



Министерство образования и науки российской федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ЮЖНО – УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Выпускная квалификационная работа  
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение  
Направленность программы бакалавриата  
«Производство продовольственных продуктов»

**ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗАДАНИЙ – ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ КАК СРЕДСТВО  
РАЗВИТИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА**

Проверка на объем заимствований:

61 % авторского текста  
Работа рекомендована к защите  
рекомендована/не рекомендована

«01» 01 2018 г.  
зав. кафедрой ПЦПО и ПМ

Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнила:

Студентка 4 курса  
группы ЗФ-409/083-4-1  
Нурмухаметова Анастасия Сергеевна

Научный руководитель:  
к.п.н., доцент

Алексеева Любовь Петровна

Челябинск 2018

## Содержание

Введение.....	3
1. Теоретические аспекты применения современных средств обучения лабораторно – практических работ.....	9
1.1 Анализ психолого педагогического и методической литературы процесса развития самостоятельности студентов колледжа.....	9
1.2 Формы, методы, средства развития самостоятельности при проведении лабораторно - практической работы.....	21
Вывод по главе 1.....	32
2. Организация опытно – экспериментальной работы в условиях «челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли» при усвоении специальности «Повар кондитер».....	36
2.1. Констатирующий эксперимент. Исследование условий развития самостоятельности студентов при проведении лабораторно – практических работ по дисциплине «МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» .....	36
2.2 Разработка рабочей тетради с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практической работы.....	49
Вывод по главе 2.....	54
Заключение.....	55
Библиотечный список .....	58
Приложение 1.....	61

## Введение

В связи с настоящим, общество должно быть образованным, общительным, активным профессионалом, способным строить свою деятельность и добиваться хорошего результата. Формирование самостоятельности - это результат взаимодействия постепенно "созревающих" компонентов - воли, рефлексии и активной позиции личности, которая базируется на развитии самосознания и миропонимания личности, отражается на уровне ее интеллектуального развития и ценностных ориентаций.

Формирование самостоятельности - это непрерывный, динамичный процесс, который поддерживается некоторыми необходимыми объективными условиями. Этот процесс обусловлен как внутренними, так и внешними факторами и тесно связан с деятельностью и общением человека.

Познавательная самостоятельность подразумевает единство интеллектуальных и волевых характеристик личности, что позволяет освоить общие и специальные знания, умения и способы приобретения знаний.

Воспитание самостоятельности как цель образования раскрывали в своих работах еще Я.А. Коменский, А. Дистервег, К.Д. Ушинский. Проблему анализа развития активности и самостоятельности, как важнейшего показателя плодотворности обучения изучали Л.П.Аристова, Е.Я. Голант, П.И. Пидкасистый, И.С. Якиманская и др. Познавательная самостоятельность различными исследователями определяется как характеристика личности (Д.Б.Богоявленская, З.И. Калмыкова, М.Н. Махмутов и др.).

Эти и другие исследователи обнаружили, что формирование познавательной самостоятельности личности возможно только на основе изменения приоритетов в образовании – переход от усвоения готовых знаний к самостоятельному обучению и исследовательской деятельности.

Ведущие умы в области педагоги развивали данные взгляды. Так, И.Г. Песталоцци считал, что целью любого образовательного учреждения должно быть не обучение, а воздействие на личность. Самостоятельность –

непременное условие развития личности, благодаря чему человек может вести в дальнейшем независимую и активную жизнь.[7, с. 134]

В основе развития самостоятельности лежат рефлексивные качества. Самостоятельность тесно связана с формированием познавательного интереса и умственной активностью.

С течением времени взгляды на познавательную самостоятельность развиваются и расширяются. В XX веке среди педагогов акцент делается на том, что в формировании самостоятельности важную роль играет сама личность и индивидуальные особенности обучающегося. К.Н. Вентцель считал, что свобода самостоятельного развития обучающегося является основой его гармоничного, всестороннего, индивидуального развития.

В прошлом веке развитию основных педагогических идей способствовали достижения психологической науки и результаты исследований ведущих отечественных психологов (Л.С. Выготский, Б.Г. Ананьев, А.Н. Леонтьев, В.В. Давыдов, С.Л. Рубинштейн и т.д.). Самостоятельность они рассматривали в тесной связи с изучением проблем личности, активности и деятельности. Так, С.Л. Рубинштейн писал, что самостоятельность личности предполагает не только умение оперировать определенными знаниями, умениями и навыками, но и отражает особенности взаимоотношений личности с социумом, с другими людьми. [19, с. 71]

Актуальность исследования. Значительные изменения в социально-экономических и политических условиях нашего общества, расширение самозанятости, нестабильности требуют формирования у человека способности к самочувствию в окружающей его реальности. Основа такого поведения заложена в детстве, и во многом в процессе обучения, как общего, так и профессионального.

Для обучающегося важно знать, что стать успешным человеком на рынке может тот, кто имеет хорошую профессиональную подготовку, навыки самостоятельного поведения, активности и общения, имеет возможность адаптироваться к новым условиям, быть конкурентоспособным, мобильным

экспертом. В значительной степени эту роль могут играть учреждения среднего профессионального образования.

Однако, современное учреждение среднего профессионального образования сталкивается с серьезными трудностями в процессе подготовки таких специалистов.

Подготовка в этих учреждениях специалистов, обладающих организационными навыками, позволит им адаптироваться к изменениям внешней и внутренней среды, принимать эффективные управленческие решения для поддержки потребностей ситуации, мобилизовывать людей на выполнение поставленных задач, предвидеть и использовать эти знания в различных ситуациях. В этой связи одной из важнейших задач учреждений среднего профессионального образования является развитие у будущих специалистов самостоятельности.

Самостоятельность – это социально-профессиональное качество личности, необходимых для успешного решения профессиональных и социально-профессиональных задач в деятельности специалиста. К изучению этой личности в разное время привлекались ученые, преподаватели, психологи, социологи.

В настоящее время в науке существует значительный объем, необходимый для производства и изучения проблем развития самостоятельности среди учащихся средних профессиональных учебных заведений.

В практическом плане вследствие нечеткого представления преподавателей о развитии самостоятельности наблюдается нецеленаправленное, несогласованное, использование видов самостоятельной работы на занятиях. Упускаются такие характеристики, как логическая взаимообусловленность и постепенная усложняемость видов работ, направленных на самостоятельное усвоение учебного материала.

В связи с этим основные направления самостоятельности у студентов в условиях динамических процессов обновления образования и обусловлены следующими обстоятельствами:

Во-первых, в современных условиях личность быстро переходит к самообразованию, поэтому для студентов механизм развития самостоятельности должен быть достаточно доступен;

Во-вторых, постоянно изменяющиеся условия рынка труда вызывают необходимость самостоятельно добывать знания специалисту и овладевать все новыми способами деятельности. Для этого нужно овладеть таким качеством личности, как самостоятельность;

В-третьих, несмотря на разработанность теоретических оснований самостоятельности, проведенные исследования недостаточно освещают роль общепрофессиональных дисциплин в развитии самостоятельности у студентов учреждений среднего профессионального образования.

Таким образом, **актуальность исследования** обусловлена противоречием между потребностями общества в специалистах с высоким уровнем самостоятельности, с одной стороны, и недостаточным теоретическим и практическим развитием педагогических условий развития самостоятельности среди студентов средних профессиональных учебных заведений, в частности, при изучении общепрофессиональных дисциплин другой стороны.

**Объект исследования:** образовательный процесс в организациях среднего профессионального образования.

**Предмет исследования:** педагогические условия развития самостоятельности у студентов при изучении общепрофессиональных дисциплин. Исходя из выбранной нами темы, была сформирована **цель квалификационной работы:** разработать рабочую тетрадь с заданиями - инструкциями для проведения лабораторно – практических работ как средство развития самостоятельности студентов колледжа.

Для достижения поставленной цели потребуется решить следующие **задачи**:

1. Изучить и проанализировать психолого - педагогическую и методическую литературу определить роль развития самостоятельности студентов колледжа.

2. Проанализировать современные средства обучения для практических лабораторных работ.

3. Провести опытно – экспериментальной работу в условиях «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли» при усвоения специальности «Повар кондитер»

4. Разработать рабочую тетрадь с заданиями - инструкциями для проведения практических лабораторных работ.

В процессе исследования использовались следующие **методы**:

1. Теоретический анализ психолого-педагогической и методической литературы по проблеме исследования;

2. Наблюдение и беседа с группой и педагогами;

3. Анализ документации учреждения и продуктов деятельности студентов, количественная и качественная обработка данных.

**Практическая значимость**: состоит в использовании разработанной нами рабочей тетради с заданиями - инструкциями для проведения лабораторно практических работ в условиях «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли».

**Экспериментальной базой** исследования является «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». Специальность «Повар кондитер», по дисциплине «МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы».

Структура квалификационной работы:

1. Квалификационная работа состоит из пяти частей: введения, теоретической части, практической части, заключения, списка библиотической литературы;

2. Во введении обоснована актуальность темы квалификационной работы, определены цели, сформулированы задачи и практическая значимость работы;

3. В теоретической части квалификационной работы, изучается анализ психолого педагогической и методической литературы, по развитию самостоятельности студентов;

4. В практической части, разрабатывается тетрадь с заданиями – инструкциями для проведения практических лабораторных работ;

5. В заключении, подведены общие итоги квалификационной работы, изложены основные выводы.



## **Глава 1. Теоретические аспекты применения современных средств обучения лабораторно - практических работ**

### **1.1 Анализ психолого педагогической и методической литературы по развитию самостоятельности студентов колледжа**

Многое изменилось в образовании за последние годы. Стремительный рост научно-технического прогресса каждые десять лет в мире происходит удвоение объема научных знаний. Данный фактор вызывает существенное увеличение количества информации, используемой в сфере обучения, и ее усложнение. Необходимо совершенствовать образовательный процесс и повышать качество и эффективность. Роль в решении этой проблемы отводится средствам обучения.

Под средствами обучения следует понимать разнообразные материалы и орудия учебного процесса, использование которых более эффективно и рационально для сокращенного времени на достижение целей образования.

На практике в учебном процессе прочно закрепилась технические средства обучения (ТСО). Они представляют собой целый ряд световых и звуковых учебников и оборудования, которые используются для улучшения процесса обучения. Также называют аудиовизуальными инструментами, которые обеспечивают образное восприятие изучаемого материала, наиболее доступной для восприятия и запоминания.

Использование современных педагогических медиа технологий требует использования колледжей современных технических средств обучения, которые позволяют:

- а) обогатить педагогический, технологический инструментарий преподавателей;
- б) автоматизировать процессы администрирования, избавляет от рутинной работы;
- в) совершенствование методических навыков педагогов;
- г) появление нового электронного педагогического инструментария;
- д) использование электронных учебных программ, тестов, упражнений

Современное оборудование - это широкий спектр высокоэффективных технических средств обучения. Кроме компьютеров, которые дают возможность смоделировать многие процессы и тем самым позволяет на практике реализовать знания учащихся, это:

1. Цифровые проекторы - для отображения компьютерной информации и видео;
2. Проекционные экраны - разнообразных моделей;
3. Слайд-проекторы;
4. Копи-доски - для тиражирования записанного на доске;
5. Интерактивные доски - возможность прямо на доске изменять демонстрационные электронные материалы;
6. Документ-камеры - настольные видеокамеры для демонстрации объектов и слайдов с помощью цифрового проектора;
7. Видеоконференционные системы - для эффективного общения на расстоянии; маркерные и текстильные доски;
8. Проекционные столики и т.д.

Главное дидактическое назначение средств - ускорить процесс усвоения учебного материала.

Функции средств обучения:

1. Познавательная функция заключается в том, что средства обучения являются прямым познанием реальности, обеспечивают более точную и полную информацию об исследуемом объекте, явлении, позволяют наблюдать за объектами и явлениями, недоступными или недоступными для непосредственного наблюдения через органы чувств (например, микроскоп позволяет видеть предметы, недоступные невооруженным глазом);
2. Формирующая функция заключается в том, что обучающие инструменты формируют познавательные способности, чувства и волю студентов, их эмоциональную сферу;

3. Дидактическая функция состоит в том, что средства обучения являются важным источником знаний и умений, облегчают проверку и закрепление учебного материала, познавательная активность учащихся.

Все функции выступают в учебном процессе в единстве, дополняя друг друга.

Классификации средств обучения:

1. По характеру воздействия на обучаемых:

а) визуальные: предметы, макеты, карты, диафильмы, слайды, ИКТ - презентации;

б) аудиальные: музыкальный центр, радио;

в) аудиовизуальные: телевидение, кинофильмы, ИКТ - презентации.

2. По степени сложности:

а) простые: учебники, печатные пособия, картины, модели;

б) сложные: механические визуальные средства, лингафонные кабинеты, компьютеры.

3. По происхождению:

а) натуральные природные средства (предметы, непосредственно взятые из самой действительности: коллекция камней, растений, шишек, желудей, семечек);

б) символические (представляют действительность с помощью символов, знаков: рисунки, схемы, карты;

в) технические: визуальные, аудиальные, аудиовизуальные средства.

Преподавателю надо иметь в виду, что перегрузка урока или занятия наглядностью, разнообразными средствами обучения приводит к снижению эффективности процесса обучения за счет рассеяния внимания учащихся, отвлечения их на второстепенные детали.

Виды средств обучения и их характеристика.

1. Вербальные средства обучения:

а) остаются главным в арсенале: устное слово, речь учителя;

б) главный инструмент общения, передача знаний.

2. Визуальные средства обучения позволяют реализовать принцип наглядности в обучении.

Учащиеся более 80 % информации воспринимают зрительно.

Технические средства обучения (ТСО) - это приборы и устройства, используемые в процессе обучения.

Рационально сочетать компьютерные технологии с другими средствами обучения, не преувеличивать значимость использования новых информационных технологий. Они, несмотря на высокую эффективность, не могут заменить живое слово учителя, общение, недооценка которого может привести к более низкому развитию личности.

Современные информационные средства обучения.

Широко распространено использование персональных компьютеров в образовании.

Современные персональные компьютеры - это мультимедиа: позволяют показывать цветное динамическое изображение со стереозвуком. Существует большое количество разнообразных компьютерных обучающих программ по большинству предметов.

Электронные проекторы (также называемые мультимедийными) проекторы, которые позволяют динамически демонстрировать яркие компьютерные изображения с высоким разрешением, иногда с аудиосистемой (динамики и звуковые динамики).

*Классная доска* же претерпела серьезные изменения, она теперь имеет магнитную поверхность и стала светлой, она не пишет мелом, а цветными маркерами и стирать написанное влажной губкой. [9,с.135]

Одним из ключевых качеств является самостоятельность. Развитие этого качества приводит к развитию личности студента в целом.

В психолого-педагогической литературе самостоятельность рассматривается как стержневое личностное качество. Ее значение для развития ребенка отмечали Н.К. Крупская, А.С. Макаренко. С.Л. Рубинштейн указывал, что самостоятельность - это общественное проявление личности,

характеризующее тип ее отношения к труду, людям, обществу. В советской науке изучение самостоятельности было тесно связано с разработкой теории воли (труды А.Г. Ковалева, В.Н. Мясищева, В.И. Селиванова, Ю.Н. Дмитриевой и др.). [14, с.67]

Самостоятельность в общепринятом значении-это независимость, способность и стремление человека совершать действия или поступки без помощи других.

Самостоятельность, по мнению ряда авторов, обеспечивает:

а) умение действовать по собственной инициативе, замечать необходимость своего участия в тех или иных обстоятельствах;

б) умение выполнять привычные дела без обращения за помощью и контроля взрослого;

в) умение осознанно действовать в ситуации заданных требований и условий деятельности;

г) умение осознанно действовать в новых условиях (поставить цель, учесть условия, осуществлять элементарное планирование, получить результат);

д) умение осуществлять элементарный самоконтроль и самооценку результатов деятельности;

е) умение переносить известные способы действий в новые условия.

Рассматривая самостоятельность как интегративное свойство личности, современные исследователи подчеркивают, что ее интегративная роль выражается в объединении других личностных проявлений общей направленностью на внутреннюю мобилизацию всех сил, ресурсов и средств, для осуществления избранной программы действий без посторонней помощи. [18, с.78]

Они подчеркивали, что социальная ценность самостоятельности как качества личности определяется ее направленностью и уровнем активности человека как субъекта деятельности и отношений.

Самостоятельность - отмечал С.Л. Рубинштейн - это не простая сумма знаний, умений и навыков личности, позволяющих ей своими силами вести очередные дела, а общественное проявление личности, характеризующее ее тип отношения к труду, людям и обществу.[19, с.59]

Многочисленные исследования показали, что самостоятельность - это путь прогрессивного развития, обретения более богатого содержания и более сложных форм.

Проблема самостоятельности учения волновала умы еще издревле. Анализ литературных источников показывает, что вопросы самостоятельности учащихся уходят своими корнями вглубь античности.

Уже греки создали теорию всесторонности, получившую развитие в трактатах Платона и Аристотеля, а также в работах древнеримских философов: Плутарха, Тацита, Квинтилиана. Видное место в этих теориях отводилось умственному воспитанию человека, в частности развитию самостоятельности.

Афинский философ Сократ пришел к мысли о необходимости специального руководства познавательной активностью и самостоятельностью учеников в процессе обучения. Он был убежден, что к такому руководству необходимо специально готовиться заранее, то есть предварительно готовить вопросы и задания. Ему принадлежит первенство в разработке специального метода обучения, активизирующего самостоятельность учения - эвристические беседы.

Понятие самостоятельность охватывает не только сторону физической активности, чтобы сделать что - то или изменить, но и умственную, интеллектуальную деятельность, которая способствует правильному достижению реальных целей.

Выдающийся французский просветитель Ж.Ж. Руссо, родоначальник теории свободного воспитания, отрицая всяческий авторитаризм в обучении, ратовал за то, чтобы все учащиеся самостоятельно черпали знания из самой действительности. «Великим двигателем, который ведет верно и далеко, -

утверждал Ж.Ж. Руссо, - является интерес ребенка к деятельности, к учению. На него должен, прежде всего, опираться педагог, стимулируя самостоятельность учеников». [3, с.46]

Основы методики обучения, развивающей самостоятельность учащихся, заложил Я.А. Коменский. «У своих учеников, - отмечал он, - я всегда развиваю самостоятельность в наблюдении, в речи, в практике».

На рубеже XVIII-XIX вв. большую роль в развитии теории самостоятельной работы сыграли взгляды И.Г. Песталоцци и А. Дистервега, углубляющие мысль о самостоятельности учащихся как средстве активизации обучения. И.Г. Песталоцци разработал такую методику обучения, в которой большое значение придавал эвристическим наблюдениям, способствующим развитию самостоятельности учения учащихся.

Не случайно в трудах многих русских ученых XIX в. развитию самостоятельности учения, познавательной самостоятельности и самостоятельности мышления отводилось одно из ведущих мест в общей системе воспитания человека.

В XIX в. в России проблему самостоятельности как одного из важнейших условий обучения и воспитания рассматривали демократы А.И. Герцен, В.Г. Белинский, Н.А. Добролюбов, Н.Г. Чернышевский, Д.И. Писарев.

Особенно хорошо понимал воспитательную и дидактическую ценность самостоятельности учащихся в обучении А.И. Герцен. Он считал необходимым возбуждать у них интерес к знаниям, любознательность, способность и готовность к самообразованию. «Истины, установленные наукой, - подчеркивал А.И. Герцен, - не становятся сами по себе достоянием развивающегося ума ученика. Для их побуждения требуется упорная самостоятельная умственная работа. Разумная система воспитания должна предоставлять ученику возможность самодеятельности». [18, с.32]

В.П. Вахтеров руководствовался в своей практике организацией самостоятельной работы учащихся как важнейшим принципом обучения. «Этот общий принцип требует, - указывает он, - чтобы дети сами принимали участие во всех опытах, а не только смотрели, как производит их учитель».

В послереволюционную эпоху большая часть советских педагогов, проводившая реформу школы, видела школу, создающей благоприятные условия для развития инициативы и самостоятельности учеников в познавательной и практической деятельности.

Ценнейшим вкладом в педагогическую науку была разработанная теория воспитания коллектива как основного компонента в концепции развития самостоятельности личности (А.С. Макаренко). [14, с.243]

В настоящее время существует немало работ, раскрывающих самостоятельность в учебной деятельности: П.И. Пидкасистого, О.А. Нильсона, Р.И. Иванова, Б.П. Есипова, З.Ф. Пономаревой, Л.В. Жаровой, Т.М. Пономаревой. Ими рассмотрены характеристики, основные составляющие, уровни самостоятельности учения школьников; самостоятельность как качество личности, формирующееся в процессе использования самостоятельной работы, виды самостоятельной работы.

Такие авторы, как Б.П. Есипов, И.Т. Огородников, Л.М. Пименова, Я.А. Пономарев указывали, что самостоятельность ребенка в обучении выступает первоначально как подражательная, воспроизводящая деятельность, что ребенку в элементарном плане свойственно и зарождение идеи и творческой задачи, мысленное ее решение и даже реализация на практике. [18, 28с.]

В педагогической работе ученые теоретики в единстве с философами, психологами, социологами и физиологами исследуют и теоретически обосновывают этот аспект проблемы в свете основных качеств личности представителя современной эпохи - инициативности, самостоятельности, творческой активности - как главных показателей устойчивого человеческого развития и о сегодняшнем дне.



Самостоятельность - независимость, свобода от внешнего влияния, ограничения от внешней поддержки и помощи. Самостоятельность - способность к независимым действиям, суждениям, обладание инициативой, решительность. Такие определения нам дает «Толковый словарь русского языка». В педагогике это одна из волевых сфер личности. Это умение не поддаваться влиянию различных факторов, действовать на основе своих взглядов и намерений.

Самостоятельность - как характеристика деятельности учащегося в конкретной учебной ситуации, сохраняется способность достигать цель деятельности без посторонней помощи.

«Самодеятельность» - это субъективное, строго индивидуальная самоуправляемая деятельность, с личными компонентами: целью, ведущей потребностью, мотивацией и методами реализации.

«Самоактивация» - это субъективно коррелированная внутренняя мотивационная деятельность.

«Самоорганизация» - способность мобилизовать себя, целеустремленно, активно использовать все свои возможности для достижения промежуточных и конечных целей, рационально используя время, энергию, средства.

«Саморегулирование» - изначально психологическая поддержка деятельности, в последующем развитии приобретающее личностный смысл, т. е. психическое содержание.

«Самоконтроль» - необходимая составляющая самой деятельности, которая осуществляет ее исполнение на личном уровне.

Несмотря на противоречивость в определении сроков, ученые единодушны в одном: самостоятельность - важнейшая характеристика личности; самостоятельность не может возникнуть в отрыве от других личностных свойств (произвольности, воли, целеустремленности), без самостоятельности личность не становится полноценной.

По мнению специалистов, самостоятельность и активность - это психическое состояние личности, включающее в себя:

- а) способность ставить перед собой задачу;
- б) способность удерживать в памяти конечную цель действия и организовывать свои действия в русле ее достижения;
- в) способность совершать определенной степени сложности действия без посторонней помощи, соотносить полученным результат с исходным намерением. [3, с.165]

П.И. Пидкасистый в своих работах определяет самостоятельность, как любую организованную учителем активную деятельность учащихся, направленную на выполнение дидактической цели. Этот процесс подразумевает поиск знаний, их осмысление, закрепление, формирование и развитие умений и навыков, обобщение и систематизацию знаний.

С.С. Степанов указывает, что самостоятельность - это интегральное выражение многих эмоциональных и интеллектуальных свойств личности, направленности и воли.

Существенную роль в процессе становления самостоятельности играет способность студента к анализу и самоанализу действий и отношений в совместных делах, умение соотносить их участия в способности своего товарища. Все эти показатели позволяют быстро заявить о себе в общих делах, найти свое место и разумно применить свои навыки. Совместная деятельность со сверстниками и соответствующее руководство со стороны взрослых являются важными условиями для развития самостоятельности.

Раскрывая дидактические аспекты проблемы, стоит помнить, что важно не давать детям знания, а снабжать их способами получения знаний, потому что то, что идет самостоятельно, с трудом, всегда ценно само по себе. В связи с этим на плечах педагогов - педагогов лежит следующая проблема-создание условий в колледже в группе, которые способствуют формированию этой личности, а в колледже можно добиться высокой успеваемости, мотивации и усердия.

Предпосылки развития самостоятельности отнюдь не гарантируют успешное формирование у подрастающего человека этого качества. Доказано, что без знаний и умений нет самостоятельности в обучении. Вот почему важна полноценная учебная деятельность, в которой формируется система знаний и комплекс разнообразных умений.

Выделим лишь те основные группы умений, которыми учащиеся должны систематически овладевать в течение всего периода обучения:

1. Общеучебные умения (находить ответ на вопрос, составлять план прочитанного, тезисы, конспект, таблицы, планировать свою деятельность, контролировать выполняемые действия);

2. Общелогические умения (выделять главное, проводить сравнение, доказывать, делать выводы, формулировать вопросы);

3. Предметные (специальные) умения, отражающие специфику отдельных учебных дисциплин (выполнять упражнения, писать сочинения, решать задачи и др.);

4. Коммуникативные умения (вести диалог с учителем, с товарищами, принимать участие в совместной деятельности, устанавливать контакты и др.).

Сотрудничество студента с преподавателями и сверстниками, является необходимым условием овладения навыками является критической составляющей самостоятельности. Наличие знаний и навыков, определяющих готовность студентов к самостоятельному действию, как, впрочем, и эмоциональное состояние при выполнении заданий.

Таким образом, самостоятельность характеризуется и определенной мотивационной установкой, которая приводит в движение знание и умение, побуждает ученика действовать без посторонней помощи, напоминания.

Самостоятельность требует эмоционального и умственного напряжения, вызывает массу неожиданных вопросов и ошибок, сомнения и переживания. Л.С. Выготский в свое время писал, что способность

самостоятельно решать те или иные учебные задачи является показателем усвоенных знаний и умений.

З. Ф. Пономарева в своей работе «Воспитание самостоятельности подростка в общественной деятельности» утверждает, что развивать самостоятельность необходимо через формирование у студентов способов действия. [18, с.154]

## **1.2 Формы, методы, средства развития самостоятельности при проведении лабораторно – практической работы**

Лабораторные работы и практические занятия – основные виды учебных занятий, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических навыков, компетенций.

В процессе лабораторной работы или практических занятий как видов учебных занятий студенты выполняют снизу или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и практические занятия, и их объёмы определяются рабочими учебными планами.

Оценки за выполнение лабораторных работ и практических занятий выставляются дифференцированно по балльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости студентов.

Лабораторные занятия – один из видов самостоятельной практической работы студентов. Цель углубление и закрепление теоретических знаний, развитие навыков самостоятельного экспериментирования. Включают в себя обучение необходимому опыту (эксперименту) приборов, оборудования, составление схем – плана, опыта, проведения и описания.

При выполнении лабораторной (практической) работы студент должен продемонстрировать:

- а) знание теоретического материала и умение использовать материала и умение использовать его для решения практических задач;
- б) умение работать с учебной и учебно – методической литературой в традиционной и электронной форме;
- в) познавательные способности, самостоятельность мышления, творческую активность;

г) умения и навыки использования методов и технологий конкретной учебной дисциплины;

д) умение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм в ходе выполнения лабораторной работы.

Лабораторная - практическая работа являются промежуточным звеном между теоретической и производственной подготовкой, являются важным связующим звеном теории и практики. Это в значительной степени влияет на определение объема и содержания лабораторных и практических работ, сроков, методов и методик лидерства студентов. В некоторых случаях лабораторная и практическая работа организуется и проводится совместно преподавателем специального предмета и мастером производственного обучения. В процессе производственного обучения лабораторно - практическая работа часто являются неотъемлемой частью курса, включали его в качестве одного из структурных элементов.

#### *Методика проведения лабораторно-практической работы.*

Лабораторная работа-это тренинг, который проводится в специально отведенном помещении. Занятия длятся не менее двух часов. Помимо самостоятельной работы студентов требуется и подготовка преподавателей, а также совместное обсуждение выполненной работы.

Прежде чем приступить к лабораторным и практическим занятиям, студентам необходимо повторить теорию. Каждая Лабораторная работа и практическая подготовка должны соответствовать соответствующим руководящим принципам, разработанным в утвержденных учебных заведениях.

Лабораторные работы можно разделить на несколько видов:

1. При проведении репродуктивных лабораторных работ студенты пользуются подробными инструкциями, где сформулированы:

- а) цель лабораторной работы;
- б) объяснения (теория, главные характеристики);
- в) оборудование, аппаратура;

г) описание материалов, порядок выполнения работ, таблицы;

д) выводы, контрольные вопросы и нужная литература.

2. На частично - поисковые лабораторные работы студентов, требующих самостоятельного подхода к выполнению задания, то есть, они должны проводить мероприятия по выбору справочной и специальной литературы и многое другое.

3. При проведении поисковых лабораторных работ студенты сами решают новую задачу с точки зрения своих теоретических знаний.

Качественная Лабораторная работа представляет собой соблюдение всех трех методик, когда студент, опираясь на собственное мнение и взгляды наставников, прорабатывает проблему и находит решения.

Кроме того, лабораторные работы и практические занятия могут проходить в трех вариантах:

1. Фронтальная Лабораторная работа занимает всех студентов для выполнения той же работы.

2. Групповая форма организации лабораторных работ предполагает, что студенты собираются в группу из 2-5 человек вместе и сделать работу.

3. Индивидуальная форма, говорит сама за себя, студент в данном случае самостоятельно анализирует информацию.

Требования к проведению лабораторно-практических занятий условно можно поделить на четыре группы:

1. Воспитательные требования. Воспитывать моральные качества, формировать эстетические вкусы, обеспечивать тесную связь обучения с жизнью, ее нуждами и требованиями, формировать активное отношение.

2. Дидактические требования. Для проведения образовательной деятельности на лабораторно-практическом занятии, рационально сочетать словесные, наглядные и практические методы с проблемами, учебником, решение познавательных задач. Реализовывать требования единства обучения, воспитания и развития путем тесной связи теории с практикой, обучения с жизнью, с применением знаний в различных ситуациях. Научить

студентов самостоятельности и самоконтроля в процессе самостоятельной познавательной деятельности. Постоянное привлечение учащихся к активной познавательной деятельности и выполнению практических заданий на уроке способствует укреплению знаний, навыков и умений.

3. Психологические требования. Учитель контролирует точность, тщательность и своевременность выполнения всех требований студентов. Воля и характер учителя проявляются на уроке во всей его деятельности. Особенно ценится учениками требовательность педагога в сочетании со справедливостью и доброжелательностью, уважением и педагогическим тактом.

4. Гигиенические требования. Соблюдение температурного режима, надлежащих норм освещения.

Выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий должно быть направлено на:

а) обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин математического и общего естественно - научного, обще профессионального и специального циклов;

б) формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

в) развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;

г) выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность творческая инициатива. [17, с.189]

Средства производственного обучения. Формирование навыков и умений студентов происходит в первую очередь в процессе их обучения и производственного труда, связанного с использованием сырья, оборудования, инструментов, приборов, инструментов и других предметов и



инструментов. Все это материально - технические средства производственного обучения.

Другая часть средств производственного обучения-это тренажеры. Это средства обучения, обеспечивающие педагогическую сторону учебно-воспитательного процесса (учебников, учебных и наглядных пособий, технических средств обучения, учебно-методическая документация и пособия, справочные, нормативные, дидактические материалы).

Учебные мастерские. Учебный цех-специальное помещение профессионально-технического учебного заведения, оснащенное необходимым оборудованием, инструментами, приборами и оборудованием, предназначенным для производственного обучения; структурное подразделение образовательного учреждения.

В учебных мастерских формируются профессиональные умения и навыки учащихся в процессе выполнения, как правило, учебно-производственных работ с применением типичных для осваиваемой профессии (группы профессий) машин, механизмов, приборов, установок, инструментов, приспособлений. Здесь учащиеся приобретают навыки рациональной организации труда и рабочего места, приучаются к трудовой культуре, рациональному использованию рабочего времени, соблюдению требований и норм безопасности, санитарно-гигиенических и экологических требований, производственной и технологической дисциплины.

В обучающих мастерских формируются профессиональные навыки студентов в процессе реализации, как правило, учебно-производственной работы с использованием типовых осваивающих профессий (групп профессий) машин, механизмов, приборов, установок, инструментов, приборов. Здесь студенты приобретают навыки рациональной организации труда и рабочего места, привыкают к рабочей культуре, рациональному использованию рабочего времени, соблюдению требований и норм безопасности, санитарно-гигиеническим и экологическим требованиям, производственной и технологической дисциплине.

Роль и место обучения в учебной мастерской в общем учебном процессе определяются спецификой содержания труда по различным профессиям (группам профессий). Там, где в специально созданных условиях можно рационально сочетать решение учебных и производственных задач (подготовка токарей, фрезеровщиков, сварщиков, портных, поваров и т. п.), учащиеся обучаются в учебных мастерских, как правило, до 60% времени, отводимого на производственное обучение. При подготовке рабочих и специалистов по профессиям, связанным с приготовлением блюд, для которых нецелесообразно создавать специальные учебные мастерские, учащиеся в учебных мастерских общего профиля, осваивают, как правило, только общепрофессиональные трудовые умения и навыки: электромонтажные, строительные, отделочные, технология приготовления пищи, на что отводится 15-20% времени.

Общая площадь учебной мастерской определяется с учетом необходимости обеспечить каждому учащемуся самостоятельное рабочее место для отработки профессиональных умений и навыков, расположить оборудование общего пользования, а также дополнительное оборудование для осуществления производственной деятельности.

В основе комплекса учебных мастерских учебных заведений лежат специализированные мастерские по производственной подготовке по определенной профессии (работе). Как правило, мастер-классы создаются для полноценной учебной группы, т. е. 25-30 рабочих мест. Каждая мастерская, как правило, изолированы от других мастерских.

Кроме специализированных учебных мастерских в состав комплекса входят производственно-вспомогательные помещения и службы. Применительно к учебным мастерским, выпускающим сложную продукцию, они включают: производственный участок; инструментально-раздаточную кладовую; отдел технического контроля; ремонтную мастерскую, складское помещение и др. Специализированные учебные мастерские и производственно-вспомогательные службы размещаются по принципу

прямоточности технологических процессов изготовления многодетальной типичной продукции (заказов). В здании учебных мастерских предусматриваются также санитарно-бытовые помещения и устройства.

Специализированные учебные мастерские оснащены оборудованием для личного пользования, где студенты практикуют профессиональные навыки.

Поэтому было бы лучше оборудовать учебные мастерские небольшим количеством современного оборудования, предназначенного для внедрения новых технологий, и обучать его по графику студентам старших курсов. Остальная часть учебно-производственного оборудования должна рассматриваться как средство обучения, позволяющее студентам приобретать навыки, соответствующие уровню квалификации, предусмотренные стандартами профессионального образования.

Кроме оборудования для личного пользования мастерские оснащены оборудованием общего пользования. Ассортимент и количество такого оборудования зависят от специфики работы продуктовых тренинговых мастерских, будущих профессий обучающихся. Основное предназначение оборудования общего пользования - обеспечение качества программ ученичества.

Рабочее место мастера производственного обучения. Под рабочим местом мастера понимается определенная часть площади учебной мастерской, оборудованной по обеспечению нормальных условий для выполнения мастером учебно-организационной функции управления производственного обучения.

В интерьере учебной мастерской рабочее пространство мастера является центральным, доминантным. Обычно он расположен на платформе (подиуме) высотой 30-40 см и площадью 7-12 м<sup>2</sup>, с тем, чтобы предоставить мастеру возможность увидеть всех обучающихся на своих рабочих местах, а также студентов мастеров при проведении водного инструктажа. Рабочее

место мастера в учебных мастерских для студентов является стандартом научной организации, оснащения и технического обслуживания

К оснащению рабочего места мастера относятся: а) стол, стул, доска;

а) дидактическое и техническое обеспечение;

б) техническая документация для всех учебных операций и типовых учебно-производственных работ;

в) устройство для демонстрации трудовых приемов и методов учебно-производственной деятельности (электрическая плита.);

г) устройство для размещения студентов во время коллективного обучения;

д) устройство для хранения инструментов, приборов, материалов, документации, дидактического и технического обучения (шкафы, ящики, кассеты, полки, стенды и др.);

ж) специальный стол для приемки студентами учебно - производственной работы.

Многие опытные мастера производственного обучения, используя особенности учебных мастерских, упорно трудились над созданием собственных оригинальных конструкций и оборудования для своей работы.

Организуя свое рабочее место, опытный мастер производственного обучения сосредоточился на оснащении его необходимым набором специальных и универсальных инструментов, устройств. Опытные мастера на рабочем месте всегда имеют все необходимые справочные материалы, стандарты, учебники и учебные пособия по соответствующей профессии. Все это наводит порядок и поистине научная организация в работе мастера, способствует его авторитету.17, с.258]

Формы организации производственного обучения.

Под формой организации производственного образования понимается организационная структура учебного процесса, определяющая характер учебно-производственной деятельности учащихся, руководство со стороны мастера, а также его структура, содержание, методы и средства реализации.

Вопрос о формах организации производственного обучения должен решаться комплексно, с разных точек зрения:

Во-первых, формы организации процесса производственного обучения - урочные и внеурочные;

Во-вторых, формы организации учебно-производственной работы студентов, фронтально-групповые, индивидуальные, бригадные (звеньевые);

В-третьих, формы организации работы (учебно - тренировочные мероприятия) обучения - мастер-группа, мастер-мастерская, бригадная организация работы мастеров, мастер-преподаватель.

Формы организации учебно-производственного труда учащихся.

В производственном обучении применяются три основные формы организации учебно-производственного труда учащихся:

а) фронтально - групповая предполагает, что учащиеся выполняют одинаковые задания. Благодаря этому мастер имеет возможность руководить работой всей группы одновременно, осуществлять групповое инструктирование учащихся, коллективно обсуждать допускаемые ошибки и т. п.;

б) индивидуальная организация студенческой работы характеризуется тем, что студенты играют различные по содержанию задания и задачи. При обучении в мастерских его можно применять в преподавании профессий, связанных с выполнением большого пункта работы, требующего мало времени (токари и повара). Для большинства других профессий такая форма встречается сравнительно редко. Индивидуальная форма используется в основном для индивидуальной работы с сильными и слабыми студентами, это темп работы и ее результаты существенно отличаются от своих товарищей;

в) бригадная предполагается, что группа была разделена на бригады или звенья, которые выполняют различные по характеру учебно-производственные задачи. Количественный состав студенческих команд

определяется спецификой учебно-производственных задач, обучения и производства необходима подготовка команды, наличие оборудования, на котором студенты обучаются и т. д. При изучении и отработке трудовых методик и операций, необходимость командной работы форм производственного обучения, как правило, обусловлена ограниченным количеством учебно-производственного оборудования.

Оценки для каждой из этих форм следует подходить с двух точек зрения:

1. Как они способствуют формированию профессиональных навыков;
2. Что позволяет создать более полное и четкое представление об организации труда в современном производстве, подготовить студентов для удовлетворения своих будущих профессиональных обязанностей.

Важным вопросом является комплектование ученических бригад. Есть два основных варианта:

1. Первые однородные команды, в состав которых входят студенты, примерно равны по силе и возможностям;
2. Вторая, смешанная бригада, в состав которой входят и " сильные", и " средние", и " слабые " студенты.

Оба варианта имеют свои плюсы и минусы. При однородном составе студенческих команд они получают различные задания:

- а) "сильные" команды-задачи высокой сложности;
- б) "слабый" - легкий.

Это позволяет мастеру проще осуществлять обучение и контроль рабочих бригад, создавать систему заданий для обеспечения успешного овладения учебным материалом каждым членом команды. Однако такой подбор команд снижает возможность организации взаимопомощи и взаимного обучения воспитанников, что является важным фактором в бригадной подготовке. В смешанных командах эта возможность значительно увеличивается, но есть опасность, что в случае недостаточного контроля со стороны мастера задания будут выполнять самые подготовленные,

инициативные и ответственные студенты и менее активные и слабые будут в роли работника. Дополняя бригаду, следует позаботиться о том, чтобы в их состав входили студенты, отношения между ними были дружеские, дружеские.

Образовательный эффект организации бригадной производственной подготовки во многом зависит от способа организации учебно-производственной работы студентов в командах. Существует два основных варианта такой организации: индивидуальная - бригада, когда «разделение труда».

Суть индивидуальной и бригадной организации труда студентов заключается в том, что члены команды выполняют индивидуальные задачи, добиваются общих для всей команды производственных заданий – бригадного набора. Бригадная организация труда, таким образом, влияет на производительность и качество труда, увеличивая возможности для взаимопомощи и коллективной творческой деятельности студентов. Это создает условия для выполнения бригадой более сложные задачи, повышает степень коллективной ответственности, способствует сплочению коллектива. При такой организации работы студенты не делят работу на "выгодную" и "убыточную", "интересную" и "неинтересную", так как команда работает на одних условиях.

В производственном обучении главным вопросам организации работы является разделение технологических работ. Каждый член команды выполняет только определенную часть общего для производства задания. Таким образом, общий результат напрямую зависит от результата каждого. Работа по расчлененной технологии требует последовательности и ритма действий всех членов команды, качества и своевременного выполнения каждой технологической операции. Тем самым повышается ответственность и взаимозависимость студентов, участвующих в этой совместной работе. Сотрудничество-это не только организационный момент, но и совокупность определенных нравственных отношений студентов. Это создает условия,

благоприятствующие воспитанию чувства ответственности, сознательной дисциплины, активизации желания выполнять качественную работу в срок.

Учитывая организацию бригадной подготовки, необходимо подробно остановиться на роли и месте мастера. Переход к бригадной организации студенческого труда усложняет управление учебным процессом со стороны мастера. С этим обучением он имеет одновременно упражнения и руководство, и техническое руководство, и контроль студентов за выполнением их различных работ.

В целом, методические приемы и методы лидерской подготовки студентов, объединенных в бригаду, такие же, как и для групповой подготовки. Мастер также проводит вводный инструктаж студентов, демонстрирует новые сложные приемы и методы работы с учениками, изучает технологию выполнения учебно-производственных заданий, дает оперативное руководство студентам - индивидуальным и коллективным бригадам, подводит итоги их работы на итоговом брифинге. Однако интенсификация производственной деятельности студентов, характерная для бригадной организации их работы, требует значительного внимания к управлению производственной стороной их деятельности. Это может отвлечь мастера от решения чисто образовательных задач. Поэтому при бригадной организации производственного обучения студенты овладевают некоторыми своими организационными и руководящими функциями со стороны руководителей студенческих бригад, которые обычно назначаются или избираются наиболее подготовленной и уважаемой группой студентов.[17, с.371]

### **Вывод по главе 1**

Таким образом, анализ литературы позволяет отметить, что трактовка понятия «самостоятельность» лишена уникальности. Разница во мнениях



обусловлена зависимостью независимости от конкретной деятельности, в которой она проявляется и формируется. Исследователи отмечают, что независимость не раз и навсегда установленном, как личность, но постоянно изменяющаяся под воздействием среды и воспитания.

В XX веке дискуссии о том, как наиболее эффективно организационно и методически правильно построить процесс обучения в высшей школе не закончилась. Так, в учебнике для педагогических вузов 70-х годов основания часто принято считать, что любое педагогическое явление состоит из четырех компонентов: субъекта, объекта, цели деятельности, подлежащей совместной деятельности (вещей, свойств и отношений, существующих в объективной реальности, и знаний о них, являющихся продуктом культурного развития).

В данном подходе понятие "метод" как педагогическая категория характеризуется использованием временной вариации всех четырех компонентов:

- а) метод как побочная деятельность субъекта;
- б) метод как аспект объекта педагогического воздействия;
- в) метод в зависимости от предполагаемых общих и конкретных целей деятельности;
- г) метод как характерные структуры и формы их совместной деятельности.

Метод обучения-это метод управления (по предмету) процессом формирования личности или группы (поскольку педагогически сознательное влияние является одним из наиболее распространенных факторов такого формирования) путем придания конкретной формы и структуры субъекту их совместной деятельности в соответствии с ее целями. Таким образом, метод-это способ управления за счет выбора субъектом педагогически целесообразными формами фиксации содержания и развертывании этого содержания.

Современные методы обучения создают необходимые условия для развития умений самостоятельно мыслить, ориентироваться в новой ситуации, находить свои подходы к решению проблем, устанавливать деловые контакты с аудиторией.

Использование современных методов в учебном процессе повышает эмоциональный отклик студентов на процесс обучения, мотивация учебной деятельности, интерес к овладению новыми знаниями, умениями и практическое их применение способствуют развитию творческих способностей учащихся, речи, умения формулировать и высказывать свою точку зрения, активизируют мышление.

Использование современных методов подготовки учителей в процессе обучения способствует преодолению стереотипов в обучении, выработке новых подходов к практическим ситуациям, развитию творческих способностей студентов.

Таким образом, дидактические методы отражают доверительные, психологические и эпистемологические аспекты обучения.

Учебные пособия, используемые в колледже, являются одним из основных и незаменимых условий качественного образования. Для эффективной работы в современных учебных заведениях целесообразно устанавливать не отдельные компьютеры или техническое оборудование, а целые помещения (помещения), которые включают в себя набор технических средств и оборудования, соответствующее программное обеспечение, предназначенное для использования преподавателем и формирующие автоматизированное рабочее место преподавателя. Это позволит более эффективно осуществлять обучение и надзор со стороны преподавателя. Они должны быть со специализированной мебелью и в соответствии с применимыми стандартами, правилами и правилами.

Повышение качества образования предполагает использование новых активных методов обучения, таких как мультимедийные. Широкое применение в колледжах новых технологий и использования современных

технических средств обучения позволяет повысить эффективность обучения для всех форм организации учебного процесса.

Для достижения образовательных результатов, отвечающих новым требованиям общества, в колледже необходимо использовать современные инструменты обучения.

**2. Организация опытно – экспериментальной работы в условиях «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли» при усвоении специальности «Повар кондитер»**

**2.1. Констатирующий эксперимент. Исследование условий развития самостоятельности при проведении лабораторно –**

## **практических работ по дисциплине «МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

Эксперимент является одним из наиболее развитых в науке вопросов и в то же время одним из малозаметных в научной деятельности в целом и преподавании в частности. В педагогику эксперимент пришел в начале XX века.

В энциклопедическом словаре эксперимент (от лат. *experire* - пробовать, испытывать) определяется как метод познания, при помощи которого в контролируемых и управляемых условиях исследуются явления действительности.

Педагогический эксперимент - эксперимент, задачей которого является выяснение сравнительной эффективности образовательных технологий, методов и приемов, новой учебной программы и др. Педагогический эксперимент - инновационный взгляд на исследования, основное содержание которого - целенаправленный перевод исследовательских идей в практику для преобразования последних. Это метод исследования, основанный на инициировании некоторого процесса (явления) или воздействия на данный процесс, на таком регулировании этого процесса, которое позволяет его контролировать и измерять.

Лабораторный эксперимент проводится в лабораторных условиях. Это позволяет установить более точный контроль над многими переменными и создать условия, которые можно считать похожими на естественные. В этом эксперименте, студенты и преподаватели приглашаются в специально подготовленном помещении (лаборатории).

Цель констатирующего эксперимента - измерение наличного уровня развития (например, уровня обученности, развития абстрактного мышления, морально-волевых качеств личности и т.п.). Таким образом, получается первичный материал для организации формирующего эксперимента.

Констатирующий эксперимент - это эксперимент, устанавливающий наличие какого-либо непреложного факта или явления. Эксперимент становится констатирующим, если исследователь ставит задачу выявления наличного состояния и уровня сформированности некоторого свойства или изучаемого параметра, иначе говоря, определяется актуальный уровень развития изучаемого свойства у испытуемого или группы испытуемых.

Констатирующий эксперимент может вбирать в себя ряд исследовательских методов, в частности – беседу, интервьюирование, анкетирование, педагогическое наблюдение. Суть такого эксперимента – в том, что в процессе изучения того или иного педагогического явления возникает необходимость констатировать определенные связи между педагогическим воздействием и результатами, констатировать определенные факты: наличие или отсутствие чего-либо, уровень выраженности чего-либо и т.д. [15, с.29]

*Общая характеристика места проведения лабораторно – практической работы.*

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».

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.

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

1. Официант;
2. Бармен;
3. Повар;
4. Кондитер;
5. Контролер-кассир торгового зала;
6. Продавец продовольственных товаров

Получить курсовую подготовку:

1. Устройство и эксплуатация ККМ;
2. 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».

Высокое качество учебного процесса обеспечивает коллектив опытных преподавателей и мастеров производственного обучения, среди которых преподаватели Копылова С.В., почетный работник ПО, Кладова Н.И.-отличник ПТО, мастера производственного обучения: Белейченко Л. Н., Козина Л. М., которые своими поистине "золотыми" руками и "горящими" сердцами прививают обучающимся любовь к профессии.

Много лет возглавляет педагогический коллектив заслуженный Учитель РФ, отличник профессионально-технического обучения Галина Федоровна Берсенева, которая отличается творческим подходом к делу, стремлением идти в ногу со временем, усваивать и внедрять все новое, передовое.

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», под руководством Загирова Р.Р., объединили юных любителей национального пения и танцев. Немаловажное значение в подготовке квалифицированного специалиста имеют конкурсы профессионального мастерства. Результатами мы вправе гордиться: за период с 2005 г наши обучающиеся занимают только призовые места в областных конкурсах профессионального мастерства, активно участвуют в кулинарных фестивалях г. Челябинска.

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. Наши выпускники востребованы на рынке труда. Почти 100 % выпускников

трудоустраиваются, едва получив на руки дипломы, 25% совмещают работу и обучение в ВУЗе. Многие становятся признанными профессионалами ресторанного бизнеса. Разве это не самый лучший аргумент в пользу того, что среднее профессиональное образование - один из успешных институтов социализации личности подростка 21 века.

Материально – техническая база колледжа полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по реализуемым специальностям.

В колледже имеется 12 специализированных лабораторий для организации практического обучения по всем реализуемым специальностям, оснащенных современным оборудованием: пароконвектоматами, жарочными шкафами, холодильным оборудованием.



Рисунок 1. Цех по выпечке кондитерских изделий



Рисунок 2. Лаборатория поваров



Рисунок 3. Цех по выпечке хлебобулочных изделий.

В колледже имеется необходимое оборудование и инвентарь для работы с шоколадом, карамелью, изготовлению суши. Все лаборатории отвечают санитарным требованиям.



Качество учебного процесса обеспечивают 6 компьютерных классов. Каждый компьютерный класс объединен в единую локальную сеть и имеет доступ к сети Internet.

В каждом учебном корпусе имеется библиотеки – медиатеки, оснащенные персональными компьютерами для самостоятельной работы студентов с выходом в Internet, электронными учебниками, обширным библиотечным фондом учебной и художественной литературы. Пополнение библиотечного фонда новой литературой производится систематически. Основные образовательные программы обеспечены необходимой учебно-методической литературой в соответствии с учебными планами. Лицензионные требования по обеспеченности учебно-методической литературой на одного обучающегося по циклам дисциплин выполнены.

В каждой библиотеке колледжа оформлена подписка на периодические издания. Книжный фонд библиотеки включает в себя:

- учебники и учебные пособия
- справочная литература
- методический брошюрный фонд
- художественная литература
- научно-популярные издания
- фонд периодических изданий

Более 50% учебных кабинетов оснащены мультимедийным оборудованием, что позволяет преподавателям сделать учебный процесс максимально интересным для студентов.

В колледже имеются просторные спортивные залы, заключены договора с бассейном «Строитель», лыжной базой для организации спортивных занятий и соревнований. В каждом учебном корпусе имеется столовая и буфет для студентов.

Для медицинского обслуживания обучающихся, преподавателей и сотрудников имеется медицинский пункт. Медицинский пункт обеспечивает оказание первой помощи, прием обучающихся, ведение личных медицинских

карточек, организацию профилактических прививок и очередных медицинских осмотров. Систематически приобретаются медикаментозные средства и препараты для оказания первой помощи обучающимся и работникам. Ведется активная пропаганда здорового образа жизни, проводятся лекции и беседы о профилактике различных заболеваний: ВИЧ, гепатита и др.

Горячее питание обучающихся и сотрудников организовано в 4-х столовых и 4-х буфетах. Работники столовой находятся в штате учреждения.

Социальный паспорт группы:

Количество обучающихся студентов в группе 24 человека, из них юношей 12, девушек 12.

Возрастной состав: от 15 лет до 18 лет количество студентов группы составляет 23 человека; от 18 – 20 лет количество студентов группы составляет 1 человек.

Состав семей обучающихся:

Проживают в семье всего: 23 студента, в том числе проживают с двумя родителями один студент. Проживают с одним родителем (с мамой) одиннадцать человек и один студент с отцом. Дети сироты: один человек.

Трудовая занятость родителей.

Количество семей, в которых работают оба родителя (единственный родитель) 11 семей. Количество семей, в которых работает один из родителей (из полных семей) 13 семей.

*Тип эксперимента:* констатирующий и формирующий эксперимент.

Цель нашего исследования состоит в том, чтобы установить особенности использования рабочей тетради с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практических работ как средство развития самостоятельности студентов.

Для достижения поставленной цели решались следующие задачи:

1. Диагностика личностных характеристик испытуемых;

2. Исследовать социально-психологические условия формирования самостоятельности развития личности: семейное положение, общение со сверстниками, влияние значимых «других»;

3. Исследовать мотивы обучения и развития самостоятельности;

4. Определить уровень готовности студентов к будущей профессиональной деятельности:

а) основные мотивы профессиональной деятельности;

б) степень готовности к самостоятельной работе;

в) уровень профессиональной мобильности.

5. Установить взаимосвязь и взаимовлияние использования тетрадь с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практических работ;

6. Определить специфические трудности в обучении и профессиональном самоопределении для исследуемой группы;

7. Отследить динамику трудностей в использовании тетради с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практических работ как средство развития самостоятельности.

*Объектом исследования* является группа в количестве 20 человек - студенты 3 -го курса.

*Предметом* настоящего исследования является педагогические условия развития самостоятельности у студентов при изучении общепрофессиональных дисциплин.

Методическое оснащение исследования:

1. Теоретический анализ психолого педагогической и методической литературы по проблеме исследования;

2. Наблюдение и беседа с группой и педагогами;

3. Анализ документации учреждения и продуктов деятельности студентов, количественная и качественная обработка данных.

Анализ Учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.

В колледже организовано два методических объединения «Преподаватели» и «Мастера производственного обучения».

Каждое методическое объединение работает над своей методической темой, тесно связанной с методической темой колледжа.

Заседания методического объединения проводятся регулярно: один раз в месяц (третий вторник месяца), где рассматриваются вопросы, утвержденные августовским педсоветом.

В своей деятельности методического объединения прежде всего ориентируются на организацию методической помощи педагогам и мастерам производственного обучения.

Поставленные задачи решаются через совершенствование методики проведения урока, индивидуальную и групповую работу со слабыми и не мотивированными обучающимися.

Анализ материалов анкетирования работников образовательного учреждения и анализ результатов (продуктов) различных видов самостоятельных работ студентов позволяют сделать выводы:

Нормативная и учебно-методическая документация:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;
- выписка из рабочего учебного плана;
- перечень оборудования кабинета и лаборатории;
- федеральная программа по учебной дисциплине;
- рабочая учебная программа;
- календарно-тематический план;
- планы учебных занятий (технологические карты).

Виды контроля: входной, текущий, рубежный, итоговый.

Средства контроля на бумажном носителе (контрольные вопросы, работы, тесты, кроссворды, зачетные задачи и задания к курсовым работам, экзаменационные билеты и т.п.).

Внеклассная работа по дисциплине «МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Проведения «недели дисциплины», конференций, конкурсов, олимпиад, материалы для курсовых работ.

Практика обучения студентов в учебных заведениях показывает, что за последние годы образовательный процесс обогатился ценными дидактическими средствами, которые способствуют повышению познавательной активности студентов на занятиях. Преподаватели решают эту задачу разными путями.

Одни строят занятия так, что все учащиеся вовлекаются в интересную творческую деятельность, другие добиваются развития познавательной активности системой дифференцированных заданий с учетом индивидуальных особенностей студентов. Третьи уделяют внимание домашним заданиям, организации самостоятельной работы студентов.

Новые государственные стандарты значительно увеличивают количество часов, отведенных на самостоятельную работу до 50% учебного времени, вместе с тем существует проблема обеспечения студентов необходимой учебной литературой. Поэтому требованием времени и перспективным путем решения данной проблемы является разработка учебно-методического комплекса для студентов, в состав которого входит:

- курс лекций теоретического материала;
- комплект методических рекомендаций по выполнению практических, лабораторных работ;
- комплект методических рекомендаций по самостоятельному изучению основных тем учебной дисциплины;
- сборник задач, упражнений, проблемных ситуаций, тренингов, семинарских занятий.

Самостоятельная работа студентов (СРС) - часть учебного процесса, выполняемая студентами с целью усвоения, закрепления и

совершенствования знаний и приобретения соответствующих умений и навыков, составляющих содержание подготовки специалистов.

Комплект «Внеаудиторная самостоятельная работа» является сборником учебно-методических разработок для организации процесса самостоятельного освоения части учебного материала дисциплины, а также приобретения профессиональных умений и навыков студентами. Поэтому большая часть материалов комплекта разрабатывается в составе Учебно – методический комплекс дисциплин, которые используются преподавателями повседневно.

- Сборники задач, упражнений, тестов для самостоятельной работы студента;
- Сборники ситуационных заданий (учебного и производственного характера);
- Сборники тем и заданий для самостоятельного изучения материала студентами и методические рекомендации по их выполнению;
- Тематика рефератов, творческих работ, докладов и методические рекомендации по их выполнению;
- Сценарии конкурсов, диспутов, олимпиад и т. п. и методические указания по их проведению.

Учебная тетрадь предназначена для развития самостоятельности студентов на тему: «МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар кондитер»

Данная тетрадь содержит перечень проверочных работ в виде тестов, практических задач.

Проводя самостоятельную работу, мы решили следующие:

- Определили уровень готовности студентов к будущей профессиональной деятельности: (основные мотивы профессиональной деятельности, степень готовности к самостоятельной работе, уровень профессиональной мобильности);

- Установили взаимосвязь и взаимовлияние использования тетради с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практических работ;

- Определили специфические трудности в обучении и профессиональном самоопределении для исследуемой группы;

- Отслежили динамику трудностей в использования тетради с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практических работ как средство развития самостоятельности.

При тестировании все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется в соответствии с таблицей. Методика Соколовой Т.В.

Критерии оценивания работ.

Таблица 1

90% и более	Отлично
85-89%	Хорошо
60-84%	Удовлетворительно
Менее 60%	Неудовлетворительно

Для исследования развития самостоятельности при проведении лабораторно – практических работ по дисциплине «МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Материально – техническое оснащение:

1. Лабораторно – практический кабинет, оснащенный доской, компьютером, журналом по техники безопасности, дидактическими картами;

2. Оборудование (электрическая плита, электрический жарочный шкаф, производственная ванна, производственные столы, мясорубка, настольные весы);

3. Инвентарь, инструменты, посуда (кастрюли, миски, сотейники, сковорода, столовые ложки, лопатки, доски разделочные, ножи).

Критерии и уровни познавательной самостоятельности в психолого-педагогической практике.

Стремление обозначить уровни возможных действий человека на основе обучения предпринимались неоднократно и психологами, и педагогами. Так, уже Л.С. Выготский выделял как бы два уровня возможного поведения человека: "зону ближайшего развития" и "зону актуального развития". Находясь в процессе обучения в зоне ближайшего развития, человек выполняет некоторую деятельность с помощью подсказки или намека. Вторая зона развития человека характеризуется возможностью самостоятельного выполнения действий. А.Я. Савченко, выделяет следующие уровни самостоятельности. [16, с.89]

Уровни самостоятельности

Таблица 2

Уровни	Характеристика
Высокий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учащиеся умеют самостоятельно организовывать поисковую деятельность;</li> <li>- формулируют вопросы проблемного характера, переносят знания в новую ситуацию;</li> <li>- безошибочно выполняют тематические и межтематические обобщения</li> </ul>
Достаточный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляют самостоятельность в организации поисковой деятельности; формулируют проблемные и познавательные вопросы;</li> <li>- как правило, умеют использовать знания в новой ситуации;</li> <li>- в выполнении заданий на тематическое и межтематическое обобщение допускают неточности, сужение объема понятия</li> </ul>
Средний	<ul style="list-style-type: none"> <li>- могут спланировать поисковую деятельность с помощью учителя;</li> <li>- для выполнения поисковых заданий характерна неустойчивость результатов;</li> <li>- обобщение, как правило, не достигает межтематического уровня</li> </ul>
Низкий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не умеют организовывать свою деятельность, как правило, стремятся "перевести" поисковое задание на уровень усвоенных образцов рассуждений, способов действий;</li> <li>- не справляются с заданиями обобщающего характера, сформулированные ими вопросы отражают фактическое содержание прочитанного.</li> </ul>

## 2.2 Разработка рабочей тетради с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практической работы



Тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по основам теории кулинарии. В ней содержатся вопросы и задания, характеризующим особенности приготовления пищи, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, решение практических задач, технико-инструкционные и технологические карты, а также задания на развитие технического и логического мышления.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривают работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по поставленной проблеме. Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника. В поисках ответов на эти вопросы и задания вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а какие разделы необходимо повторить.

Данная тетрадь предназначено для самостоятельной работы студентов при изучении по междисциплинарного курса «МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Самостоятельная работа студентов направлена на:

- а) систематизировать и закрепить теоретические знания и практические навыки студентов;
- б) углубление и расширение теоретических знаний;
- в) навыками использования нормативной, справочной документации и специальной литературы;
- г) развитие познавательных способностей и деятельности студентов: креативность, самостоятельность, ответственность и организация;
- д) формирование самостоятельного мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- е) развитие исследовательских навыков.

Ход выполнения работы:

1. Выполнение теоретических заданий (дополнение схем, заполнение таблиц, вставлять пропущенные слова);
2. Составление рецептуры блюда «Зразы с орехом и сыром»;
3. Этапы технологического процесса приготовления блюда «Зразы с орехом и сыром», (по картинкам описать оборудование, сырье и этапы приготовления блюда);
4. Показатели качества блюда «Зраз с орехом и сыром» (заполнить таблицу);
5. Выполнение тестов

В качестве критериев знаний использована методика Соколовой Т.В.

Оценка знаний осуществлялась с помощью тестирования. Так, оценка «отлично» выставляется за 84% и более правильных ответов; оценка «хорошо» за 71-84% правильных ответов; оценка «удовлетворительно» за 57 – 71% правильных ответов; менее 57% - оценка «неудовлетворительно».

В качестве критериев оценивания самостоятельности использована методика А.Я. Савченко, выделявшего следующие уровни познавательной самостоятельности. [16, с.89]

6. Высокий (учащиеся умеют самостоятельно организовывать поисковую деятельность; формулируют вопросы проблемного характера, переносят знания в новую ситуацию; безошибочно выполняют тематические и межтематические обобщения).

7. Достаточный (проявляют самостоятельность в организации поисковой деятельности; формулируют проблемные и познавательные вопросы; как правило, умеют использовать знания в новой ситуации; в выполнении заданий на тематическое и межтематическое обобщение допускают неточности, сужение объема понятия).

8. Средний (могут спланировать поисковую деятельность с помощью учителя; для выполнения поисковых заданий характерна неустойчивость результатов; обобщение, как правило, не достигает межтематического уровня).

9. Низкий (не умеют организовывать свою деятельность, как правило, стремятся "перевести" поисковое задание на уровень усвоенных образцов рассуждений, способов действий; не справляются с заданиями обобщающего характера, сформулированные ими вопросы отражают фактическое содержание прочитанного).

Проводя самостоятельную работу решим следующие задачи:

- Определим уровень готовности студентов к будущей профессиональной деятельности: (основные мотивы профессиональной деятельности, степень готовности к самостоятельной работе, уровень профессиональной мобильности);

- Установим взаимосвязь и взаимовлияние использования тетради с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практических работ;

- Определим специфические трудности в обучении и профессиональном самоопределении для исследуемой группы;

- Отследим динамику трудностей в использовании тетради с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практических работ как средство развития самостоятельности.

Вид самостоятельной работы: аудиторная

Методы самостоятельной работы студентов:

1. Наблюдение за единичными объектами подразумевает более или менее длительное восприятие, чтобы выявить отличительные признаки объектов.

2. Сравнительные наблюдения стимулируют развитие произвольного внимания учащихся в учебной деятельности.

3. Конструкция позволяет глубже проникнуть в сущность предмета, найти взаимосвязи в учебном материале, выстроить их в логической последовательности, сделать после изучения темы достоверные выводы.

4. Решение задач способствует запоминанию, углублению и проверке усвоения знаний студентов, формированию абстрактного мышления, что обеспечивает сознательное и крепкое усвоение изучаемых основ.

5. Работа с источниками информации способствует приобретению важных навыков, а именно: выделить главное, устанавливать логическую связь, создавать алгоритм и работать по нему самостоятельно добывать знания, систематизировать их и обобщать.

6. Исследовательская деятельность – венец самостоятельной работы студента. Этот вид деятельности подразумевает высокий уровень мотивации обучающегося.

Направления самостоятельной работы студентов:

1. Для овладения и углубления знаний:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет);

- конспектирование текста;

- ознакомление с нормативными документами;

- работа со словарями и справочниками;

2. Для закрепления знаний:

- работа с конспектом лекции;

- повторная работа с учебным материалом;

- составление плана ответа;

- составление различных таблиц.

3. Для систематизации учебного материала:

- подготовка ответов на контрольные вопросы;

- тестирование;

Приёмы самостоятельной работы студентов

1. Работа с учебником (для обеспечения максимально возможного усвоения материала и с учётом индивидуальных особенностей студентов).

2. Тесты (тесты воспринимаются студентами как своеобразная игра, тем самым снимается целый ряд психологических проблем – страхов,

стрессов, которые, к сожалению, характерны для обычных форм контроля знаний студентов).

Тест 2 уровня:

- Задания на подстановку: эти задания требуют выбора и дополнения фраз, формул, графических изображений, схем и т.д. предложенными недостающими или составляющими;

- Задания на конструирование ответа: (заполнение таблицы, изображение схемы, графика, написание формулы и т.д.);

- Задания на решение конкретной ситуации.

Рабочая тетрадь с задания – инструкциями для проведения лабораторно – практических работ размещена в Приложение 1

Методика работы с тетрадью

## **Вывод по главе 2**

Во второй главе «Опытно-экспериментальная работа по реализации инноваций по развитию самостоятельности студентов колледже» теоретически обоснована и охарактеризована готовность студентов колледжа к инновациям в педагогической деятельности, выявлены критерии готовности студентов к инновациям в педагогической деятельности.

Таким образом, на основе проведенных нами исследований можно сделать следующие выводы:

1. Цель нашего исследования выполнена установили особенности использования заданий – инструкций для проведения лабораторно – практических работ как средство развития самостоятельности колледжа.

2. Для достижения поставленной цели решали следующие **задачи**:

- Диагностировали личностные характеристики испытуемых;
- Исследовали социально-психологические условия формирования самостоятельности развития личности: семейное положение, общение со сверстниками, влияние значимых «других»;
- Исследовали мотивы обучения и развития самостоятельности;
- Определили уровень готовности студентов к будущей профессиональной деятельности: (основные мотивы профессиональной деятельности, степень готовности к самостоятельной работе, уровень профессиональной мобильности);
- Установили взаимосвязь и взаимовлияние использования заданий – инструкций для проведения лабораторно – практических работ;
- Определили специфические трудности в обучении и профессиональном самоопределении для исследуемой группы;
- Отслежили динамику трудностей в использования заданий – инструкций для проведения лабораторно – практических работ как средство развития самостоятельности.

## Заключение

Современные процессы в обществе, изменение социальных и культурных приоритетов требуют обновления сфер общества, одним из которых является образование. Инновации в образовании - естественное и необходимое условие его развития в соответствии с постоянно меняющимися потребностями общества. Одной из приоритетных задач современного педагогического образования является усиление развития новых технологий, призванных обеспечить формирование готовности студентов к работе в изменяющейся среде, многообразие технологий, инновационных программ и образовательных учреждений.

В исследовании нами выдвинуты задачи. В соответствии с первой задачей, мы проанализировали педагогическую литературу и рассмотрели определения понятия «инновации по развитию самостоятельности студентов колледже» различных авторов и на основе данного анализа уточнили понятие «инновации по развитию самостоятельности студентов колледже». На основе анализа трактовок понятия «инновации по развитию самостоятельности студентов колледже», мы под «инновацией» понимаем процесс апробации новшества на практике, с последующей доработкой, как самого новшества, так и способов его внедрения. В соответствии со второй задачей мы проанализировали состояние проблемы педагогических инноваций в образовательной практике колледжей. На основании данного исследования мы выявили, что в практике колледжей используются (внедряются) такие инновации как: интегрированные уроки, уроки-презентации, использование на уроках учебно-методических комплексов в электронном виде и т.д. Так, в Копейском филиале государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли" применяются следующие педагогические инновации: интерактивная доска, применение видеопроектора, компьютерное тестирование.

Но при внедрении инноваций у педагогов встречаются следующие проблемы:

- неподготовленность к инновационной деятельности педагогических кадров;
- слабая и практически отсутствующая технически-информационная база;
- невозможность прохождения специализированных курсов повышения квалификации педагогами в связи с недостаточным финансированием.

В соответствии с третьей задачей были выявлены педагогические условия эффективности развития самостоятельности студентов:

- актуализация творческого потенциала учащихся на основе сочетания разнообразных педагогических технологий в учебном процессе;
- использование компьютерных технологий при изучении педагогических дисциплин;
- мотивация преподавателей к инновационной деятельности инновационного поведения.

Исходя из выбранной нами темы, была решена *цель* квалификационной работы: описали особенности использования заданий инструкций для проведения лабораторно – практических работ как средство развития самостоятельности студентов колледжа.

Для достижения поставленной цели решили следующие *задачи*:

1. Изучили и проанализировали психолого - педагогической и методической литературы;
2. Определили роль развития самостоятельности студентов колледжа;
3. Проанализировали современные средства обучения лабораторно - практических работ;
4. Разработали задания - инструкции для проведения лабораторно - практических работ.



5. Провели опытно – экспериментальной работы в условиях «Челябинского государственного колледжа индустрии питания и торговли» при усвоения специальности «Повар кондитер».

## Библиотеческий список

1. Абрамов Г.С. Возрастная психология: Учеб. пособие/ Г.С. Абрамов. – М.: Академ. Проект, 2013г. – 704с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/- Ростов н/Д: Феникс, 2010г.- 374
3. ББК 74я7 УДК 37.01 (075) Бордовская Н.В., Реан А.А. Б 82 Педагогика. Учебник для вузов – СПб: Издательство «Питер», 2014г. – 304с, - (Серия «учебник нового века») ISBN 5-8046 – 0174 -1
4. Беспалько В. П., Татур Ю. Г. Системно-методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса подготовки специалистов. – М.: Высшая школа, 1989г. – 143 с.
5. Бабанский Ю. О дидактических основах повышения эффективности обучения, М.: Педагогика- 2014г.
6. Вакуленко В.А. Опорный конспект по предмету «Организация и методика производственного обучения». - М.: Издательство ЗАО «Полиграфия», 2013г.
7. Гласс Дж., Стенли Дж. Статистические методы в педагогике и психологии. – М.: Прогресс, 2015г. – 494 с.
8. Долженко О. В., Шатуновский В. Л. Современные методы и технология обучения в техническом вузе. – М.: Высшая школа, 2016г.– 278 с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада»,2010г. – 680 с.: ил.
10. Кукушин В.С., К89 Теория и методика обучения/ В.С. Кукушин.- Ростов н/Д.: Феникс, 2015г.- 474, [1] с. (Высшее образование)
11. Кругликов Г.И. Настольная книга мастера профессионального обучения: учебное пособие для студ. Сред. Проф. образования/.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014г.-272с
12. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кварцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений /

Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой.- М.: Издательский дом «Деловая литература», 2015г.- 480 с.

13. Меркулов А.С. Методические рекомендации по выполнению курсового проекта по предмету «Организация и методика производственного обучения» М.: Высшая школа, 2014г.

14. Макаренко А.С. Цель – воспитание/ А.С. Макаренко.- М.: Просвещение, 2016г.-353с.

15. Макиенко Н.И. Педагогический процесс в училищах профессионально- технического образования.М.: Высшая школа, 2014г.

16. Инновационные подходы к развитию образования и воспитания. В 2 книгах. К 2.: монография / [авт.кол. : Олексин Ю.П., Логвиненко В.Г., Капустина Д.М. и др.]. – Одесса: КУПРИЕНКО СВ, 2015г. – 155 с.

17. Педагогика: Учебное пособие для студентов педагогических вузов и колледжей/Под ред. П. И. Пидкасистого. – М.: Российское педагогическое агентство, 2016 г.

18. Организация опытно – экспериментальной работы в образовательном учреждении: научно – методическое пособие/ Л.Н. Паукова, С.М. Курганский – Ханты – Мансийск: РИО ИРО, 2013г. – 152 с.

19. Подласый И. П. Педагогика: Учебник для студентов высших педагогических учебных заведений. – М.: Просвещение: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2010г.

20. Рубинштейн С.Л. Психолого – педагогические проблемы нравственного воспитания школьников. М., 2010г.

21. Скакун В.А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие/ М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012г.-336с (Профессиональное образование)

22. Тамарин Н.И. Справочная книга мастера производственного обучения: Шафаренко М.С. Методическое пособие.- М.: Высш. Шк.,2013г.- 207с.

23. Фурс И. Н Технология производства продукции общественного питания Мн.: Новое знание, 2014г.

24. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание кулинарных продуктов реализуемых населению. Общие технические условия».

25. [WWW/ foodteor/ ru / .../ 6 – klassifikacij... j – produkcii/ html](http://WWW/foodteor/ru/.../6-klassifikacij...j-produkcii/html)

**Рабочая тетрадь с заданиями – инструкциями для проведения лабораторно – практической работы по дисциплине «МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

Тема: «Технология приготовления горячих блюд из мяса и домашней птицы»

Разработала:  
Студентка группы ЗФ-409/083-4-1  
Нурмухаметова Анастасия Сергеевна

Челябинск 2018 г

## Содержание

1. Введение
2. Выполнение теоретических заданий
3. Составление рецептуры блюда «Зразы с орехом и сыром»;
4. Этапы технологического процесса приготовления блюда «Зразы с орехом и сыром»
5. Показатели качества блюда «Зраз с орехом и сыром»
6. Выполнение тестов
7. Заключение

## Введение

*«Пусть пища будет твоим лекарством»*

Гиппократ

Данная тетрадь предназначено для самостоятельной работы студентов при изучении по междисциплинарного курса «МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Методика работы студента с рабочей тетрадью.

Тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по основам теории кулинарии. В ней содержатся вопросы и задания, характеризующим особенности приготовления пищи, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, решение практических задач, технико-инструкционные и технологические карты, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривают работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по поставленной проблеме. Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника. В поисках ответов на эти вопросы и задания вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а какие разделы необходимо повторить.

Ход выполнения работы:

1. Выполнение теоретических заданий (дополнение схем, заполнение таблиц, вставлять пропущенные слова);
2. Составление рецептуры блюда «Зразы с орехом и сыром»;
3. Этапы технологического процесса приготовления блюда «Зразы с орехом и сыром», (по картинкам описать оборудование, сырье и этапы приготовления блюда);
4. Показатели качества блюда «Зраз с орехом и сыром» (заполнить таблицу);
5. Выполнение тестов

В качестве критериев знаний использована методика Соколовой Т.В.

Оценка знаний осуществлялась с помощью тестирования. Так, оценка «отлично» выставляется за 84% и более правильных ответов; оценка «хорошо» за 71-84% правильных ответов; оценка «удовлетворительно» за 57 – 71% правильных ответов; менее 57% - оценка «неудовлетворительно».

В качестве критериев оценивания самостоятельности использована методика А.Я. Савченко, выделявшего следующие уровни самостоятельности. [16, с.89]

1. Высокий (учащиеся умеют самостоятельно организовывать поисковую деятельность; формулируют вопросы проблемного характера, переносят знания в новую ситуацию; безошибочно выполняют тематические и межтематические обобщения).

2. Достаточный (проявляют самостоятельность в организации поисковой деятельности; формулируют проблемные и познавательные вопросы; как правило, умеют использовать знания в новой ситуации; в выполнении заданий на тематическое и межтематическое обобщение допускают неточности, сужение объема понятия).

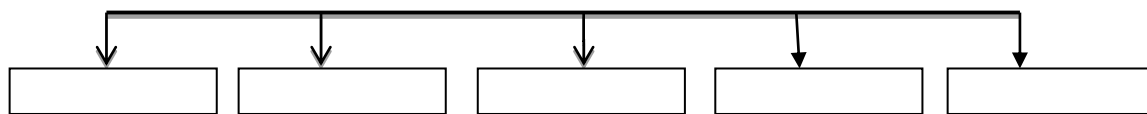
3. Средний (могут спланировать поисковую деятельность с помощью учителя; для выполнения поисковых заданий характерна неустойчивость результатов; обобщение, как правило, не достигает межтематического уровня).

4. Низкий (не умеют организовывать свою деятельность, как правило, стремятся "перевести" поисковое задание на уровень усвоенных образцов рассуждений, способов действий; не справляются с заданиями обобщающего характера, сформулированные ими вопросы отражают фактическое содержание прочитанного).



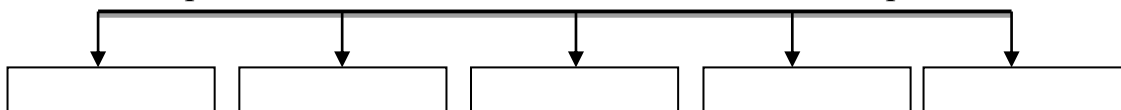
**1. Выполнение теоретических заданий.**

1. Из мяса и мясных продуктов готовят разнообразный ассортимент блюд тепловой обработки:



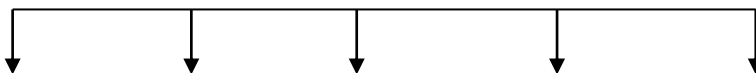
2. Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять \_\_\_\_\_ °С.

3. Вторые блюда из домашней птицы тепловой обработки:



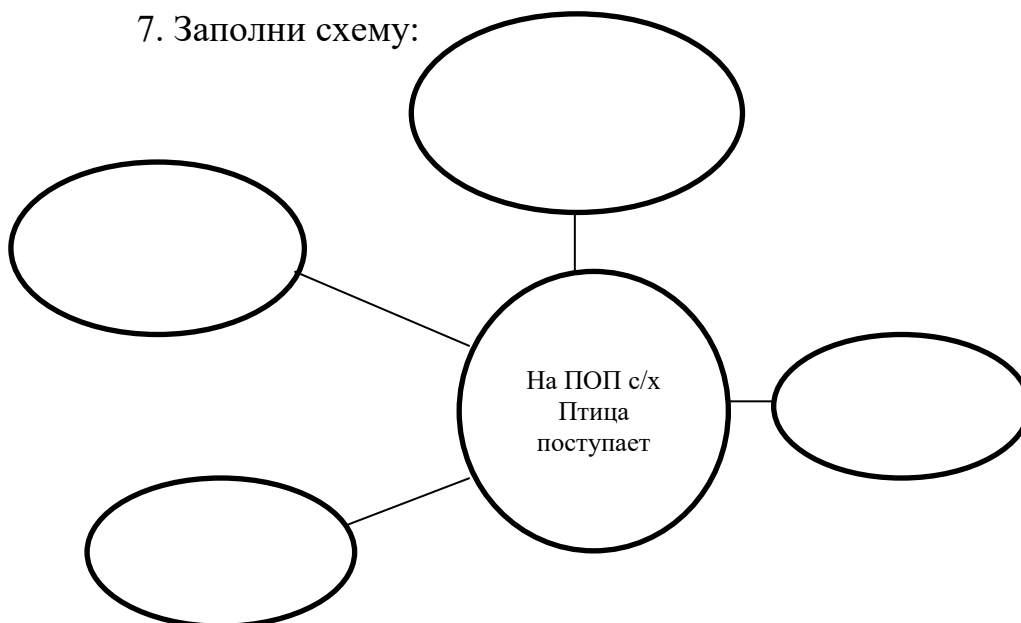
4. Обработка сельскохозяйственной птицы. К сельскохозяйственной птице относятся: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

5. Мясо птицы содержит:



6. У сельскохозяйственной птицы жир имеет \_\_\_\_\_ температуру плавления.

7. Заполни схему:



8. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?

---

---

---

9. Определите полуфабрикаты из птицы

– тушки птицы разрубают на куски по 2-3 шт. на порцию, массой по 40-50 г каждый.

– тушку разрубают на куски по 4-5 шт. на порцию, массой 25 – 30 г каждый

Полуфабрикаты из филе птицы.

– у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2-3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

– у большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2-3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

10. Перечислите этапы приготовления котлетной массы из тушек птицы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_.

11. Первоначальная температура в жарочном шкафу для птицы, должна быть \_\_\_\_\_ °С, через 10 мин температуру снижают до \_\_\_\_\_ °С и доводят птицу до готовности.

12. *Старых кур перед жареньем \_\_\_\_\_ или после жаренья \_\_\_\_\_ до мякоти.*

13. Требования к качеству блюд из птицы.

Порционные куски *отварной птицы*:

Цвет: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

Вкус, запах: \_\_\_\_\_

*Жаренная птица*:

Цвет: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

Вкус, запах: \_\_\_\_\_

*Котлеты из филе кур панированные*:

Цвет: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

Вкус, запах: \_\_\_\_\_

14. Перечислите поэтапно операции, для приготовления отварного  
цыплёнка

---

---

---

15. Продолжительность жарки цыплят - \_\_\_\_\_ мин, кур и уток - \_\_\_\_\_ мин, гусей и индеек - \_\_\_\_\_ ч.

Перечислите этапы приготовления «Птицы по столичному»

---

---

---

---

---

## 16. Техника безопасности при приготовлении блюд



### *Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ*

Требования безопасности перед началом работы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

Требования безопасности во время работы:

17. Перед \_\_\_\_\_ включением \_\_\_\_\_ кухонной электроплиты \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;

18. Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться \_\_\_\_\_ посудой и запрещается пользоваться \_\_\_\_\_;

19. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить \_\_\_\_\_ ножом, рыбу \_\_\_\_\_;

20. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать \_\_\_\_\_ хорошо \_\_\_\_\_ ножами на \_\_\_\_\_, соблюдая правильные приемы резания: \_\_\_\_\_ пальцы \_\_\_\_\_ левой руки должны быть \_\_\_\_\_. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;

21. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не \_\_\_\_\_, а специальным \_\_\_\_\_;

22. Передавать ножи и вилки друг другу только \_\_\_\_\_;

23. Пищевые отходы для временного их хранения убирать \_\_\_\_\_;

24. Крышки горячей посуды брать \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_;

25. Сковородку ставить и снимать с плиты \_\_\_\_\_.

26. Требования безопасности по окончании работы:

1. \_\_\_\_\_;
2. \_\_\_\_\_;
3. \_\_\_\_\_;
4. \_\_\_\_\_.



27. Передача ножей и вилок друг друга только \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

## 2. Составление рецептуры блюда.

Рецептура (кулинарной продукции) – нормативный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

Таблица: Рецептuru блюда

Наименование сырья	Вес на одну порцию, г	
	Брутто	Нетто
1	2	3
Куриная грудка		
Сливки		
Хлеб белый		
Соль		
<b>Масса рубленой массы</b>		
Грецкий орех		
Сыр		
Масло сливочное		
<b>Масса готовой начинки</b>		
<b>Масса готового полуфабриката</b>		
Масло растительное		
<b>Масса готовых зраз</b>		
Гарнир грибы жаренные со сливками		
Шампиньоны свежие		
Сливки		
Соль		
Масло растительное		
<b>Масса готовых грибов</b>		
Гарнир картошка запеченная		
Картофель		
Чеснок		
Зелень укропа		
Соль		
<b>Масса готового картофеля</b>		
<b>Выход</b>		

3. Этапы технологического процесса приготовления блюда  
«Зразы с орехом и сыром».

Необходимое сырье:



( \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_).

Инструменты и оборудование:



( \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_).

## Этапы приготовления «Зраз с орехом и сыром»

Готовим рубленую массу:



Готовим начинку:



Грецкий орех

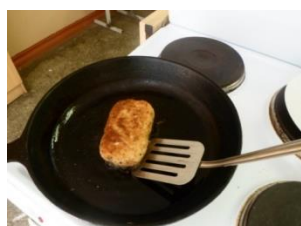


Сыр:

Готовим полуфабрикат:



Тепловая обработка полуфабриката:





---

---

Приготовление картофеля запеченого:



Картофель

---



Зелень

---



## Приготовление грибов со сливками:



Грибы

---



---

## Оформление и подача

---

---

---

---

---



#### 4. Показатели качества блюда «Зраз с орехом и сыром»

Показатель качества	Требование к качеству
Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Запах, вкус	

## 5. Тестовые задания

1. В каком состоянии птица приходит на предприятия общественного питания?

- а) остывшая
- б) мороженая
- в) охлажденная
- г) замороженный

2. Почему для котлетной массы используйте черствый хлеб?

---

---

3. Как определить готовность изделий из котлетной массы в процессе тепловой обработки? \_\_\_\_\_

---

4. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»
- б) шницель «по - столичному»
- в) котлеты «Пожарские»

5. В каком виде на предприятие общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная
- б) не ощипанная
- в) упитанная

6. За счет чего снижается вес мяса при приготовлении тепловой обработки?

- а) мышечные волокна уплотняются и теряют способность впитывать влагу
- б) свертываются белки, переходят в бульон
- в) белки частично распадаются

7. Что определяет время приготовления мяса?

- а) от вида мяса, толщина и количество соединительной ткани
- б) от величины кусков
- в) от использованной посуды

8. В какую воду кладут мясо, когда его готовят ко второму блюду?

- а) в холодную
- б) в горячую
- в) в пряном бульоне

9. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?
- а) во фритюре в течение 5...7 мин. до золотисто-коричневого цвета, дожаривают в духовке 2-3 мин
  - б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки
  - в) основной способ в сковороде, дожаривая его в духовке

10. Из каких основных тканей состоит мясо?

---

11. Какая панировка используется для рубленых зраз?

- а) сухарная
- б) двойная
- в) мучная
- г) хлебная

12. Инструктаж студентов по охране труда при проведении лабораторных работ проводит:

- а) преподаватель
- б) инженер по охране труда
- в) старший лаборант
- г) куратор

13. Защитное заземление или зануление обеспечивает:

- а) защиту людей от поражения электрическим током
- б) защиту оборудования от короткого замыкания
- в) защиту помещения от удара молнии
- г) защиту от коррозии оборудования

Результаты:

- правильных ответов 11-13 (84 – 100%) – отлично
- 9– 11 (71 – 84%) – хорошо
- 7 – (57 – 71%) – удовлетворительно
- до 6 – (менее 57%) – неудовлетворительно

## Заключение

Самостоятельная работа - важная часть современного образовательного процесса, значимость которого в последнее время постоянно растет.

Педагогическая деятельность учителя обеспечивает оптимизацию форм и методов организации самостоятельной работы студентов на основе системы контроля, за качеством его выполнения и доступный учебный материал.

Самостоятельная работа развивает такие качества, как организованность, дисциплина, воля и настойчивость в достижении цели, вырабатывает умение анализировать факты и явления, учит самостоятельному мышлению, которое приводит к развитию и созданию собственного мнения, взгляды.

Основные цели самостоятельной работы студентов:

- а) систематизировать и закрепить теоретические знания и практические навыки студентов;
- б) углубление и расширение теоретических знаний;
- в) навыки использования стандартов, законодательства, справочной документации и специальной литературы;
- г) развитие познавательных способностей и деятельности студентов: креативности, самостоятельности, ответственности и организации;
- д) формирование самостоятельного мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- е) развитие исследовательских навыков.

Самостоятельная работа студентов является обязательным для каждого студента и определяется учебным планом по всем дисциплинам образовательной программы.

Использование разработанных методических рекомендаций позволит повысить эффективность самостоятельной работы студентов в учебных заведениях, в том числе их готовность к самостоятельному обучению, разработка общих и профессиональных компетенций.

После выполнения задания мы научились:

1. Проанализировать литературу по предмету, обобщить теоретические и практические знания;
2. Заполнять диаграммы, таблицы;
3. Составлять рецептуру.
4. Готовить блюдо;
5. Определять качество готового блюда;
6. Выполнять тестовые задания.