



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик

Развитие интереса к будущей профессии студентов профессиональной
образовательной организации при изучении специальных дисциплин

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

Проверка на объем заимствований:

20 % авторского текста

Работа рекомендована к защите

«20» ноября 2020 г.

Зав. кафедрой ППОиПМ


Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-409-083-3-1

Хайбуллина Рената Рафиловна

Научный руководитель:

к.п.н., доцент кафедры ППОиПМ

Алексеева Любовь Петровна

Челябиск
2020

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические основы проблемы развития интереса к будущей профессии студентов профессиональной образовательной организации при изучении специальных дисциплин.....	7
1.1. Анализ психолого – педагогической и методической литературы по особенностям развития интереса к будущей профессии студентов.....	7
1.2. Методические аспекты развития интереса к будущей профессии студентов колледжа.....	10
Выводы по 1 главе.....	20
Глава 2. Опытно – практическая работа по выявлению условий развития профессионального интереса к будущей профессии студентов ГБПОУ «Челябинский Государственный колледж индустрии питания и торговли».....	22
2.1. Характеристика базы исследования.....	22
2.2. Разработка деловой игры, как метода развития интереса к будущей профессии студентов колледжа.....	33
Выводы по 2 главе.....	57
Заключение.....	59
Библиографический список	62
Приложения.....	64

Введение

Современному обществу все больше необходимы рабочие кадры. Развитие системы среднего профессионального образования в настоящий момент является важным моментом в технологическом и экономическом вопросе страны. Выпускники колледжей должны не только владеть профессиональными знаниями и умениями, но и быть готовыми к постоянному повышению квалификации и проявлять интерес в области профессиональной деятельности.

В современных исследованиях отечественных и зарубежных ученых в области педагогики и психологии акцент делается на подготовку специалиста с высоким уровнем профессиональной направленности, ориентированного на проявление инициативы, эффективное решение производственных задач. Одной из задач среднего профессионального образования является подготовка компетентных специалистов, имеющих высокий уровень сформированности интереса к профессии.

Для развития интереса студентов к своей будущей профессии большая ответственность ложится на преподавателей колледжей и техникумов. Именно преподаватели должны уметь заинтересовать студентов на своих занятиях, сформировать положительное эмоциональное отношение к обучению. Преподаватели не используют в полной мере потенциальные возможности специальных дисциплин по решению рассматриваемой проблемы. Кроме того, интерес к предметному содержанию, который проявляется или может проявиться в процессе обучения, не гарантирует такого же стойкого интереса к профессиональной деятельности. В связи с этим возникает необходимость совершенствования процесса обучения, направленного на создание условий по эффективному формированию интереса студентов к профессии.

При изучении профессиональных дисциплин важно личностно-ориентированное обучение, необходимо учитывать возрастные и индивидуальные особенности студентов. Преподавание материалов должно быть не скучной лекцией, а построено на проблемном обучении, когда студенты решают поставленные перед ними задачи, связанные с их будущей профессией. Необходимо на занятиях организовывать работу в коллективе, делить учащихся на подгруппы, организовывать уроки в виде мозговых штурмов. Таким образом, студенты будут неотрывно включены в обучение, на уроках они будут осваивать азы своей будущей работы.

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

Интерес к профессии выступает как один из глубоких внутренних мотивов трудовой деятельности. Однако в целом проблема формирования интереса студентов всесторонне не исследована. Мы попытались решить данную проблему на основе разработки деловой игры, как метода развития интереса к профессии.

Важность и актуальность рассматриваемой проблемы, послужила необходимым основанием для выбора темы исследования: «Развитие интереса к профессии у студентов профессиональной образовательной организации при изучении специальных дисциплин».

Цель исследования: разработать деловые игры для реализации учебного процесса в ГБПОУ «Челябинский Государственный колледж индустрии питания и торговли», как условие развития интереса студентов к профессии.

Объект исследования: процесс формирования профессионального интереса студентов ГБПОУ «Челябинский Государственный колледж индустрии питания и торговли»

Предмет исследования: методика разработки деловой игры, как средство развития интереса к профессии.

Задачи исследования:

1. Изучить психолого-педагогическую, научную и методическую литературу, государственные образовательные стандарты по проблеме развития практических навыков;
2. Выявить педагогические условия развития практических навыков студентов в процессе освоения профессионального модуля;
3. Разработать деловую игру по развитию практических навыков студентов в процессе освоения профессионального модуля «Технология продукции общественного питания».

Теоретико-методологической основой исследования являются: основные идеи профессионального образования (Э.Ф. Зеер, А.М. Новиков, Г.М. Романцев, А.Н.Сергеев, Е.В. Ткаченко); теории анализа и проектирования педагогической деятельности (В.И. Загвязинский, Л.М. Кустов); теории проектирования педагогических систем и технологий (В.П. Беспалько, Г.П. Щедровицкий); теории проектирования педагогических инноваций (М.М. Поташник); теория организации самостоятельной работы студентов (И. Ковалевский, Г.Н. Юшко); основы научного исследования (Уварина Н.В.); общая и профессиональная педагогика (Корнеева Н.Ю.).

Методы исследования: изучение и анализ учебной и специальной литературы, учебно-программной и планирующей документации; изучение Интернет-ресурсов по проблеме исследования; анализ образовательного стандарта среднего профессионального образования; метод контроля

результатов обучения студентов по профессиональному модулю; методы педагогического проектирования; эксперимент, анализ результатов исследования

База исследования: исследование проводилось в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Челябинский Государственный колледж индустрии питания и торговли»

Практическая значимость исследования: результаты нашего исследования могут быть использованы в профессиональном учебном заведении, которые готовят специалистов по профессии «Технология продукции общественного питания»

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

Глава 1. Теоретические основы проблемы развития интереса к будущей профессии студентов профессиональной образовательной организации при изучении специальных дисциплин

1.1. Анализ психолого – педагогической и методической литературы по особенностям развития интереса к будущей профессии студентов.

Интерес к профессии является производным определением по отношению к понятию «интерес», поэтому логично проанализировать прежде всего основное понятие.

Понятие «интерес» происходит от латинского «interest», что означает «иметь значение, важно». В Российской педагогической энциклопедии интерес трактуется как «стремление к познанию объекта или явления, к овладению тем или иным видом деятельности. Интерес носит избирательный характер, выступает одним из наиболее существенных стимулов приобретения знаний, творческого отношения к работе» [127, с. 373].

Сложность и многоаспектность этого явления предопределяет тот факт, что категория интереса рассматривается в философии, социологии, психологии, педагогике, исследователями частных методик. В каждой из этих научных областей проблеме интереса посвящено большое число работ, в которых понятие «интерес» разными авторами трактуется по-разному. Исходя из этого, данное исследование сущности, структуры и видов интереса целесообразно провести с опорой на смежные с педагогикой науки.

В первую очередь остановимся на философском подходе к проблеме интереса. Современный философский словарь определяет интерес как «причины действий индивидов, социальных общностей, определяющих их социальное поведение» [157, с.162].

Определение понятия «интерес» впервые предложил И. Кант. По его мнению, интерес - это то, что делает «разум практическим, причиной, определяющей волю» [62, с. 138]. Философ в основу определения интереса положил чистый разум, но считает интерес постоянным фактором. Он определяет интерес как выражение «стремления, имеющего основания в человеческой природе, которая развивается только в условиях социальной конкуренции» [Там же]. Данный подход указывает на необходимость реализации важнейших социальных интересов в выявлении объективной человеческой деятельности и активности.

В развитии теории интереса имели значение труды Г.Гегеля, который вслед за И. Кантом подчеркивал необходимость не сводить интерес к грубой чувственности и естественной природе человека. Люди «добиваются удовлетворения своих интересов, но благодаря этому, осуществляется еще и нечто такое, что скрыто содержится в них, но не осознавалось ими и не входило в их намерения» [28, с. 281]. Интерес, по Гегелю, есть нечто большее, чем содержание намерения и сознания, и это «нечто» связано с мировым разумом, с абсолютной идеей, осуществляющей себя в истории через бесконечное многообразие интересов.

Французские материалисты XVIII века К.А. Гельвеций, П. Гольбах, Д. Дидро предприняли попытку объяснить с помощью интереса общественную жизнь. В интересе они усматривали реальное основание нравственности, политики, общественного строя в целом. «Если физический мир подчинен закону движения, то мир духовный не менее подчинен закону интереса. На земле интерес есть всемогущий волшебник, изменяющий в глазах всех существ вид всякого предмета» [29, с. 34].

Иной подход к понятию «интерес» мы наблюдаем в социологии. Так, социологическими исследованиями доказано, что интерес является одной из форм общественной направленности личности и посредством него человек

выражает идеологию, взгляды, эмоциональные реакции, он является причиной социальных действий. Кроме того, личностный интерес обуславливает своеобразный переход от объективного к субъективному. Он приближает к человеку объективный мир, который приобретает для него особую ценность (Г.Е. Глезерман [30], А.Г. Здравомыслов [50], В.Г. Нестеров [103]) и др.. Отсюда вытекает необходимость развития интересов у людей различных социальных и возрастных групп, что переходит в область психолого-педагогических наук.

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

В теоретической и экспериментальной психологии получены многочисленные подтверждения важности профессиональных интересов как в оптимизации уже сформированной профессиональной деятельности, так и в процессе профессионального развития; показано, что профессиональные интересы, развиваясь в контексте ведущих деятельностей, свойственных тому или иному возрасту, преодолевают несколько этапов развития: от зарождения отдельных интересов, их оформления в предметном плане к их «кристаллизации», завершающейся формированием системы интересов.

Решить сложные проблемы в области среднего профессионального образования предполагается через внедрение и реализацию нового поколения

Государственного стандарта СПО. Государственный образовательный стандарт третьего поколения ставит задачу формирования у выпускников универсальных и профессиональных компетенций. Стандарты предыдущего поколения подразумевали формирование у студентов, так называемых ЗУНов – то есть знаний, умений и навыков. Сегодня эти понятия практически исключены из стандартов, теперь мы говорим о формировании компетенций. Но навыки не вытесняют необходимости знаний и умений. Знания, умения и навыки – это, по сути, фундамент, на который опираются навыки как способность применять эти знания, умения, навыки для успешной работы в определенной области. Новые стандарты определяют два вида компетенций – общие и профессиональные. Общие навыки подразумевают умение действовать в широком спектре видов деятельности, а профессиональные отвечают за профессионализм нашего выпускника.

1.2. Методические аспекты развития интереса к будущей профессии студентов колледжа

Одним из условий эффективности современного процесса обучения является развитие активности обучающихся и ее поддержание в течение всего периода занятий. Это не простая задача, решение которой возможно найти в области выбора оптимальных методов и средств обучения.

Термин «оптимальный» означает «наилучший для данных условий с точки зрения определенных критериев». Отсюда, можно сказать, что под оптимизацией учебно-воспитательного процесса понимают выбор педагогами наилучшего варианта построения этого процесса.

Не следует забывать, что термин «оптимальный» не идентичен термину «идеальный». Оптимальный для одних условий может быть не оптимальным для других. То есть, говоря об оптимальности нужно подчеркнуть, что речь идет о максимально возможных результатах не вообще, а именно в данных, конкретных условиях.

При переходе страны на рыночные условия развития экономики возрастает конкурентоспособность продукции, техники, технологии, кадровых ресурсов. В связи с этим возможности человека возрастают, он может свободно распоряжаться своим главным капиталом - своей квалификацией.

Все это поставило перед учебными заведениями профобразования новые задачи по повышению качества и эффективности обучения, воспитания и развития будущих квалифицированных рабочих и специалистов. Их решение возможно при условии высокого уровня педагогических кадров, высокого уровня постановки учебно-воспитательного процесса, прежде всего производственного обучения, в ходе которого формируются профессиональные умения и навыки учащихся.

Профессиональным учебным заведениям для этого предоставлены широкие возможности. В соответствии с Законом РФ «Об образовании» любое образовательное учреждение, в том числе профессиональное, самостоятельно в разработке и утверждении образовательных программ, в осуществлении образовательного процесса, текущего контроля успеваемости, в выборе системы оценок, формы, порядка и периодичности промежуточной аттестации обучающихся. Профессиональным учебным заведениям дали свободу в плане выбора преподавания, уже не регламентируется жесткими установками приказов, инструкций, положений и других многочисленных централизованных указаний, чему и как учить. Учебным заведениям и педагогам предоставлены широкие возможности для проявления инициативы, педагогического творчества, для эффективного использования передового педагогического опыта, педагогических экспериментов.

В связи с этим, на учебные заведения падает большая ответственность, педагог должен быть разносторонне эрудирован, уметь организовывать и знать методики обучения, воспитания и развития учащихся, высокого уровня профессионального и педагогического мастерства.

Благодаря глубокому анализу и педагогическому опыту лучших мастеров производственного обучения организация и методика производственного обучения как отрасль педагогических знаний и предмет сформировалась и развивается. В научном плане методика производственного обучения является частной дидактикой и опирается на профессиональную педагогику, педагогическую психологию и физиологию, раскрывающих закономерности усвоения знаний, формирования умений и навыков. Она раскрывает общие вопросы процесса производственного обучения, характерные для практической профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и специалистов по любой профессии (специальности), является основой осуществления процесса практического профессионального обучения по конкретным профессиям, основой подготовки частных методик обучения.

Удивить – значит заинтересовать. Необычные факты, явления, парадоксальность опыта, которые демонстрируются обучающимся, все это вызывает у окружающих какие то эмоциональные проявления, а значит и интерес.

Мировой педагогикой накоплен довольно значительный опыт использования игры в учебном процессе. В образовательных учреждениях игра чаще всего используется как средство, помогающее сделать занятие более интересным, занимательным, помогающее проиллюстрировать материал. Освоение учебного материала в такой ситуации становится средством достижения игровой цели. Игра организует и поддерживает все интеллектуальные усилия студентов, они обучаются, даже не подозревая об этом.

Деловая игра - один из видов педагогических игр по игровой методике, которая используется для решения комплексных задач усвоения нового, закрепления материала, развития творческих способностей, формирования общеучебных умений, даёт возможность студентам понять и изучить учебный материал с различных позиций.

Игра способствует повышению знаний выпускников, развивает интерес к предмету, исследовательские и творческие навыки студентов, позволяет сформировать у выпускника как общие, так и профессиональные компетенции.

Использование мультимедийных технологий позволяет добиться максимальной концентрации внимания учащихся на занятии, а также преподнесения учебного материала в краткой наглядной форме.

В опыте работы педагогов начального профессионального обучения, в научно-методических источниках можно обнаружить значительный спектр педагогических и игро-технических средств, способов, приемов, процедур, позволяющих придать любому, в том числе и вводному занятию, яркую эмоциональную окраску, обеспечить доказательность предъявляемых педагогом положений, расширить иллюстративную базу и т.д. Назовем лишь некоторые:

1. При рассказе о профессии (или проф. цикле) можно привлечь выпускников с творческим выступлением, провести демонстрацию достижений, выставку работ.

В рамках проф. цикла можно демонстрировать передачи или фотографии с соревнований на определение чемпиона среди кондитеров (в Челябинске есть знаменитый И. Тумаркин), а также запись программ 31 канала «Властелин кухни», где повар А.А. Котенко интересно и доступно показывает о приготовлении различных блюд.

2. Чтобы сделать очевидной логику занятий, а также в целях наглядности можно использовать карты-схемы, карты путешествий, маршрутные листы, сравнительные таблицы, демонстрационные образцы и т.п.

3. Знакомство с предметами, оборудованием, используемыми на занятии, может быть организовано в любой форме: лекции, беседы, наглядная демонстрация.

4. Конкретизировать цели изучаемой дисциплины, обучаемые должны представлять то, чему они научатся в течении всего курса.

Это положительно настроит их на учёбу.

Заинтересовав студента, можно подтолкнуть его к самостоятельному изучению материала.

Одной из важнейших задач реформирования образования является усиление роли самостоятельной работы студентов. Это связано как с требованиями к современному специалисту, так и необходимостью заниматься самообразованием на протяжении всей профессиональной жизни, так и с бешеным ростом объёма информации, которую нужно усвоить. В последнее время распространены такие понятия как «информационный взрыв», «информационный кризис». Объём современных знаний человечества удваивается каждые 8 лет (сейчас еще быстрее – через 3-5 лет). Зато, длительность обучения в техникуме остается неизменной. О её продлении не может быть и речи. Поэтому все более важной проблемой образования является формирование у студентов умения самостоятельно ориентироваться в бурном потоке научной информации, умение самостоятельно пополнять свои знания.

Нужно развивать самостоятельные (заметим, что результатом самостоятельной работы является не просто некая сумма знаний, умений и навыков, а самостоятельность как черта личности), активные и творческие формы учебной работы. В системе среднего профессионального образования для этого гораздо больше возможностей, чем в средней, но их надо использовать полностью. Это и творческое участие в семинарах, непосредственное участие в работе лабораторий, участие в конкурсах студенческих работ, конкурсах профессионального мастерства и т.п.

Исходный уровень интереса к выбранной профессии определяется на первом курсе. На этом этапе важно вызвать и закрепить положительное эмоциональное отношение к выбранной специальности, пробудить непроизвольное внимание к ней, сформировать в мотивационной сфере профессионально значимые мотивы. Формирование профессионального

интереса осуществляется поэтапно, усложняясь от курса к курсу, от простого любопытства к осознанию социальной значимости выбранной профессии.

Педагог должен знать особенности студенческого возраста и уметь отбирать наиболее эффективные методы, формы и средства их обучения. Работа по управлению процессом формирования профессионального интереса включает в себя отбор способов построения межличностных отношений со студенческой группой.

Чтобы создать позитивно-эмоциональную обстановку на занятиях, нужно большое значение уделить речи преподавателя; она должна быть яркая, эмоциональная, четкая, передающая все настроение урока.

Под методами обучения следует понимать способы взаимосвязанной деятельности преподавателя и учащегося, направленные на овладение учащимися знаний, умений, навыков, на воспитание и развитие в процессе обучения. Творческая деятельность преподавателя состоит в том, чтобы рационально использовать в учебном процессе методы, обеспечивающие наилучшее достижение поставленной цели – усвоение знаний, формирование умений и навыков, развитие творческого мышления и познавательных интересов и способностей учащихся, воспитание личности в процессе овладения знаниями и умениями [5, с.88]. Все многообразие методов обучения можно разделить на четыре группы (Л.Г. Семушина, Г.Н. Ярошенко [9]):

- информационно-развивающие (лекция, объяснение, рассказ, беседа, самостоятельная работа с книгой, обучающей программой);
- репродуктивные (пересказ учебного материала, выполнение упражнений по образцу, лабораторная работа по инструкции);
- проблемно-поисковые (эвристическая беседа, поисковая лабораторная работа, учебная дискуссия, исследовательский центр);

- творчески-воспроизводящие (сочинение, вариативные упражнения, анализ производственных ситуаций, деловые игры);

Важное место в интенсификации процесса обучения специалиста в колледже должно занять использование методов активной подготовки, хорошо зарекомендовавших себя при обучении учащихся учреждений базового профессионального образования.

Профессиональное обучение в целом является планомерно организованной деятельностью преподавателей и студентов, направленной на овладение обучаемыми профессиональными знаниями, умениями и навыками, умениями самостоятельно анализировать производственные ситуации и находить решения, а также на всестороннее развитие умственных и физических способностей обучающихся .

Повышение эффективности профессионального обучения во многом зависит от того, какие методы применяют преподаватели во время учебных занятий, насколько обоснованно умеют они выбирать и применять в учебном процессе необходимые формы и дидактические средства обучения. Различные подходы как к самому понятию «методы активного обучения», так и к их исследованию в учебно-познавательном процессе при подготовке специалистов раскрыты в исследованиях А.А. Вербицкого, А.М. Матюшкина, М.И. Махмутова, Н.В. Семеновой, И.М. Шамовой, и других ученых [1,6,7,10 и др.].

За последнее десятилетие проблема формирования учебной и профессиональной мотивации студентов с помощью активных методов обучения в средних специальных учебных заведениях (в том числе в условиях колледжа) исследовалась различными отечественными учеными. Так, одни рассматривают активные методы обучения как средство профессионального самоопределения и профессиональной подготовки студентов средних специальных учебных заведений, другие – исследуют

психологические условия применения активных методов обучения и развития профессиональной мотивации в процессе подготовки будущих специалистов, третьи – рассматривают формирование мотивационной включенности студентов колледжей в учебную деятельность как фактор адаптации к профессии.

Мотивация является объектом многостороннего теоретического и экспериментального изучения в зарубежных и отечественных исследованиях и представляет собой весьма объемную сложную область. Сложность и многоаспектность проблем мотивации обуславливает множественность подходов к пониманию ее сущности, природы, структуры, а также методам ее изучения. Так, Л.С. Выготским мотивация рассматривается как сложная «психическая система», т.е. как система центра психических феноменов, - мотивов, регулирующих деятельность и поведение человека.

Российская педагогическая энциклопедия дает следующее определение данному понятию: «мотивы – это побудители деятельности, складывающиеся под влиянием условий жизни субъекта и определяющие направленность его активности» [8, с. 596].

Термин «Активные методы обучения» или «Методы активного обучения» (АМО или МАО) появился в литературе в начале 60-х годов XX века. Ю.Н. Емельянов использует его для характеристики особой группы методов, используемых в системе социально-психологического обучения и построенных на использовании ряда социально-психологических эффектов и феноменов (эффекта группы, эффекта присутствия и ряда других) [8,с.51]. Вместе с тем активными являются не методы, активным является именно обучение. Оно перестает носить репродуктивный характер и превращается в произвольную внутренне детерминированную деятельность учащихся по наработке и преобразованию собственного опыта и компетентности.

Идеи активизации обучения высказывались учёными на протяжении всего периода становления и развития педагогики задолго до оформления её в самостоятельную научную дисциплину. К родоначальникам идей активизации относят Я.А. Коменского, Ж.-Ж. Руссо, И.Г. Песталоцци, К.Д. Ушинского и других. Из числа отечественных психологов к идее активности в разное время обращались Б.Г. Ананьев, Л.С. Выготский, А.Н. Леонтьев, Б.Ф. Ломов, С.Л. Рубинштейн и другие [12,с.154].

Для развития профессиональной мотивации необходимо искать пути её повышения через проведение групповых мероприятий: бесед о профессии, тематических классных часов, встреч с выпускниками, специалистами, проведение экскурсий на базовые предприятия, а также конкурсные общеколледжные мероприятия.

Формирование должных мотивов также осуществляется в ходе учебно-производственного процесса: личный пример мастера, увлеченность его обучаемой профессией; использование инновационных технологий в обучении, таких как информационно-коммуникационные технологии. Декады профмастерства «Шаг в профессию» – это традиционный и обязательный компонент учебного процесса, который проводится ежегодно и способствует повышению мотивации.

Цели и задачи проведения профессиональных декад:

- мотивация обучающихся к углубленному изучению профессиональных дисциплин, развитие их творческих способностей;
- повышение интереса к выбранной профессии;
- закрепление знаний и умений, полученных в процессе обучения;
- стимулирование профессионального роста педагогов, совершенствование творческого потенциала, внедрение в учебный процесс передовых технологий обучения;

- воспитание стремления к достижению более высоких результатов при получении профессии;
- выявление обучающихся, которые обладают творческими способностями, стремятся к углубленному изучению предмета;
- побуждение к совершенствованию художественно-творческих способностей, развитие ассоциативного, образного мышления, умения принимать нестандартные решения;
- развитие у обучающихся развивающих, коммуникативных и профессиональных компетенций; расширение круга профессиональных умений и навыков по выбранной профессии;
- воспитание культуры поведения в обществе, укрепление содружества между педагогами и обучающимися.

Декады по профессиям проводятся согласно графика. Все проводимые мероприятия считаются открытыми. Продолжительность декады профессии от 10-15 дней.

Участники декады – все обучающиеся групп 1 - 3 курсов обучения по профессии. Такая массовость позволяет привлечь к внеклассной работе по профессии даже тех обучающихся, кто не принимал активности в школе. Содержание декады достаточно разнообразно: викторины, олимпиады, интеллектуальные игры, конкурсы профмастерства, встречи со специалистами, выпуск стенгазет.

Выводы по 1 главе

Профессиональная деятельность является значимой частью каждого человека в соответствии с его предпочтениями и убеждениями. Проблема профессионального самоопределения, на наш взгляд, заключается в том, что студенты зачастую не осознают ценность и значимость своей профессии. Это связано с пропагандой современного образа жизни, высокими идеалами, стремлением к материальному совершенству, получению максимального количества материальных благ. Интерес же к профессии требует упорного каждодневного труда, работы над своими ошибками, мотивирует обучающегося ставить перед собою новые задачи и выполнять их.

Перед преподавателем профессионального училища ставятся новые цели: воспитать нового человека, гражданина, личность, будущего рабочего, свою смену.

Весь процесс нашего урока должен быть построен таким образом, чтобы студенты могли сами размышлять, искать и пытаться решить проблемы, а не просто запоминать. Надо помнить всегда, что в процессе обучения под влиянием изучаемого материала формируются личностные качества человека.

Отбор и структурирование содержания проектной деятельности определяется в соответствии с образовательными целями Государственного стандарта по профессии.

Наряду с технологической стороной образовательной деятельности, ставится задача познакомить учащихся и с другими её сторонами: социальной, нравственной, экономической, потребительской.

В литературе по педагогике и психологии проблема интереса исследовалась многими учеными, такими как Л.С. Выготский, Б.Г. Ананьев, С.Л. Рубинштейн, Б.И. Додонов, Е.П. Ильин, Ю.К. Бабанский, В.Б. Бондаревский, В.А. Крутецкий, Н.Г. Морозова, Л.А. Гордон, А.Г. Ковалев, С.Е. Матушкин и другие.

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

Рассматривая специфику развития профессионального интереса у студентов профессиональной образовательной организации отметим, что формирование общих и профессиональных компетенций является основой реализации Федеральных государственных стандартов нового поколения для учреждений среднего профессионального образования. В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта студенты должны обладать общими и профессиональными компетенциями, где под компетенцией понимается способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Глава 2. Опытнo – практическая работа по выявлению условий развития профессионального интереса к будущей профессии студентов ГБПОУ «Челябинский Государственный колледж индустрии питания и торговли».

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.Челябинска, Государственного учреждения начального профессионального образования "Профессиональный лицей №102" г.Челябинска и реорганизовано в государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

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

Согласно приказу Министерства образования и науки Челябинской области от 8 сентября 2015 года № 01/2509 переименовано в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли".

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" местонахождение филиала: 456601, Челябинская область, г. Копейск. ул. Борьбы, 59.

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

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 рамках реализации национального проекта на базе колледжа открыт Ресурсный Центр, где предоставляется возможность получить профессиональную переподготовку и повысить квалификацию по профессиям:

- Официант;
- Бармен;
- Повар;
- Кондитер;
- Контролер-кассир торгового зала;
- Продавец продовольственных товаров
- Получить курсовую подготовку:
- Устройство и эксплуатация ККМ;
- Декорирование праздничного стола;

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

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

В колледже созданы все необходимые условия для успешной учебы и полноценной жизни обучающихся: современные учебные аудитории, компьютерные классы, лаборатории поваров и продавцов, оснащенные современным оборудованием, библиотеки, общежитие, 2 спортивных зала, пункт медицинского обслуживания.

Гордость колледжа – учебно-производственный цех, где обучающиеся ежедневно выпускают более 50 наименований изделий кондитерской и кулинарной продукции. Юные кондитеры выпекают румяные пирожки и кулебяки, слоеные хрустящие треугольники с курагой, готовят нежное суфле для торта «Птичье молоко».

Не остается без внимания и досуговая деятельность учащихся и студентов. Усилиями заместителя директора по воспитательной работе в колледже создана команда КВН, с успехом выступающая на областных конкурсах. Традиционный победитель всех творческих конкурсов вокальный ансамбль «Яна», татаро-башкирский ансамбль «Йяшлек», объединили юных любителей национального пения и танцев.

Учащиеся и студенты колледжа готовы составить достойную конкуренцию, потому что имеют все условия для уверенного старта в выбранную профессию. Успехи колледжа и педагогического коллектива во многом зависят от того, какими выходят из его стен выпускники. Почти 100 % выпускников трудоустраиваются, едва получив на руки дипломы, 25% совмещают работу и обучение в ВУЗе. Многие становятся признанными профессионалами ресторанного бизнеса.

1. Учебно-методическая работа педагога.

1.1. Подготовка к лекционным, практическим, семинарским, лабораторным занятиям, учебной практике.

1.2. Разработка, написание, переработка, рецензирование, подготовка к изданию конспектов лекций, сборников упражнений в задач, лабораторных практикумов, частных методик по дисциплинам, методических материалов по проведению деловых игр, решению производственных задач, анализу конкретных ситуаций и т.д., методических материалов по выполнению курсовых и дипломных проектов (работ), методических разработок по

применению новых информационных технологий в учебном процессе и других учебно-методических документов.

1.3. Составление проектов новых учебных рабочих планов специальностей и специализаций.

1.4. Пересмотр действующих программ дисциплин.

1.5. Постановка новых и модернизация действующих лабораторных работ.

1.6. Внедрение новых информационных технологий в учебный процесс.

1.7. Работы, связанные с применением ПЭВМ в учебном процессе; разработка задач, отладка программ и т.д.

1.8. Разработка методических материалов по контролю знаний студентов.

1.9. Составление тематики, заданий и подбор различных документов по расчетно-графическим работам, дипломным и курсовым проектам (работам), контрольным работам, домашним заданиям, производственной практике.

1.10. Разработка сценариев учебных видеофильмов.

1.11. Разработка дидактических материалов: наглядных пособий, плакатов, раздаточных материалов и др.

1.12. Подготовка и проведение олимпиад со студентами и абитуриентами.

1.13. Составление карт обеспеченности дисциплин учебной и учебно-методической литературой, учебно-методической документацией.

1.14. Составление документов по планированию учебного процесса: календарных планов дисциплин, графика, самостоятельной работы студентов, графика прохождения практики и др.

1.15. Участие в мероприятиях по повышению педагогической квалификации.

1.16. Контрольные посещения занятий: взаимные посещения занятий, участие в проведении показательных, открытых и пробных занятий.

1.17. Подготовка и проведение инструкторско-методических занятий с преподавателями.

Профессиональное совершенствование педагогов ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли" осуществляется по следующим направлениям:

- анализ профессиональной подготовки педагогов на основе выявления их профессиональных потребностей, изучения результатов деятельности и вовлечения их в различные формы профессионального совершенствования, как на базе техникума, так и в районе, городе;
- создание на базе учреждения собственной программы профессионального совершенствования, которая учитывает:
- задачи образования и воспитания учащихся, возможные пути их реализации с учетом достижения современной науки и практики;
- возможности включения педагогов в опытно-экспериментальную и исследовательскую деятельность с учетом их личностной ориентации;
- обеспечение органической связи содержания и форм обучения и практической деятельности по созданию инновационной практики в условиях социального партнерства;
- привлечение специалистов к работе на всех этапах деятельности: от разработки концепции и проектирования модели инновационного учреждения и до её реализации.

Уже само содержание последнего направления вынуждает педагогов постоянно находиться в «обучающем режиме» - в процессе работы возникает

необходимость вооружения новым знаниям, способами владения материалом предлагаемых специалистами программ.

Работа по повышению профессионального мастерства педагогов выделена в отдельное направление и придерживается следующих основных требований:

- иметь практико-ориентированный характер;
- интегрировать повышение квалификации и внедрение результатов научных исследований и передового (инновационного) педагогического опыта;
- обеспечивать индивидуально-дифференцированный подход, учитывающий возможности педагогов и их профессиональные интересы;
- способствовать активному освоению знаний и закреплению профессиональных умений;
- оценивать результативность повышения квалификации и своевременно вносить коррективы в этот процесс;
- обеспечивать системный и комплексный подход.

Изучение деятельности и личности педагога – необходимая предпосылка повышения качества и эффективности методической работы. Помочь педагогу добиться высоких результатов в обучении и воспитании учащихся можно только при условии всестороннего учета не только задач дальнейшего совершенствования, но и реальных возможностей каждого педагога, так как в образовательном нет двух одинаково подготовленных в теоретическом и методическом отношении педагогов, даже среди тех, кто проработал много лет.

Из множества форм и методов, рекомендуемых в настоящее время для использования в работе с педагогами, мы остановились на некоторых из них:

- Лекции в форме диалога активизируют мыслительную и познавательную деятельность слушателей. Во время такой лекции мы поясняли содержание

рассматриваемой темы, а затем вели рассуждение с педагогами, последовательно совместно разбирали вопросы темы.

- Проблемные лекции привлекают слушателей к доказательству отдельных положений и формированию выводов.
- Семинары-интервью оказывают большое влияние на развитие способности формировать вопросы, делать заключение и предлагать рекомендации.
- Семинар – творческие занятия направлены на развитие творческого мышления и создания инновационных проектов.
- Семинар – пресс-конференции помогают быстро находить информацию по отдельным проблемам, глубоко осмысливать её, обсуждать отдельные вопросы с коллегами.

Игровое моделирование (деловые и ролевые игры) подразумевают моделирование реального процесса, во время которых принимают оптимальные профессиональные решения на основе анализа искусственно созданных педагогических ситуаций. Деловая игра как метод обучения позволяет «прожить» ту или иную практическую ситуацию.

В ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли" используются в методической работе и такие формы и методы, как коллективное решение проблемных ситуаций, групповая дискуссия, или мозговая атака, по наиболее важным вопросам, тренинги в малых группах по совершенствованию профессиональных умений; методы самообразовательной работы, научно-практические конференции по итогам инновационной деятельности образовательного учреждения.

По мнению педагогов и методистов ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли", готовность педагогов к новаторской, исследовательской деятельности формируется в процессе включения в инновационный поиск, в опытно-экспериментальную

работу, что ставит их в позицию непрерывного творческого переосознания действительности и приводит к совершенствованию их мастерства.

Опытно-экспериментальная работа по использованию деловых игр с целью формирования профессиональных компетенций будущих технологов общественного питания проводилась на базе ГБОУ «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли». В эксперименте участвовала учебная группа студентов по направлению подготовки «Технология общественного питания». Целью эксперимента являлось проектирование содержания уроков производственного обучения с применением деловых игр и изучение их эффективности в процессе производственного обучения. Другими словами нами исследовалось влияние деловых игр как педагогического средства на процесс формирования выделенных нами профессиональных компетенций.

Опытно-экспериментальная работа проводилась следующим образом:

- проделан анализ методической работы в колледже, посещены уроки производственного обучения, изучены ФГОС и требования к подготовке специалистов среднего звена, выделены компетенции, формируемые в процессе производственного обучения, изучено исходное состояние сформированности данных компетенций у студентов.
- разработаны деловые игры в учебном процессе и их содержания, проведена апробация деловой игры при преподавании модуля учебной программы «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
- проведено повторное измерение уровня сформированности компетенций и сделан сравнительный анализ их динамики в процессе эксперимента.

В исследовании приняли участие группа студентов из 19 человек. Обучающиеся по программе Технология продукции общественного питания. На первом этапе для выявления уровня познавательного интереса студентов мы решили опереться на методику Т.Н. Ильиной (Приложение 1). В данной методике имеются 3 шкалы оценивания: шкала «Приобретение знаний» – стремление к приобретению знаний, любознательность; шкала «Овладение профессией» – стремление овладеть профессиональными знаниями и сформировать профессионально важные качества; шкала «Получение диплома» – стремление получить диплом при формальном усвоении знаний, стремление к поиску обходных путей при сдаче экзаменов и зачетов. Для маскировки, автор методики включила ряд фоновых утверждений в вопросник, которые в дальнейшем не обрабатываются. Опросник состоит из 34 вопросов, где за согласие предлагается проставить знак (+) или за несогласие знак (-). Ключом к тестированию являются шкалы. За ответы на определенные вопросы в каждой из шкал ставится определенное количество баллов [48, с. 77].

Таблица 1

Результаты начального среза

№	Шкала1	Шкала2	Шкала3
1	1,2	2	3
2	1,2	2	3,5
3	1,8	2	3
4	1,8	1	1,5
5	2,4	2	3
6	1,2	1	1,5
7	2,4	2	1,5
8	1,8	1	2
9	2,4	2	2
10	1,2	2	3
11	1,2	1	1,5
12	1,8	1	1,5
13	1,2	2	2,5
14	1,2	2	2,5
15	1,2	2	3

16	1,8	1	2,5
17	1,2	1	1,5
18	1,2	2	1,5
19	1,8	1	2,5
Итого:	29,4	30	43,5

В результате средний балл каждого студента по шкале приобретение знаний равен 1,5 баллам, учитывая, что максимум 12,6 баллов можно получить по первой шкале познавательный интерес студентов на очень низком уровне. По шкале овладение профессией средний балл каждого студента равен 1,6 баллам, максимум 10 баллов можно получить по второй шкале, в результате интерес овладение профессией тоже на низком уровне. Третья шкала это шкала получение диплома, максимум 10 баллов, средний балл каждого студента равен 2,3 баллам, таким образом, интерес получить диплом тоже на низком уровне, но мотив получить диплом выше, чем интерес к приобретению знаний и овладением профессией. Более наглядно общий уровень сформированности познавательного интереса в процентном соотношении на констатирующем этапе представлено в диаграмме на рис. 1.

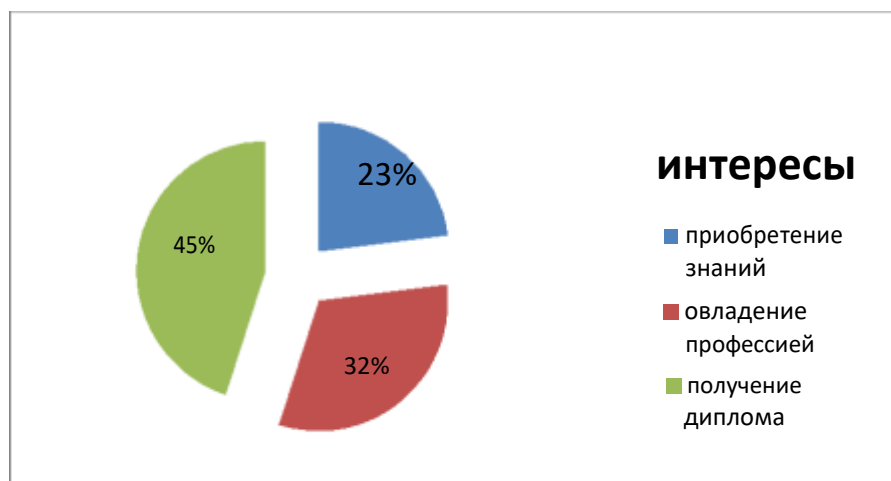


Рис. 1. Общий уровень сформированности познавательного интереса студентов

В диаграмме в процентном соотношении «получение диплома» опережает «приобретение знаний» и «овладение профессией», но обучение в колледже в любом случае подразумевает получение диплома, который свидетельствует об образованности личности, но не в нашем случае, ведь получение диплома на первом месте, а без приобретенных знаний не может быть

квалифицированного специалиста. Таким образом, полученные результаты требуют решения. Мы предполагаем, что деловая игра поспособствует развитию познавательного интереса, который содержит в себе знания по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и повысит мотивы на более высокий уровень.

2.2. Разработка деловой игры, как метода развития интереса к будущей профессии студентов колледжа

Данная методическая разработка предназначена для преподавателей общепрофессионального и профессионального цикла по данной специальности. Деловая игра, как педагогическое средство содействует формированию профессиональных умений, навыков и личностных качеств (суть той или иной профессиональной компетенции), позволяющих выполнять профессиональную трудовую деятельность. Выбор данной педагогической технологии продиктован тем обстоятельством, что структура деловой игры в определенной степени совпадает со структурой урока производственного обучения. В деловой игре структурно присутствует три элемента: вводная часть, процессуальная часть и рефлексивная (заключительная) часть. Урок производственного обучения структурирован аналогично – вводный инструктаж, текущий инструктаж (непосредственное выполнение учебного задания) и заключительный инструктаж (оценка результатов учебной деятельности). Результатом и деловой игры, и урока производственного обучения является сформированность производственных умений, деловых качеств личности специалиста, что составляет суть той или иной профессиональной компетенции.

В рамках решения третьей задачи нашего исследования мы разработали деловую игру по развитию практических навыков студентов в процессе

освоения профессионального модуля «Технология продукции общественного питания».

В данной методической разработке представлены вопросы для проведения интеллектуальной викторины «Кулинарный аукцион» по профессии Повар, кондитер и специальности Технология продукции общественного питания, с целью активизации познавательных навыков студентов, повышения уровня эрудиции в области технологии приготовления пищи, развития творческой активности студентов, воспитания интереса к будущей профессии.

Пояснительная записка

Пока человек играет, он развивается! (китайская философия)

Игра – один из основных видов деятельности детей. В любом возрасте игра является ведущей деятельностью, необходимым условием всестороннего развития детей и одним из основных средств их воспитания и обучения. В процессе игры создаются благоприятные условия для формирования, развития и совершенствования психических процессов ребёнка, формирования его личности.

Деловая игра - неотъемлемая часть учебного процесса, одна из форм обобщения и закрепления материала. Она даёт возможность каждому студенту продемонстрировать приобретённые общеучебные умения и навыки, проявить интеллектуальные способности, раскрыть многогранность своих интересов, тем самым у студента формируются стимулы саморазвития. Знание материала является обязательным условием активного участия в игре, а иногда – обязательным условием выигрыша. Игры разнообразят процесс обучения, наполняют жизнь учащихся радостными переживаниями, эмоционально обогащают их, создают радость успеха, создают хорошее настроение

Проведение данного мероприятия направлено на создание условий для формирования устойчивого интереса к своей специальности/профессии; развитие познавательного интереса обучающихся; проверку эрудиции участников.

Методическая разработка представляет собой урок - деловую игру, которое проводится среди обучающихся 1 и 2 курсов по профессии Повар, кондитер и специальности Технология продукции общественного питания.

Приведем пример использования деловой игры в учебном процессе. В качестве основы содержания деловой игры выбран модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

Тема урока: «Приготовление закусочных бутербродов: канапе, волованы, тарталетки». Деловая игра «Кулинарный аукцион».

План урока:

1. Организационный момент.
2. Подготовительный этап.
3. Проведение аукциона.
4. Подведение итогов.
5. Домашнее задание.

Цель урока: формирование учебных и профессиональных компетенций у студентов по профессии: «Повар» в рамках освоения профессионального модуля «Технология продукции общественного питания».

Задачи:

1. Обучающая. Повысить информационную компетентность студентов, совершенствовать профессиональную компетентность студентов по

профессиональному модулю «Технология продукции общественного питания»

2. Развивающая. Развивать у студентов способность к применению полученных в ходе освоения модуля знаний и умений, профессиональный интерес к профессии «Повар».

3. Воспитательная. Воспитывать у студентов ответственное отношение и развитие интереса будущей специальности, формирование способностей работать в команде, группе.

Оборудование: карточки с вопросами, ручки и листочки, учётные таблицы, технологические карты (приложение 2), аукционные карточки, аукционный молоток, скатерть.

Конспект урока:

1. Организационный момент

- отметить отсутствующих
- раздать учётные таблицы и аукционные карточки

2. Подготовительный этап

- сообщение темы урока
- введение и условия деловой игры

Ход игры «Кулинарный аукцион».

Добрый день! Я рада приветствовать Вас на уроке. Урок у нас будет необычный, он пройдет в форме деловой игры на тему «Приготовление закусочных бутербродов: канапе, волованы, тарталетки».

Кто-нибудь из Вас может сказать, что такое аукцион? (ответы студентов).

Обобщаю:

Аукцион — публичные торги, на которых товар продается тому, кто даст за него максимальную цену. (Цена у нас будет выражаться в баллах)

Лот — стандартные по количеству и качеству партии товаров, выставяемые на продажу как одно целое. (В качестве товаров у нас будут выступать вопросы и задания)

Стартовая цена - первоначальная цена лота. (Её размер зависит от сложности вопроса. Если вы готовы ответить на вопрос, то поднимаете аукционную карточку)

Аукционный шаг - очередное повышение цены. (Выберем аукционный шаг равный 100 баллам)

Следующее поднятие аукционной карточки означает повышение цены на аукционный шаг. Лот считается проданным после удара молотка на счёт три. Если покупатель правильно ответит на вопрос, то записывает себе окончательную цену лота в графу «Приход» учётной таблицы и высчитывает сальдо. Штраф за неправильный ответ – половина окончательной цены лота, которую покупатель записывает в графу «расход» учётной таблицы и высчитывает сальдо. Сейчас вы все в равных условиях, у вас имеется 500 баллов.

Пример учётной таблицы:

Приход	Расход	Сальдо
		500
300	-	800
-	200	600

Конечно же, вы будете помогать друг другу, но за неполный ответ придётся поделиться баллами. Торговаться вы можете только на имеющееся у вас сальдо. Участник, заработавший 3000 баллов, получает оценку «5» и выбывает из игры, чтобы дать возможность играть остальным. Выбывший участник может помогать, но уже без получения баллов. Будут в игре и лоты

– сюрпризы. В качестве сюрприза могут быть, например, кулинарные загадки, поощрительные или расходные баллы.

3. Проведение «Кулинарного аукциона»

Лот №1. Стартовая цена - 100 баллов

Как приготовить мясные гастрономические продукты для

канапе? Лот №2. Стартовая цена - 100 баллов Какие ингредиенты

используют для приготовления канапе?

Лот №3. Стартовая цена - 100 баллов

Какой размер кусочков хлеба для приготовления канапе?

Лот №4. Стартовая цена - 100 баллов При какой температуре

выпекать вольваны и сколько минут? Лот №5. Стартовая

цена - 100 баллов Из какого теста готовится вольваны?

Лот №6. Стартовая цена - 100 баллов

Какие санитарные требования необходимо знать при приготовлении холодных закусок и блюд?

Лот №7. Стартовая цена - 100 баллов

Как приготовить картофель для картофельных тарталеток?

Лот №8. Стартовая цена - 100 баллов

Что добавить в картофельную массу для того чтобы картофельные тарталетки не развалились?

Лот №9. Стартовая цена - 100 баллов

Какие требования к качеству предъявляются к закусочным бутербродам и по каким критериям оцениваются?

Лот №10. Стартовая цена - 100 баллов

Что добавляют в воду для того, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

Лот №11. Стартовая цена – 300 баллов

Перечислите группы санитарно-гигиенических требований при кулинарных работах.

Лот №12. Стартовая цена – 200 баллов.

Расскажите правила ухода за посудой.

Лот №13. Стартовая цена – 100 баллов.

Перечислите показатели доброкачественности овощей органолептическим способом. (Цвет, запах, консистенция, вкус)

Лот №14. Стартовая цена – 200 баллов

Назовите правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями

Лот – сюрприз. Стартовая цена – 300

баллов Запишите себе в приход 200 баллов

Лот №15. Стартовая цена – 100 баллов.

Способы нарезки овощей. (Соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, кольцами, кружочками и т. д.)

Лот №16. Стартовая цена – 100 баллов.

Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5-4,5 см.

Лот №17. Стартовая цена – 300 баллов

Последовательность приготовления канапе с сыром

Лот №18. Стартовая цена – 200 баллов

Выход канапе на 1 порцию составляет

Лот №19. Стартовая цена – 100 баллов

Канапе падают на порцию (шт.)

Лот №20. Стартовая цена – 200 баллов

Допустимо товарное соседство продуктов при хранении

Лот №21. Стартовая цена – 100 баллов

Вы взяли нож для работы и обнаружили, что клинок плохо закреплен в рукоятке ножа. (необходимо сменить нож, так как при работе с таким ножом можно получить травму).

Лот №22. Стартовая цена – 200 баллов

Масло для бутербродов имеет сверху желтый налет и прогорклый вкус (такое масло неправильно хранилось, для бутербродов его использовать нельзя, можно перетопить и добавить в тесто).

Лот №23. Стартовая цена – 200 баллов

Зелень для оформления холодных блюд и закусок быстро вянет, желтеет и теряет привлекательный вид.

(зелень нужно правильно хранить, в холодильнике слоем не более 5-10см., накрыть влажной тканью, срок хранения свежей зелени 3 часа при t 2-12 C).

Лот – сюрприз. Стартовая цена – 300 баллов

Продолжи пословицу: «Кашу маслом.....» (не испортишь)

Лот №24. Стартовая цена – 100 баллов

Определение доброкачественности яиц. (Просвечивание, погружение в солёную воду, встряхивание)

Лот №25. Стартовая цена – 200 баллов

Перечислите виды бутербродов по способу приготовления. (Холодные и горячие; открытые (простые и сложные); закрытые; закусочные)

Лот №26. Стартовая цена – 200 баллов

Какие требования предъявляют к качеству готовых бутербродов?

Лот №27. Стартовая цена – 100 баллов

Какое тесто используют для приготовления волован?

Лот-сюрприз. Стартовая цена – 200 баллов

Разгадайте анаграмму: авкнешине (квашение)

4. Подведение итогов.

- Подсчет «денег», заработанных на аукционе
- Анализ выполненной работы: (« + » и « - » моменты), степень достижения поставленной цели. Принёс ли вам пользу сегодняшний урок? Какую? (Ответы студентов)
- Выставление оценок в журнал.

Вывод: Мы с вами обобщили и систематизировали знания по теме «Приготовление закусочных бутербродов: канапе, волованы, тарталетки». Вы сегодня успешно поработали. Молодцы!

5. Домашнее задание

Запишите, пожалуйста, домашнее задание:

Подготовить доклад на тему: «Блюда народов Южного Урала».

Спасибо за работу! Урок окончен, до свидания!

**Методическая разработка интеллектуальной викторины
«Кулинарный поединок»**

Тема: «Искусство кулинарии»

Разделы: Технология, Товароведение, Внеклассная работа.

Пояснительная записка

Проведение данного мероприятия направлено на создание условий для формирования устойчивого интереса к своей специальности/профессии; развитие познавательного интереса обучающихся; проверку эрудиции участников.

Методическая разработка представляет собой внеклассное мероприятие, которое проводится среди обучающихся 2 курсов по профессии Повар, кондитер и специальности Технология продукции общественного питания.

Интеллектуальная викторина «Кулинарный поединок» представляет собой соревнование трёх групп учащихся, отвечающих на вопросы по разным темам и различного уровня сложности.

Мероприятие проводится в рамках декады специальностей технического и естественнонаучного профиля.

Цели игры:

обучающая: расширение кругозора учащихся, активизация интеллектуальной деятельности через использование формы игры;

формирование потребности студентов в более глубоком изучении дисциплины;

развивающая: способствовать развитию интеллектуально-познавательных навыков студентов на основе приобретения будущей профессии, творческой активности студентов;

воспитательная: развитие познавательного интереса, воспитание у обучающихся самостоятельности как черты личности, без которой невозможна деятельность современного специалиста.

Задачи игры:

- повторение и обобщение полученных ранее знаний.
- формирование общеучебных и общекультурных навыков работы с информацией

Участники: студенты профессии Повар, кондитер и специальности Технология продукции общественного питания.

Время проведения игры: 60 мин

Место проведения: учебная аудитория.

Оборудование: Компьютер, мультимедийный проектор, мультимедийная презентация.

Структура интеллектуальной игры «Кулинарный поединок»

1. Приветственное слово преподавателя.
2. Представление команд.
3. Представление жюри.
3. Ознакомление с условиями игры.
4. Конкурс капитанов.
5. Подведение итогов 1 раунда.
6. Викторина «Кулинарный поединок»

7. Подведение итогов.

Ход игры «Кулинарный поединок»

Мы приветствуем сегодня
Молодых своих друзей,
Тех, кто полон сил и знаний,
Свежих мыслей и идей.

Добрый день! Я рада приветствовать Вас на нашей викторине, которая называется «Кулинарный поединок». Интеллектуальная викторина проводится среди «лучших знатоков и любителей». Цель интеллектуальной игры - активизация познавательной деятельности и повышение уровня эрудиции в области данной специальности и стимулирование творческой активности студентов.

Игра проходит под девизом «Знания – это сила!».

Уважаемые участники игры сегодня вы должны доказать себе и доказать нам, что для молодого специалиста, вступающего в самостоятельную жизнь, главное богатство – это знания.

Разрешите нам представить команды:

Команда группы №1....., капитан команды

Команда группы №2 , капитан команды.....

Команда группы №3..... , капитан команды.....

Разрешите представить наше жюри. (Члены жюри могут быть приглашенными из числа студентов, преподавателей или администрации колледжа)

В течение игры жюри подсчитывает баллы и в конце игры будут оглашены результаты. Победит команда, набравшая наибольшее количество баллов.

Участники, Вам слово. Представляйте себя!

Студенты заранее придумывают название своей команды, девиз, выбирают капитана.

Вот мы и познакомились с участниками игры и убедились, что сегодня они самые способные, самые эрудированные, самые находчивые студенты.

Жюри, Вы готовы выставить оценки за представление? Максимальная оценка - 10 баллов.

Итак, команды представлены. Чтобы начать состязание, осталось обозначить правила игры. Они следующие.

Игра начинается с конкурса капитанов, который называется «Заморочки из бочки» с целью выявить команду, которая будет начинать викторину «Кулинарный поединок», (команда получает столько баллов, на сколько вопросов ответит капитан. У кого баллов будет больше, та команда и начнет игру).

Викторина состоит из одного раунда в нем 25 вопросов. Вопросы сгруппированы в 5 категорий по 5 вопросов. Стоимость вопросов: 10, 20, 30, 40, 50 баллов.

Команда, правильно ответившая на вопрос, получает количество баллов, равное стоимости вопроса, при неправильном ответе – команда штрафует на соответствующее количество баллов, если команда не ответила на вопрос, вопрос переходит к другой команде. Зрители не подсказывают ответы на вопросы с места, иначе вопрос будет снят. Если обе команды не ответили на вопрос, то ответить могут болельщики этой команды, цена ответа будет стоить 5 баллов. Болельщик получает жетон, который в конце игры может отдать жюри и с указанием команды. Команда, выбравшая сектор «Кот в мешке» должна будет подарить вопрос команде соперников.

Итак, мы начинаем конкурс капитанов.

Вопросы для капитанов:

1. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? (капуста)
2. Засахаренная фруктовая долька? (Цукат)
3. В салатах применима, ничем не заменима; хозяйкам всем подружка – душистая(петрушка)
4. Какой пробкой нельзя заткнуть ни одну бутылку? (дорожной)
5. Как 2 литра молока поместить в литровую банку? (Превратить его в творог)
6. Какая птица носит название фрукта? (Киви)
7. За чем вода в стакане? (за стеклом)
8. Было два отца и два сына. И всего три яблока. Но каждый съел по яблоку. Как такое возможно? (Сын, отец, дедушка)
9. Батон разрезали на три части. Сколько сделали разрезов? (два)
10. На что больше всего похожа половина апельсина? (на вторую половину)
11. Какой рукой лучше размешивать чай? (Лучше все-таки размешивать ложечкой)
12. Чистый вес продукта? (Нетто)
13. Продукт из кобыльего молока? (Кумыс)
14. Древняя пирушка, а в наши дни научная конференция? (Симпозиум)
15. Сладкий картофель? (Батат)
16. Что называли на Руси – символом Солнца? (Блин).
17. Сорт сухого печенья? (Крекер)

18. Перечень блюд в кафе? (Меню)

Конкурс капитанов закончен.

Уважаемое жюри, скажите, сколько баллов набрали капитаны, и какая команда первой начинает игру.

Мы начинаем «Кулинарный поединок». В задание будут предложены пять категорий: товароведение, основы гигиены и санитарии, винегрет, блюда из овощей, блюда из круп.

Итак, время пошло:

(Команды в хаотичном порядке выбирают тему и вопрос.)

Цена вопроса	Категория 1- Товароведение	
10	Вопрос	Родина этого ароматного напитка - Китай. Именно здесь научились выращивать чудесные листья, которые дают золотистый бодрящий настой. Этот настой называют «лекарством от тьмы болезней». Что это за напиток?
	Ответ	Чай
20	Вопрос	В очищенном виде этот продукт похож на мозг человека, поэтому считается, что он «ума, силы и памяти прибавляет».
	Ответ	Грецкий орех
30	Вопрос	Название этого вина происходит от названия французской провинции, где начали выращивать виноград еще в 3 веке. Производимые там вина имели одну весьма неприятную тенденцию к вторичному брожению в бочках, которые иногда взрывались. О каком вине идет речь?
	Ответ	Шампанское
40	Вопрос	В 1935 году научно исследовательский институт пищевой промышленности СССР для диетического питания разработал рецептуру колбасы для больных с соматическими признаками последствий перенесенного длительного голодания.

		Какая это колбаса?
	Ответ	Докторская
50	Вопрос	Этот фрукт принадлежит к ботаническому семейству травяных растений, хотя растет на деревьях. Содержит большое количество витаминов А, С, Е. название получил от арабского слова означающего «палец»
	Ответ	Банан
Категория 2- Основы гигиены и санитарии		
10	Вопрос	Эти микроорганизмы не способны размножаться во внешней среде. Они размножаются только в живых клетках и являются внутриклеточными паразитами.
	Ответ	Вирусы. (лат. virus — «яд») Вирусы поражают все типы организмов, от растений и животных до бактерий и архей.
20	Вопрос	Эти микроорганизмы широко распространены в природе и обитают на субстратах, богатых сахарами, питаются нектаром цветов, соками растений. Они способны сбрасывать углеводы
	Ответ	Дрожжи
30	Вопрос	Этот микроорганизм обитает в желудочно-кишечном тракте человека и широко распространен в природе. Количество этого микроорганизма, обнаруженного при санитарном исследовании посуды, инвентаря, рук повара и пищи, является показателем санитарного состояния предприятий питания.
	Ответ	Кишечная палочка или микроб - протей
40	Вопрос	Что такое бомбаж?
	Ответ	Бомбаж (от франц. bomber быть выпуклым, выпячиваться) — вздутие банок со стороны дна и крышки
50	Вопрос	Какие виды бомбажа вы знаете
	Ответ	Бактериальный, физический химический
Категория 3- Винегрет		

10	Вопрос	Что итальянцы поедают километрами
	Ответ	Спагетти
20	Вопрос	Музыкальная приправа – это... ЧТО?
	Ответ	Соль
30	Вопрос	Что не войдет в самую большую кастрюлю
	Ответ	Ее крышка
40	Вопрос	Сырым не едят. а вареным выбрасывают
	Ответ	Лавровый лист
50	Вопрос	Каким способом определяет качество поступившего сырья повар, кондитер
	Ответ	Органолептическим
Категория 4- Блюда из овощей		
10	Вопрос	Как нарезают картофель для приготовления блюда «Картофель пай»
	Ответ	Соломкой
20	Вопрос	Чтобы картофель при жарке не склеивался его надо
	Ответ	Промыть и обсушить
30	Вопрос	Почему приготовленное картофельное пюре оказалось сероватого цвета, непышным, и вязким.
	Ответ	Протирали картофель, когда он остыл или добавили холодное молоко
40	Вопрос	Для чего зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу варят в большом количестве бурно кипящей воды и при открытой крышке
	Ответ	Для сохранения цвета
50	Вопрос	В сырых овощах клетки растительной ткани связаны между собой - протопектином. Что происходит с ним при тепловой обработке

	Ответ	Протопектин переходит в растворимое вещество - пектин
Категория 5 - Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		
10	Вопрос	Каким способом варят макаронные изделия для приготовления «Макаронника»
	Ответ	Несливным способом
20	Вопрос	Почему молочные каши варят предварительно в воде
	Ответ	Потому что они плохо развариваются в молоке
30	Вопрос	Что может произойти если горох замочить в воде температура которой выше 15°C
	Ответ	Процесс молочнокислого брожения
40	Вопрос	Чем отличается крупеник от запеканки
	Ответ	Готовят из гречневой, пшеничной крупы с добавлением протертого творога
50	Вопрос	Чем отличается рис, припущенный от риса отварного
	Ответ	Его варят в мясном или курином бульоне

Викторина «Кулинарный поединок» окончена. Жюри подводит итоги.

Слово для подведения итогов предоставляется председателю жюри.

Задания для болельщиков.

В комнате есть лампочка. Вне комнаты есть 3 выключателя, один из которых включает эту лампочку, а другие – не работают. Нужно узнать, какой из них включает лампочку, причем войти в комнату можно только один раз. (Выключатели щелкаются одинаково, разбирать нельзя, дверь в комнату плотно закрывается, в замочную скважину ничего не видно)

Ответ: Оставляем первый выключатель выключенным.

Второй включаем. Третий включаем, ЖДЕМ, выключаем. Идем смотреть, что

с лампочкой. Горит - значит, второй выключатель, не горит - трогаем рукой: теплая - значит третий выключатель, холодная - значит первый.

Когда центрального отопления и водогрейных колонок еще не было, воду для ванн нагревали на кухонной плите. В те времена однажды кухарка нагревала на плите воду в большой кастрюле, чтобы долить ее в ванну, где уже было некоторое количество воды комнатной температуры. Заметив это, дворецкий сказал ей: «Ты что, не понимаешь, что, чем дольше ты греешь воду на плите, тем холоднее окажется вода в ванне, когда ты вольешь туда нагретую воду?» Он был прав. Почему?

(Служанка держит на плите воду, которая уже давно кипит, таким образом, вода испаряется и уменьшается в количестве. А та вода, что в ванной, остается комнатной температуры.

Чем больше кипятка в нее влить, тем теплее она будет.)

В процессе игры студенты учатся применять теоретические знания в конкретных жизненных и профессиональных ситуациях, обеспечивается взаимопонимание между участниками при решении различных вопросов, развиваются навыки ведения дискуссий и принятия решений.

Деловая игра выполняет в учебном процессе, кроме мотивационной и обучающей, воспитательную и образовательную функции. Студенты знакомятся с технологией театра, открывается широкое поле для изобретательности. Само же перевоплощение способствует расширению психологического диапазона и формированию коммуникативной компетенции.

После проведения игры нами был проведен контрольный (итоговый) срез. Для повторного рассмотрения уровня сформированности познавательного интереса студентов мы снова использовали методику Т.Н. Ильиной. При проведении итогового среза диагностика мотивации студентов определялся с учетом показателей тех же критериев, что и при начальном

срезе. При подсчете результатов использовалась та же система оценок, что и при начальном срезе. Результаты итогового среза отражены в таблице 2.

Таблица 2

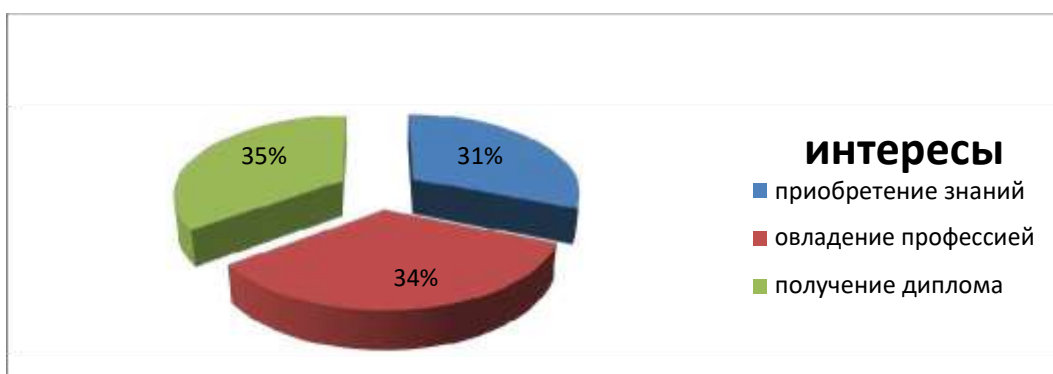
Результаты итогового среза

№	Шкала 1	Шкала 2	Шкала3
1	4,2	6	3,5
2	3,6	4	3,5
3	7,2	3	6
4	4,8	7	3,5
5	3,8	3	4,5
6	7,2	4	5
7	5,4	5	4
8	6	5	6
9	5,4	5	5
10	4,8	4	5
11	6	5	6
12	4,2	4	6
13	7,2	5	3,5
14	5,4	6	4,5
15	4,8	4	5
16	6	5	5
17	5,4	6	5
18	7,2	5	6
19	5,4	5	6
Итог:	29,4	91	93

По результатам проведенного нами итогового среза можно сказать, что у обучающихся средний балл по шкале приобретение знаний выше, чем

средний балл по шкале приобретение знаний начального среза и равен 5,5 баллам. Так же учитывая, что максимум 12,6 баллов можно получить по первой шкале познавательный интерес студентов поднялся на более средний уровень. По шкале овладение профессией средний балл так же выше, чем средний балл при начальном срезе и равен 4,8 баллам. Максимум 10 баллов можно получить по второй шкале, в результате интерес овладение профессией поднялся на средний уровень. Третья шкала это шкала получение диплома, максимум 10 баллов, средний балл каждого студента равен 4,9 баллам, таким образом, интерес получить диплом тоже поднялся на средний уровень и выше, чем средний балл при начальном срезе.

Рис. 2. Общий уровень сформированности познавательного интереса студентов



Оценка динамики изменения уровня сформированности познавательного интереса.

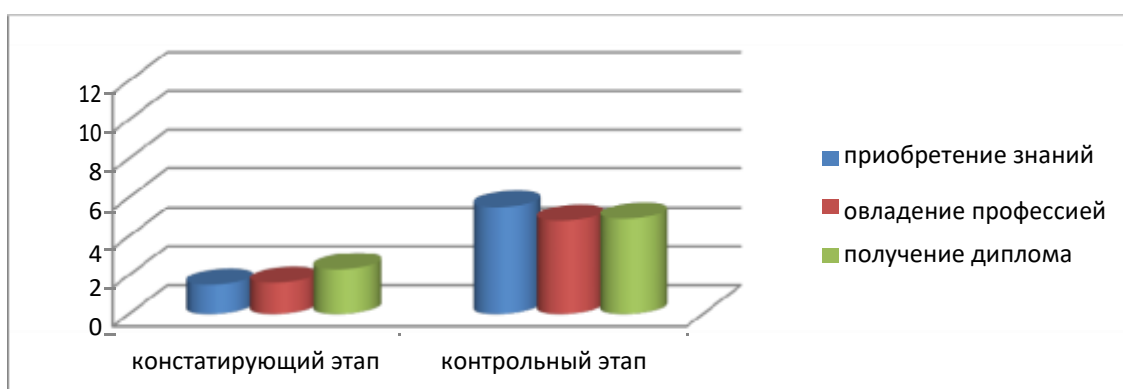


Рис. 3. Диаграмма сравнительного анализа уровня сформированности познавательного интереса в группе на констатирующем и на контрольном этапе

Сравнение данных констатирующего этапа исследования с данными полученными на контрольном этапе показывает, что средний балл

обучающихся по трем шкалам увеличилось до среднего уровня сформированности познавательного интереса, имевший очень низкий уровень сформированности познавательного интереса. В целом, это доказывает, что содержание и приемы формирующего этапа эксперимента были выбраны правильно и оказались эффективными для повышения уровня сформированности познавательного интереса у студентов.

Методические рекомендации по проведению деловых игр

Деловые игры, разработанные на конкретных ситуациях, вводят студентов в сферу профессиональной деятельности, вырабатывают у них способность критически оценивать действующую ситуацию, находить решения по ее совершенствованию, являются мощным стимулом активизации самостоятельной работы по приобретению профессиональных знаний и навыков. Приобретенные в процессе игры практические навыки позволяют будущему специалисту избежать ошибок, которые возникают при переходе к самостоятельной трудовой деятельности.

Деловая игра является сложно устроенным методом обучения, поскольку может включать в себя целый комплекс методов активного обучения: дискуссию, мозговой штурм, анализ конкретных производственных ситуаций, действия по инструкции и другие.

Деловую игру как форму контекстного обучения следует выбирать прежде всего для решения следующих педагогических задач:

- 1) формирование у студентов целостного представления о профессиональной деятельности и ее динамике;
- 2) развитие теоретического и практического мышления в профессиональной сфере;
- 3) приобретение проблемно-профессионального и социального опыта, в том числе и принятие индивидуальных и коллективных решений;
- 4) формирование познавательной мотивации, обеспечение условий появления профессиональной мотивации.

Для проведения деловой игры преподаватель ставит дидактические и воспитательные цели, как и при планировании обычного занятия, хотя реализоваться они должны в игровой ситуации. Планируя игру важно продумывать эмоциональный и мотивационный фон игры.

При определении целей важно ответить на следующие вопросы:

- для чего проводится данная деловая игра;
- для какой категории студентов проводится данная деловая игра;
- чему именно следует обучать студентов;
- какие результаты должны быть достигнуты с помощью игры.

При постановке целей необходимо различать учебные цели игры – их ставит перед собой руководитель игры, и цели действий ее участников, которые ставятся ими, исходя из игровых ролей.

Проводя уроки в форме деловой игры можно использовать индивидуальную, парную и групповую работу студентов. Успешны в применении и исследовательские проекты. Студенты привлечены к работе с документами и различными источниками информации. Через игровые технологии, у них развивается самостоятельность, значительно возрастает интерес к выбранной профессии, появляется желание проявления их творческого потенциала.

Приступая к организации активного метода обучения на занятиях «деловая игра», необходимо учитывать следующие правила:

- в работу вовлечь наибольшее количество студентов;
- проявить заботу «о психологической» подготовке участников;
- уделить большое внимание подготовке помещения, материала, условий, постановки цели «деловой игры», подготовить все необходимое участникам для работы в больших и малых группах;
- обозначить каждому участнику в группе свою роль, при этом в случае необходимости всегда иметь возможность заменить их другими;
- преодолеть стереотипы в обучении, развивать творческие способности студентов, создавать при этом необходимые условия для формирования

профессиональных компетенций, умения самостоятельно мыслить, ориентироваться в новой ситуации, находить свои подходы к решению проблемы.

Выводы по 2 главе

Главная задача системы профессионального образования заинтересовать и подготовить подрастающих специалистов к труду на благо общества. Ее успешное осуществление связано с постоянным поиском наиболее совершенных путей воспитания и профессиональной ориентации, а также оптимальным проведением уроков по выбранному спецкурсу.

Подробное рассмотрение содержания и основных методов работы по профессиональной ориентации и конкретного плана урока технологии позволяет отметить в заключение, что «профессиональная ориентация - это государственная по масштабам, экономическая по результатам, социальная по содержанию, педагогическая по методам сложная многогранная проблема».

В ГБПОУ « Челябинский государственный колледж индустрии и питания» обучают по направлению Повар, кондитер и специальности Технология продукции общественного питания.

Для определения оценки знаний среди студентов была проведена деловая игра, по которому можно сделать выводы о качестве их знаний.

Игра – один из основных видов деятельности детей. В любом возрасте игра является ведущей деятельностью, необходимым условием всестороннего развития детей и одним из основных средств их воспитания и обучения. В процессе игры создаются благоприятные условия для формирования, развития и совершенствования психических процессов ребёнка, формирования его личности.

Деловая игра - неотъемлемая часть учебного процесса, одна из форм обобщения и закрепления материала. Она даёт возможность каждому студенту продемонстрировать приобретённые общеучебные умения и навыки, проявить интеллектуальные способности, раскрыть многогранность

своих интересов, тем самым у студента формируются стимулы саморазвития. Знание материала является обязательным условием активного участия в игре, а иногда – обязательным условием выигрыша. Игры разнообразят процесс обучения, наполняют жизнь учащихся радостными переживаниями, эмоционально обогащают их, создают радость успеха, создают хорошее настроение

Проведение данного мероприятия направлено на создание условий для формирования устойчивого интереса к своей специальности/профессии; развитие познавательного интереса обучающихся; проверку эрудиции участников.

Методическая разработка представляет собой внеклассное мероприятие, которое проводится среди обучающихся 1 и 2 курсов по профессии Повар, кондитер и специальности Технология продукции общественного питания.

Заключение

Преобразования, происходящие во всех сферах нашего общества, особенно инновационные процессы в экономической и социальной жизни, приводят к новой ситуации в сфере образования. Возникновение такой ситуации обусловлено острой социальной потребностью современного общества в личности, проявляющей высокий уровень социальной активности, целеустремленной, способной к самоорганизации, преодолению препятствий, достижению цели, стремящейся к самореализации в профессиональной деятельности. Это возможно только тогда, когда личностью движет не мотивация вынужденности или долга, а мотивация, ведущим компонентом которой является профессиональный интерес. Среди многочисленных проблем профессионального обучения проблема формирования профессионального интереса выступает довольно значимой.

В литературе по психологии и педагогике профессиональный интерес рассматривается как сложный комплекс психических свойств и состояний, включающий избирательную познавательную, эмоциональную и волевую активность, направленную на выбранную или выбираемую профессиональную деятельность. Профессиональный интерес проявляется в избирательной познавательной, эмоциональной, волевой активности. В структуре профессионального интереса присутствуют такие компоненты как: любознательность, положительное эмоциональное отношение к определенному предмету, социальную установку к данной сфере деятельности, волевое усилие действовать в интересующей области, потребность в усвоении профессиональных знаний и навыков, потребность в повышении квалификации.

Изменение образовательного стандарта и внедрение нового образовательного Стандарта ФГОС в учреждениях СПО стало основой изменения образовательного процесса.

Формирование общих и профессиональных компетенции в профессиональных образовательных учреждениях, безусловно, процесс интегрированный так, как формирование компетенций осуществляют педагоги общеобразовательного и профессионального цикла. Однако образовательный процесс профессионального цикла определяется необходимой совокупностью профессиональных знаний и опыта, которые позволяют человеку наиболее полно реализовать себя в конкретных видах трудовой деятельности.

Профессиональные компетенции заставляют преподавателей искать нестандартные формы и методы занятий. На таких занятиях трудно свести сущность образовательного процесса к передаче фактических данных и информации. Профессиональные знания и навыки могут сформироваться только тогда, когда в познавательную активность вовлекаются не только стандартные, но и не стандартные формы обучения.

Отсюда следует, что при использовании информационных технологий в процессе обучения нового материала повышается эффективность, делается более наглядным, насыщенным, повышается качество обучения, облегчается работа на уроке.

Использование информационных технологий позволяет преподавателям оставаться в курсе тенденций развития педагогических наук. Дает возможность повысить профессиональный уровень, расширить кругозор.

Отличительные особенности новых подходов к образованию сегодня уже определены и заключаются в следующем:

- ориентация на студента как на главную ценность;
- формирование личных смыслов учения и жизни;
- пробуждение творческого потенциала;
- стимулирование студентов к самостоятельной работе.

Современные технологии образования отвечают на традиционный дидактический вопрос - как учить, что выводит нас на категорию методов

обучения. Без методов невозможно достичь поставленной цели, реализовать намеченное содержание, наполнить обучение познавательной деятельностью. Поэтому так важно при выборе нестандартных подходов овладения знаниями, развития творческих способностей на обучение изменять приемы и методы ведения занятий сделать обучающегося активным участником учебного процесса.

Ориентируясь в многообразии активных методов обучения можно успешно решать проблемы логического выбора, и оптимизации методов. Справедливо и то, что в области методов больше всего проявляется собственное творчество, индивидуальное мастерство преподавателей.

Библиографический список

1. Абрамова, Г.С. Практическая психология [Текст]: учеб.пособие / Г.С. Абрамова. – М.: Академический Проект, 2010. – 480 с.
2. Аванесов, В.С. Знание как предмет педагогического измерения [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №3, 2009. – 31 с.
3. Анастаси, А. Психологическое тестирование [Текст] / А. Анастаси, С. Урбина. – СПб.: Питер, 2007. – 688 с.
4. Бабанский, Ю.К. Проблемы повышения эффективности педагогических исследований. Дидактический аспект [Текст] / Ю.К. Бабанский. – М.: Педагогика, 1982. – 197 с.
5. Балыхина, Т.М. Словарь терминов и понятий тестологии [Текст] / Т.М. Балыхина. – М.: Педагогика, 2015. – 423 с.
6. Белобрыкина, О.А. Теория и практика психологической службы в образовании [Текст] / О.А. Белобрыкина. – Новосибирск: НГПУ, 2014. – 508 с.
7. Болотов, В.А. Становление общероссийской системы оценки качества образования [Текст] / В.А. Болотов. – М. : Математика, №16, 2007. – 153с.
8. Громкова, М.Т. Педагогика высшей школы [Текст] / М.Т. Громкова. – М.: Юнити – Дана, 2012. – 205 с.
9. Дуранов, М.Е. Педагогический процесс и педагогическая деятельность: проблемы, исследование и организация [Текст]: монография / М.Е. Дуранов. – М.: ВЛАДОС, 2009. – 365 с.
10. Зимняя, И.А. Педагогическая психология [Текст] / И.А. Зимняя. – М., 2014.

11. Крулехт, М.В. Экспертные оценки в образовании [Текст] / М.В. Крулехт, И.В. Тельнюк. – М.: Академия, 2002. – 112 с.
12. Мкртычян, Г.А. Психология экспертной деятельности в образовании: Теория. Методология. Практика [Текст] / Г.А. Мкртычян. – Н.Новгород: НГЦ, 2002. – 182 с.
13. Основы профессионально – педагогической деятельности [Текст] – М.: «Мастерство», 2015.
14. Самылкина, Н.Н. Современные средства оценивания результатов обучения [Текст] / Н.Н. Самылкина. – М.: Педагогика, 2016. – 289 с.
15. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии [Текст]: уч. пособие / Г.К. Селевко. – М.: Народное образование, 1998. – 318 с.
16. Семаго, М.М. Экспертная деятельность психолога образовательного учреждения [Текст] / М.М. Семаго, Н.Я. Семаго, Н.А. Ратинова, О.Д. Ситковская. – М.: Айрис – Пресс, 2004. – 128 с.
17. Сластёнин, В.А. Педагогика [Текст] / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Школа – Пресс, 2011. – 608 с.
18. Щапов, А. Тестовый контроль в системе рейтинга [Текст] / А. Щапов, Н. Тихомирова, С. Ершиков, Т. Лобова. – Высшее образование в России. – №3, 1995. – 100 – 102 с.
19. Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли 60 [Электронный ресурс]: офиц. сайт. / ЧГКИПиТ. – Режим доступа: <http://chgpit.ru/index.php/o-kolledzhe>.
20. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания [Текст] / Л.А. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2006.-352 с. – Режим доступа: http://tourlib.net/books_tourism/radchenko-3-1.htm.

Приложения

Приложение 1

Методика Т.Н. Ильиной для диагностики проявления интереса студентов в обучении

Инструкция к выполнению теста: отметьте Ваше согласие знаком (+) или несогласие знаком (–) со следующими утверждениями.

Тест:

1. Лучшая атмосфера на занятии — атмосфера свободных высказываний.
2. Обычно я работаю с большим напряжением.
3. Я самостоятельно изучаю ряд предметов, по моему мнению, необходимых для моей будущей профессии.
4. Я считаю, что жизнь нужно посвятить выбранной профессии.
5. Я испытываю удовольствие от рассмотрения на занятии трудных проблем.
6. Я не вижу смысла в большинстве работ, которые мы делаем на занятии.
7. Большое удовлетворение мне дает рассказ знакомым о моей будущей профессии.
8. Я весьма средний студент, никогда не буду вполне хорошим, а поэтому нет смысла прилагать усилия, чтобы стать лучше.
9. Я считаю, что в наше время не обязательно иметь какое-либо образование.
10. Я твердо уверен в правильности выбора профессии.
11. При удобном случае я использую на экзаменах подсобные материалы (конспекты, шпаргалки, записи, формулы).
12. Самое замечательное время жизни — студенческие годы.
13. Я считаю, что для полного овладения профессией все учебные дисциплины нужно изучать одинаково глубоко.

14. Я обычно вначале берусь за более легкие задачи, а более трудные оставляю на конец.
15. Для меня было трудно при выборе профессии остановиться на одной из них.
16. Я твердо уверен, что моя профессия даст мне моральное удовлетворение и материальный достаток в жизни.
17. Мне кажется, что мои друзья способны учиться лучше, чем я.
18. Для меня очень важно иметь диплом.
19. У меня достаточно силы воли, чтобы учиться.
20. Экзамены нужно сдавать, тратя минимум усилий.
21. Какое из присущих вам качеств больше всего мешает учиться? Напишите ответ рядом.
22. Я очень увлекающийся человек, но все мои увлечения так или иначе связаны с будущей работой.
23. Беспокойство об экзамене или работе, которая не выполнена в срок, часто мешает мне спать.
24. Мне нужно быть в хорошем расположении духа, чтобы поддержать общее решение группы.
25. Я учу материал, чтобы стать профессионалом, а не для экзамена.
26. Какое из ваших качеств помогает вам учиться? Напишите ответ рядом.
27. Мне очень трудно заставить себя изучать как следует дисциплины.
28. Меня весьма тревожат возможные неудачи.
29. Лучше всего я занимаюсь, когда меня периодически стимулируют, подстегивают.
30. Чтобы убедить в чем-либо группу, мне приходится самому работать очень интенсивно.
31. У меня обычно ровное и хорошее настроение.
32. Меня привлекает удобство, чистота, легкость будущей профессии.

33. До поступления я давно интересовался этой профессией, много читал о ней.

34. Профессия, которую я получаю, самая важная и перспективная.

Обработка результатов. Ключ к опроснику

Шкала «приобретение знаний» — за согласие (+) с утверждением по п. 3 проставляется 3,6 балла; по п. 13 — 3,6 балла; по п. 19 — 2,4 балла; за несогласие (-) с утверждением по п. 20 — 1,2 балла; по п. 29 — 1,8 балла. Максимум — 12,6 балла.

Шкала "овладение профессией" — за согласие по п. 7–1 балл; по п. 22 — 2 балла; по п. 23 — 2 балла, по п. 29 — 3 балла; по п. 33 — 1 балл и по п. 34 — 1 балл. Максимум — 10 баллов.

Шкала "получение диплома" — за несогласие по п. 9 — 3,5 балла; за согласие по п. 18 — 2,5 балла; по п. 24 — 1,5 балла; по п. 26 — 1,5 балла и по п. 29 — 1 балл. Максимум — 10 баллов.

Вопросы 21, 26 являются нейтральными к целям опросника и в обработку не включаются.

Технологическая карта

№1 Наименование блюда: Канапе «Улитка» № по сборнику рецептов 34

Наименование продуктов	БРУТТО на 1 порцию, г	НЕТТО на 1 порцию, г	БРУТТО на 10порций, г	НЕТТО на 10порций, г
Хлеб	45	30	450	300
Сыр	27	25	270	250
Огурец свежий	13	10	130	100
Семга слабосоленая	21	15	210	150
Перец сладкий болгарский	11	8	110	80
Выход		88		880

Технология приготовления

Хлеб пшеничный зачищают от корок, нарезают, на порционные куски поджаривают на оливковом масле. Сыр зачищают от корок -нарезают, огурец свежий вырезают в виде улитки, семгу отделяют от костей, нарезают на тонкие пластинки, сворачивают в рулет, перец болгарский очищают от семян, промывают, обсушивают, нарезают в виде шляпки с зубчиками. Подготовленные ингредиенты скотать шпажкой. Выложить на плоское блюдо или пирожковую тарелку. Температура подачи 14С*.

Требования к качеству

Внешний вид: форма геометрической фигуры, продукты уложены ровным слоем.

Консистенция (текстура): хлеб поджаренный хрустящий, остальные ингредиенты мягкие, свежие.

Соответствие толщины и формы нарезки .

Цвет соответствует данным видам продуктов .

Запах доброкачественных используемых продуктов.

Вкус доброкачественных используемых продуктов.

Технологическая карта

№2 Наименование блюда: Волованы «Фуршетные»

№ по сборнику рецептов 39

Наименование продуктов	БРУТТО на 1 порцию, г	НЕТТО на 1 порцию, г	БРУТТО на 10 порций, г	НЕТТО на 10 порций, г
Волованы	2-4 шт	40	20-40 шт	400
Семга слабосоленая	18	15	180	150
Икра	7	5	70	50
Сыр				
Корнишоны	13	10	130	100
Лук зеленый	4	5	40	50
Маслины	5	3	50	30
Выход		80		800

Технология приготовления

Слоеное тесто раскатать. Взять две формы - одну больше, другую меньше. Вырезать 4 круга, в двух из них вырезать формой поменьше серединку. На кондитерский противень уложить круглую заготовку, смазать ее взбитым яйцом, сверху уложить "кольцо", которое тоже смазать яйцом. Центр наколоть вилкой (чтобы не вздувалась середина). Выпекать 15 минут в жарочном шкафу при $t 200^{\circ}$. В выпеченные волованы охлаждаем, выкладываем икру, тертый сыр, мелко нарезанные корнишоны, семгу свернутую в виде розочки, оформляем маслинами и перышком зеленого лука. Выложить на плоское блюдо или пирожковую тарелку температура подачи $14C^*$.

Требования к качеству

Внешний вид: продукты уложены на волованы аккуратно, семга свернута в виде розочки, из корнишонов сделаны листочки, украшено перьями лука. Консистенция (текстура): волованы рассыпчатые, начинка соответствует продуктам.

Цвет соответствует данным видам продуктов.

Запах доброкачественных используемых продуктов.

Вкус доброкачественных используемых продуктов.