когда стал доступен для широких масс. Сегодня половина населения земли не представляет свою жизнь без утренней чашки кофе. Наравне с чаем — кофе занимает одну из ведущих позиций среди самых употребляемых напитков.



Традиции.



Традиции кофе в Египте

Употребление кофе как традиция появилось в этой арабской стране ещё в 13 веке. Хотя вначале его употребляли только для облегчения перенесения ночных бдений суфиями. Его то запрещали пить, то разрешали, пока, наконец, то его не легализовали. До второй мировой большая часть населения употребляла только крепкий кофе, совсем без сахара, который называется «kahwa saada». Но прошло время и египтяне полюбили сладкий кофе «kahwa mazbouta», но европейское пристрастие к кофе с молоком или сливками так и не смогло здесь прижиться. Особенно важен в этой стране кофейный этикет, по которому людям более высокого положения в обществе или более пожилым кофе подаётся в первую очередь, и сначала мужчинам, а потом женщинам. Кофейни помещают в основном мужчины, которые ведут деловые беседы, играют в шашки или шахматы, курят кальян. Аромат кофе и курение кальяна создают необыкновенную атмосферу расслабленности.



Традиции кофе в Австрии

Современные венские кофейни хранят свои традиции с давних времён, и даже те, которые открываются сейчас — строго соблюдают те, которые были сохранены по сей день. Внутренний дизайн по-прежнему роскошен, они похожи на дворцы, которые украшены хрустальными люстрами и множеством зеркал. Официанты работают в смокингах, а подносы — серебряные.

Главной особенностью кофеен является то, что атмосфера является главным фактором. Возможность расслабиться, хорошо отдохнуть и отвлечься от суеты особенно ценится в этой стране.

Кофе в Индонезии

История этой страны с 17 века связана с кофе. На знаменитом острове Ява, когда он ещё был колонией Голландии, когда все зерна, выращенные на нём, доставлялись в Европу. До этого времени главным экспортером был Йемен. Индонезийский кофе достаточно быстро стал популярным в разных странах, и поэтому часто эту страну называют кофейной страной.

В современной Индонезии одним из секторов малого бизнеса является обжарка кофе, которая производится прямо в кофейнях. Небольшие соломенные хижины в большом количестве расположенные по всей стране устроены так, что обжарка происходит прямо при заказчике.

Продажа зерен обычно сочетается с продажей разнообразной выпечки. Кофейня кухня это удивительной страны очень разнообразна.

Множество рецептов приготовления кофе были впервые придуманы здесь. Популярные напитки готовятся с сахаром, молоком или сливками, или со сгущенным молоком.

Так как Индонезия это страна пряностей, то совершенно естественно, что они являлись первопроходцами в ароматизации кофе.

А так же здесь собирают самый дорогой кофе в мире «kopi luak».

История кофе в России

Первое в России упоминание о кофе историки относят к правлению великого князя Владимира Святославича, о чем свидетельствует обнаруженная в древней «Повести временных лет» запись, согласно которой, великий князь употреблял напиток «кава». Это слово до сих пор переводится со многих восточнославянских языков, как «кофе». Но, очевидно, что по причине большой редкости и исключительной дороговизны, этот напиток в те времена не мог получить широкое распространение, да и на царском столе появлялся так редко, что следующее упоминание о нем имело место спустя лишь несколько столетий. В середине XVII века придворный лекарь использовал кофе как лекарство «от насморков и главоболений», прописывая его царю Алексею Михайловичу.

Только его сыну, великому реформатору Петру Первому, удалось по-настоящему пристраститься к этому напитку в период его пребывания в Голландии. С началом стремительных и грандиозных перемен в обычаях и укладе того времени, российская аристократия, кроме всего прочего, получила возможность более-менее регулярного употребления кофе в зернах, и постепенно, пусть и не в широком кругу, но «кофепитие» стало приобретать все признаки укореняющейся модной традиции, которую затем горячо поддерживали практически все русские монархи XVIII века.



Виды кофе.

Главнейшими видами кофе являются Арабика и Робуста. В свою очередь эти виды делятся на большое количество сортов, отличающихся между собой своими вкусоароматическими характеристиками и соответственно ценой.

Имена разным сортам даются:

- по стране происхождения;
- по порту, из которого осуществляется поставка;
- по подвиду кофейного дерева (Bourbon, Turisca и т.д.);
- по названию хозяйства, поместья, владения, где выращивают кофе;
- по названию местности, горы, долины или близлежащего города;
- в качестве коммерческого названия;
- соответственно с национальной системой классификации качества страны-производителя;



Производство кофе

<http://www.specialtycoffee.ru/coffee/manufacture.php>

Плоды кофейного дерева созревают за 6–8 месяцев, а завязываются на протяжении года, поэтому собирать их машинами можно только в **Бразилии**, где из-за особых условий урожай созревает приблизительно в одно и то же время. Таким образом, чаще всего плоды кофейного дерева собираются руками или, высушенные, стряхиваются на подстилку (например, в **Йемене**). Качество **кофе** зависит не только от ботанического сорта кофейного дерева, почвы и других условий, но и от того, как его собирают и обрабатывают. Важно собирать созревшие плоды. Незрелые семена-зерна невкусные. С другой стороны, из-за незнания можно "пустить по ветру" прекрасно созревшие и собранные плоды, поскольку их сразу же надо надлежаще обработать, иначе урожай испортится, заплесневеет, прогоркнет. Еще на плантациях плоды кофе обрабатывают сухим или влажным способом.



Разновидность кофе.

Современная [классификация кофе](#) так же сложна, как и классификация чая. Кофе можно классифицировать по нескольким признакам.

В зависимости от ботанического вида:

арабика;
робуста;
либерика.

В зависимости от регионов произрастания:

бразильский;
колумбийский;
эфиопский;
кенийский;
коста-риканский;
гватемальский;
индонезийский и т. д.

В зависимости от технологии производства:

[сырой](#) (зеленый);
жареный (слабо, средне, сильно);
растворимый.

В зависимости от добавок:

с добавками;
без добавок.

В зависимости от обработки зерен:

в зернах;
молотый.

В зависимости от качества:

высший — арабика;
первый — смесь арабики и робусты;
второй — робуста.



Сорта кофе.

На международном кофейном рынке применяется особая классификация всего разнообразия сортов кофе, разделяющая их на три большие категории. Главным критерием включения того или иного кофе в определённую группу служит качество зёрен.

Первая категория называется майлд (Mild). В неё включают все самые лучшие сорта кофе арабика – от редких до широко распространённых. Для того, чтобы подчеркнуть их высокое качество, эту категорию точнее называют «мягкий кофе, выращенный на высокогорных плантациях». Высокогорным считается кофе, собранный на высоте не менее 500 метров над уровнем моря, а зачастую высота расположения кофейных плантаций составляет 1000-1500 метров. При этом кофейные ягоды должны быть собраны совершенно зрелыми и тщательно обработаны.

Эта категория самого качественного кофе резко отличается от другой категории – менее качественных, резких и грубых по вкусу, дешёвых зёрен. Она называется бразильский кофе.

Такое название категории обусловлено тем, что обширные бразильские плантации, расположенные не в горах, а на равнине, дают большое количество дешёвого, иногда небрежно собранного и обработанного кофе. В то же время такое название неточно отражает реальность, так как Бразилия производит и великолепные мягкие сорта, относящиеся к категории майлд.

В третью категорию входят сорта кофе робуста. Они уступают по вкусу и аромату сортам кофе арабика и к тому же богаче их по содержанию кофеина (примерно на 30-40 процентов). У робусты свои достоинства – неприхотливость в вегетации, устойчивость к болезням и, главное, дешевизна. Вот почему робуста на кофейном рынке занимает своё, не менее важное место, чем арабика.



Способы хранения

Срок хранения обжаренного кофе в зёрнах 18 месяцев в запечатанной упаковке с клапаном. Срок хранения того же кофе в открытой упаковке 2-3 недели. При этом следует соблюдать условия хранения кофе при распечатанной упаковке.

Срок хранения обжаренного перемолотого кофе меньше срока хранения кофе в зёрнах. Перемолотый кофе следует хранить в вакуумной банке не более 1-2 недель.

Для длительного хранения обжаренного кофе в зёрнах его лучше заморозить, так можно сохранить аромат на 1-2 месяца.

Зерновой кофе следует перемалывать непосредственно перед приготовлением. Молотый кофе может потерять свои качества за час.

При хранении зернового обжаренного кофе в мягкой упаковке, следует плотно сворачивать упаковку, чтобы в ней осталось как можно меньше воздуха. Край упаковки следует закрепить зажимом или скотчем. Так кофе сохранит аромат и свежесть лучше.



Целебные свойства кофе.

Кофе – это прекрасный целебный напиток, который имеет колоссальную популярность на всем земном шаре. В наше время большинство высококачественных кофейных зерен производится в Бразилии или Колумбии, хотя родиной кофе является Эфиопия. Несмотря на то, что этот напиток считается сильным стимулятором и, благодаря большому количеству кофеина, может стать опасным для людей с определенными недугами, можно назвать довольно внушительное число полезных свойств кофе, за которое этот напиток высоко ценится специалистами и диетологами. Самыми важными из них являются антиоксидантное, тонизирующее, антидепрессантное и общеукрепляющее действия кофе.

Кроме того, известно, что регулярное употребление кофе имеет тонизирующие эффекты и может снять боли в мышцах. Также, важным лечебным действием кофе является положительные эффекты на состояние кожи, включая заживляющее и регенерирующее свойства, а также довольно мощное профилактическое действие от негативного воздействия ультрафиолетовых излучений. Именно поэтому те, кто регулярно пьют кофе имеют меньше шансов развития рака кожи. Наконец, хорошо известны такие полезные свойства кофе, как улучшение настроения, избавления от апатии и угнетающих мыслей, и так далее. В кофе содержится допамин, который стимулирует положительные эмоции и способствует более оптимистичному восприятию жизни.



Правила приготовления кофе.

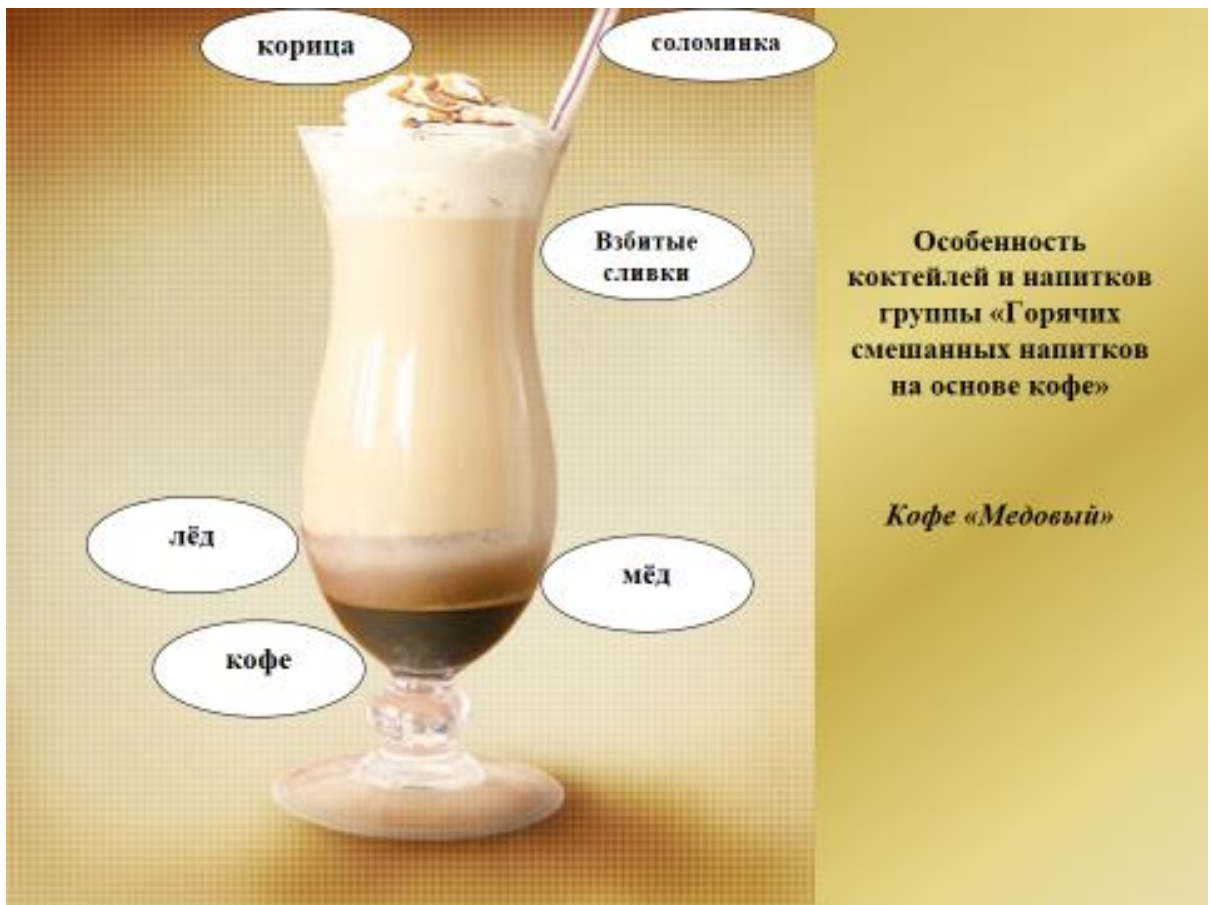
<http://youtu.be/7-1rX44neZo>

Процесс приготовления кофе дома предоставляет кофеманам невероятное удобство, так как для того, чтобы отведать вкусный, ароматный напиток, им не требуется выходить из дома.

Приготовление кофе в домашних условиях предполагает только наличие желания, свежемолотого кофе, чистой воды, молока и сахара. И, конечно же, для того, чтобы сварить напиток, необходимо специальное оборудование для приготовления кофе.

➤ Процесс приготовления кофе в кофейниках заключается в том, что кофе в количестве 8 гр. заливается 100 мл воды и доводится до кипения. При этом данный процесс приготовления кофе допускает его кипячение, но не более 2 минут. После чего напиток оставляют настояться на 5-8 минут для образования восхитительно аромата и оседания гущи.







-измельчить зерна кофе
-сварить



-плитку шоколада растопить



-сливки взбить миксером



-измельчить на блендере



-подогреть на водяной бане



-цедру натереть на терке



-измельчить в льдогенераторе

Подготовка сырья к производству

Инструкционно - технологическая карта
Наименование коктейля кофе «Борджия»

№	Операция	Требование к операции	Оборудование, инвентарь
1	Сварить	Крепкий черный кофе	Кофеварка
2	Растопить	Горячий шоколад	Тарелка
3	Взбить	Сливки	Миксер, венчик
4	Натереть	Цедра	Терка

Инструкционно - технологическая карта
Наименование коктейля кофе «Медовый»

№	Операция	Требование к операции	Оборудование, инвентарь
1	Сварить, охладить	Черный кофе	Кофеварка
2	Измельчить	Лед	Льдогенератор
3	Взбить	Сливки	Миксер, венчик
4	Помолоть	Корица	Блендер
5	Мед		



Предметы сервировки кофейного стола

В прибор для кофе входят: тарелочка для сладостей, кофейная чашка (емкость не более 100 мл) с блюдцем - ее ставят наискосок от тарелочки с правой стороны. Чайную ложку надо положить на блюдце ручкой вправо. На столе так же должна стоять сахарница с сахарным песком или небольшая емкость с сахарным сиропом и молочник или сливочник. Приправить кофе можно разбавленным молоком или сливками - сухое молоко для этого не подходит.

Подать кофе можно как в обычных стеклянных или фаянсовых чашках, так и в изысканных фарфоровых сервизах - в любом случае посуда должна быть удобной формы, идеально чистой, протертой до блеска и **обязательно подогретой**.

Подать кофе можно и в глиняных (керамических) чашках - в них он дольше остается горячим. Стеклянные чашки можно подогреть, налив в них сильно горячую воду и оставив на 5-7 минут.

К кофе принято подавать пирожные, печенье, лимон, шоколад и другие сладости.



Правила подачи кофе.

Способ подачи кофе должен соответствовать приготовлению:

Кофе по-турецки подают каждому на небольшом подносе — сам кофе в джезве, крохотная чашечка (не больше 60 мл), стакан с холодной водой и кофейная ложечка с длинной ручкой. Каждый сам наливает себе кофе в чашку.

Для кофе по-восточному можно готовить напиток в отдельных турках или в общей, однако разливать напиток по чашкам — обязанность хозяев.

Черный кофе подают в кофейных чашках, располагая чашку с блюдцем справа от тарелки под пирожное так, чтобы ручка чашки находилась справа и была параллельна краю стола. Чайная ложка находится на блюдце за чашкой, а вилочка или ложечка для пирожного — справа от тарелки для пирожного.

Кофе с молоком и кофе по-венски — с добавлением взбитых сливок непосредственно перед употреблением — подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками.

Кофе-гляссе подают в коническом четвертьлитровом стакане с шариком мороженого: стакан с глянсе ставят на покрытую бумажной салфеткой тарелку, а рядом кладут две соломинки для кофе и десертную ложку для мороженого. Кофе по-восточному готовят в турке с сахаром, снимают чайной ложкой пену, наливают кофе в чашку вместе с гущей, а затем перекадывают в чашку пену из чайной ложки. После подачи кофе нельзя размешивать.



Правила техники безопасности при пользовании электрическими приборами.

- Поставьте электроприбор на огнеупорную подставку.
- Включайте и выключайте прибор только сухими руками, при этом беритесь только за корпус электрической вилки.
- Наливая воду в чайник, следите за тем, чтобы объем жидкости был не меньше и не больше допустимых значений на шкале корпуса чайника.
- По окончании работы выключите электроприбор, приведите его в порядок и уберите на отведенное место.

Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями и с горячей посудой.

- Снимая крышку с горячей посуды, приподнимай ее от себя.
- Горячую посуду ставьте на специальную подставку или жаростойкий коврик, но не прямо на стол или другую рабочую поверхность.
- Не наливайте кипящую жидкость (воду, чай) в стеклянную посуду.
- Нельзя нагибаться низко над чашками.



Глоссарий

Кофе – (англ. Coffee, голл. Koffie, от араб. «кахва») 1) то же что кофейное дерево; 2) семена кофейного дерева (кофейные бобы, или зерна), используемые для приготовления тонизирующего напитка.

Кофейное дерево – невысокое дерево с горизонтально расходящимися ветвями, кожистыми темно-зелеными супротивными листьями и крупными белыми пахучими цветками.

Кофеин – важнейший алкалоид, содержащийся в таких растениях, как кофейное дерево, чай, кола, и некоторых других. В малых дозах возбуждает центральную нервную систему, вызывая улучшение обмена веществ, усиление дыхания, кровообращения, повышение жизнедеятельности всех тканей организма. Вызывает привыкание.

Экстракция – процесс получения раствора путем извлечения из порошка веществ.

Бариста – кофейный бармен.

Латте-арт – искусство рисовать на поверхности кофе.

Питчинг (или итальянский метод) – стиль латте-арт, когда рисунок наносится с помощью специального кувшина – питчера.

Этчинг (или австралийский способ) – стиль латте-арт, когда рисунок на пенке создают используя любые подручные средства: деревянные шпажки, китайские палочки, кофейные ложечки, шоколадный и фруктовые сиропы, корицу и пр.

Крема – кофейная пенка.

Аромат - благоухание свежеваренного кофе. Букет - менее используемый термин и относится только к кофейной гуще. Некоторые из слов описывающих аромат: карамельный, шоколадный, фруктовый, цветочный, травяной, солодовый, богатый, бархатный, пряный.

Горечь - вкусовые ощущения воспринимаемые задней частью языка. Сильно жареные сорта обычно горчат, но как правило горечь вызывается слишком мелким помолом.

Соленость - ощущение соли, вызванное обычно избыточным жаром во время варки.

Экзотичность - термин относится к сортам с необычным вкусом и ароматом. Например, с цветочным, ягодным, пряным. Кофе из Восточной Африки и Индонезии зачастую именно таких.

Слабый - кофе с гармоничным, нежным вкусом. Как правило, хороший, высокорастущий кофе из Латинской Америки. Термин также используется торговцами кофе для обозначения любого не-Бразильского кофе сорта Арабика.

Пряный - аромат или вкус напоминающий определенную пряность. Некоторые Индонезийские сорта, особенно выдержанные, вызывают ассоциации со сладкими пряностями, например кардамоном. Другие сорта (Гватемальские) почти острые (как корейская кухня).

Крепость - по науке это степень присутствия различных вкусовых дефектов или насыщенность конкретного напитка. Неправильно ассоциировать крепость с высоким содержанием кофеина.



1. Какую страну принято считать родиной кофе?

Подумай!

Правильно!

Подумай!

2. Где было открыто первое кафе?

а) в Португалии

б) в Вене

в) в Англии

Подумай!

Правильно!

Подумай!

3. В Южной Америке находится страна _____

Подумай!

Подумай!

Правильно!

4. Южная Америка в мировой экономике занимает первое место по производству ____ ?

а) Кофе

б) Чая

в) Риса

Правильно!

Подумай!

Подумай!

5. В какое время суток лучше пить кофе?

Подумай!

Подумай!

Правильно!

6. В чем следует хранить кофе дома?

а) зависит от вида кофе

б) В упаковке производителя

в) где имеет значе- ния

Правильно!

Подумай!

Подумай!

7. При каком царе кофе впервые появился в России?

а) Екатерине II

б) Петре I

в) князе

Подумай!

Подумай!

Правильно!

8. Чашка греет мои руки, а кофе _____?

а) Душу

б) Тело

в) тоже руки

Правильно!

Подумай!

Подумай!

Библиография:

- Баландин ББ. Сто вопросов для самых умных. – М.: РИПОЛ классик, 2005
Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия. 2005 (электронная версия).
Брылевский М.Н. и др. Дидактический материал по географии. – М.: Минск.:
Элайда, 1999
Ворд М. 100 рецептов приготовления кофе. – М.: Крон-пресс, 1995
Емельянов А.С. 300 вопросов и ответов по странам и континентам. - Ярославль:
Академия развития, 1997
Книга для чтения по биологии: Растения: Для учащихся 6-7 классов/Сост.
Д.И.Трайтак. – М.: Просвещение, 1996
Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: Пищевая промышленность, 1963
Максаковский В.П. Географическая картина мира. В 2 кн. Кн. I. Общая
характеристика мира. – М.: Дрофа, 2004
Максаковский В.П. Географическая картина мира. В 2 кн. Кн. II. Региональная
характеристика мира. – М.: Дрофа, 2004
Максаковский В.П. Историческая география мира: Учебное пособие для вузов. – М.:
Экопрос, 1997.
Происхождение вещей. Очерки первобытной культуры/Под ред. Е.В.Смирницкой. –
М.: «ННН», 1995

