



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ 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

«Игровые ситуации как средство развития интереса студентов  
колледжа к будущей профессиональной деятельности»

Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Профиль: Производство продовольственных продуктов

Проверка на объем заимствований:

84,85 % авторского текста

Работа рекомендована  
рекомендована/ не рекомендована к защите

« 15 » 05 2021г.

Зав. кафедрой ППОиПМ  
к.п.н., доцент

Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил:

Студент группы ЗФ-409-083-3-1

Сапожникова Алена Александровна

Научный руководитель:

к.т.н., ст. преподаватель кафедры

ППОиПМ

Ногина Анна Александровна

Челябинск , 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Глава 1. Теоретико – методические аспекты проблемы развития интереса обучающихся к будущей профессиональной деятельности.....	6
1.1 Значение интереса к будущей профессиональной деятельности в становлении будущего технолога.....	6
1.2 Игровые ситуации и возможность их применения в образовательном процессе СПО.....	18
1.3 Технологии применения игр для развития интереса.....	28
Выводы по первой главе.....	31
Глава 2. Опытно-практическая работа по использованию игровых ситуаций как средства развития интереса обучающихся к будущей профессиональной деятельности.....	32
2.1 Цели и задачи опытнo-практической работы.....	32
2.2 Методические рекомендации по проведению игровых ситуаций в образовательном процессе СПО.....	35
2.3 Апробация игровых ситуаций в процессе изучения дисциплины «Практическое обучение».....	49
Выводы по второй главе.....	55
Заключение.....	56
Список литературы.....	59
Приложения.....	64

## ВВЕДЕНИЕ

Игровые технологии обучения используются в практике достаточно давно. В родовом обществе игры использовались при подтверждении готовности молодых людей к взрослой жизни. Эти игры назывались инсинуациями, то есть экзаменами на взрослость. Поэтому игры считаются достаточно древним методом обучения.

В современных условиях игровым технологиям стали уделять большое внимание многие теоретики и педагоги-практики.

Методологическая база исследования: Применению игровых технологий в учебном процессе посвящены работы таких авторов как Э. Берн, И. Хейзинги, Г.К. Селевко, П.И. Пидкасистый, Д. Б. Эльконин, О.А. Хаткевич, З. Фрейд, Л. С. Выготский, Т.А. Кривко-Апинян, А. Н. Леонтьев, А. С. Макаренко, С. Л. Рубинштейн, В. С. Селеванов, В. А. Сухомлинский, К. Д. Ушинский.

Понятие «игровые технологии» включает достаточно обширную группу методов и приемов организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр. Игровая форма занятий создается на уроках при помощи игровых приемов и ситуаций, которые выступают как средство побуждения, стимулирования учащихся к учебной деятельности [17].

Современная образовательная система повышает требования к подготовке будущих высококвалифицированных специалистов соответствующего уровня, конкурентоспособных на рынке труда, готовых к профессиональному росту, со сформированными профессионально важными качествами личности. В связи с чем, появляется необходимость в развитии педагогических технологий. Поиск эффективных методов в обучении и развитие интереса обучающихся личности будущих специалистов открыл дорогу игровой технологии в целом и деловой игре в частности, которые в свою очередь стали широко применяться, и представляют огромный интерес для педагогов.

На наш взгляд, деловые игры, способствуют решению задачи по формированию, развитию интереса обучающихся. Актуальность игровых ситуаций, как одной из игровой технологии, в том, что она имитирует тот или иной аспект деятельности людей разных профессий, позволяет её участникам испытать себя на профессиональную пригодность, совершенствоваться в профессионализме. Каждый участник получает роль, действует, исходя из нее достигая определенных результатов. В конце игры подводятся итоги, оцениваются результаты и обязательно делаются выводы о том, какие были приобретены новые знания и навыки.

Анализ научной литературы и, в частности, произведений перечисленных выше авторов, позволяет определить значимость игровых технологий в образовательном процессе.

Не смотря на то, что разработка и применение игровых технологий представлена в разных областях научного знания и хорошо изучена многими педагогами - психологами, она недостаточно активно используется в профессиональных образовательных организациях, что предопределяет актуальность данной темы.

Таким образом, противоречие между необходимостью широкого внедрения игровых ситуаций в учебный процесс с целью развития интереса обучающихся и не достаточной их востребованностью у педагогов в профессиональных организациях вызывает к жизни данное исследование.

Вышесказанное позволяет констатировать, что выбранная проблема для изучения в выпускной квалификационной работе является актуальной.

Цель исследования - теоретическое обоснование и разработка игровых ситуаций для развития интереса обучающихся будущих технологов.

Объект исследования - процесс производственного обучения.

Предмет исследования - игровые ситуации как средство развития интереса обучающихся к будущей профессиональной деятельности.

Задачи исследования:

1. Изучение научной и методической литературы по теме «Игровые ситуации как средство развития интереса обучающихся»;
2. Уточнение определений понятий «игровые ситуации», «профессионально важные качества», «технолог»;
3. Изучение особенностей развития интереса обучающихся;
4. Изучение паспорта профессионального стандарта «Оказание услуг в области питания различным группам потребителей» по специальности «Повар, кондитер»;
5. Определение роли игровых ситуаций в процессе развития интереса обучающихся;
6. Разработка методического обеспечения по производственному обучению с использованием игровых ситуаций;
7. Анализ и оценка результатов.

Практическая значимость. Результаты исследования могут быть использованы в практике в профессионально образовательных организациях.

Для проведения данного исследования были использованы следующие методы: анализ научно - методической литературы, профессионального стандарта индустрии питания, наблюдение, сравнение, эксперимент.

Структура работы: введение, две главы, заключение, список используемой литературы и приложение.

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

# **Глава 1. Теоретико – методические аспекты проблемы развития интереса обучающихся к будущей профессиональной деятельности**

## **1.1 Значение интереса к будущей профессиональной деятельности в становлении будущего технолога**

Формирование личности будущего специалиста – одна из важнейших задач профессионального образования. Современному специалисту, чтобы быть востребованным на рынке труда, необходимо обладать не только профессиональными знаниями, умениями и навыками, но и личностными качествами, необходимыми для успешной трудовой деятельности.

Повышение требований к качеству подготовки специалистов определяет необходимость целенаправленной деятельности по формированию и развитию интереса обучающихся качеств[14].

Однозначного определения понятию «профессионально важные качества», как и «деловые игры» нет, рассмотрим существующие подходы.

Э.Ф. Зеер понимает профессионально важные качества как психологические качества личности, определяющие продуктивность деятельности, функционирование и оперирование действиями, которые в процессе освоения и выполнения деятельности постепенно профессионализируются[10,с.154].

В.Д. Шадриков под профессионально важными качествами понимает индивидуальные качества субъекта, включенные в процесс деятельности и влияющие на эффективность ее выполнения по основным параметрам (производительности, качеству и надежности) деятельности, влияющие на эффективность деятельности и успешность ее освоения[38,с.127].

А.Б. Каганов рассматривает профессионально личностные качества как качества личности, призванные обеспечить успешный трудовой старт и высокие производственные показатели[30,с.88].

А.А. Деркач под профессионально важными качествами понимает те качества, которые влияют на эффективность решения задач профессиональной деятельности, а профессионально значимыми - те, что влияют на эффективность задач профессионального развития[5,с.277].

А.А. Деркач и Н.В. Кузьмина определяют профессионально важные качества как проявление психологических особенностей личности, необходимых для усвоения специальных знаний, способностей и навыков, а также для достижения общественно приемлемой эффективности в профессиональном труде. Они считают, что таковые качества включают в себя следующие свойства: интеллектуальные (мышление), нравственные (поведение), эмоциональные (чувства), волевые (способность к самоуправлению), организаторские (механизм деятельности) [5,с.278].

Е.И. Гарбер, В.В. Козач рассматривают профессионально важные качества как анатомо - физиологические, психологические и социальные качества человека как субъекта труда. Для психологии труда и профессии важны, прежде всего, психологические качества - особенности психических процессов, состояний, свойств личности (понимаемых широко, как индивидуальности), то есть включая умения, навыки, привычки и другие психологические особенности конкретного человека[30,с.89].

Анализ понятий позволяет сделать обобщение и принять в нашем исследовании за основу определение Эвальда Фридриховича Зеера трактующего профессионально важные качества как психологические качества личности, определяющие продуктивность деятельности, функционирование и оперирование действиями, которые в процессе освоения и выполнения деятельности постепенно профессионализируются.

Профессионально важные качества представляют собой отдельные динамические черты личности, психические и психомоторные свойства, а также физические качества, соответствующие требованиям к человеку какой-либо определенной профессии и способствующие успешному овладению этой

профессией. Они являются, с одной стороны, предпосылкой профессиональной деятельности и, с другой стороны, сами совершенствуются, развиваются в ходе деятельности[30,с.100].

Наше исследование направлено на изучение интереса обучающихся поваров-кондитеров. Проанализировав научную литературу, уточним определение понятия «Повар-кондитер».

Повар-кондитер – специалист, умеющий искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные, который может готовить по рецепту и без, экспериментируя, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов.

Паспорт профессионального стандарта «Оказание услуг в области питания различным группам потребителей» по специальности «Повар, кондитер» представлен в таблице 1. [22].

*Основная цель профессиональной области деятельности:* оказание услуг в области питания различным группам потребителей.

*Рекомендуемые наименования должностей:*

VI квалификационный уровень - Управляющий предприятием питания;

V квалификационный уровень - Управляющий производством;

IV квалификационный уровень - Шеф-повар / Шеф-кондитер;

III квалификационный уровень - Старший повар / Старший кондитер;

II квалификационный уровень - Повар / Кондитер;

I квалификационный уровень - Помощник повара / Многоцелевой работник по питанию.



Паспорт профессионального стандарта «Оказание услуг в области питания различным группам потребителей» по специальности «Повар, кондитер»

*Карточки видов трудовой деятельности.*

*Многоцелевой работник по питанию*

Возможные названия должностей: работник предприятия быстрого обслуживания

Выполняемые функции	<p>Отпускает продукцию питания с раздачи/прилавка и на вынос;  Хранит и поддерживает необходимое количество готовой продукции на раздаче/прилавке с учетом требований к безопасности готовой продукции;  Готовит простые блюда (узкий ассортимент);  Готовит напитки, соки, мороженое, коктейли с использованием автоматов и безопасно пользуется технологическим оборудованием;  Подготавливает к работе и поддерживает в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование;  Упаковывает блюда и изделия для продажи на вынос;  Вежливо и дружелюбно обслуживает потребителей при отпуске продукции с раздачи/прилавка и на вынос;  Принимает и оформляет платежи;  Составляет однодневный заказ на продукты в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;  Проверяет качество и количество продуктов при получении;  Подготавливает к работе производственные помещения и помещения к приему пищи;  Может производить подготовку отдельных видов продуктов для приготовления простых блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
Возможные места работы	<p>Предприятия быстрого обслуживания, буфеты и другие типы предприятий питания, работники которых осуществляют данные функции.</p>
Требования к профессиональному образованию и обучению	<p>Профессиональное обучение на рабочем месте или в центре внутрифирменной подготовки или учебном центре.</p>
Требования к практическому опыту работы	<p>Не предъявляются.</p>

*Помощник повара*

Возможные названия должностей: помощник кондитера

Выполняемые функции	<p>Производит обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Готовит простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия и отделочные полуфабрикаты в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции;</p> <p>Готовит напитки, соки, мороженое, коктейли с использованием автоматов и безопасно использует технологическое оборудование;</p> <p>Подготавливает к работе производственные цеха и поддерживает в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование;</p> <p>Составляет однодневный заказ на продукты в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения и проверяет качество и количество продуктов при получении;</p> <p>Отпускает готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Может упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи.</p>
Возможные места работы	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.
Требования к профессиональному образованию и обучению	Профессиональное обучение на рабочем месте или в центре внутрифирменной подготовки или в учебном центре.
Требования к практическому опыту работы	Не предъявляются.

*Повар*

Возможные названия должностей: технолог, диетповар, повар горячего цеха, повар холодного цеха, повар заготовочного цеха

Выполняемые функции	<p>Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам;</p> <p>Производит обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и приготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</p> <p>Готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой продукции и с учетом особенностей питания (диетического, вегетарианского и прочего);</p> <p>Соблюдает при приготовлении основных блюд требования к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции;</p> <p>Сервирует и оформляет холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд;</p> <p>Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении блюд;</p> <p>Возможна специализация (диетические блюда, холодные блюда, горячие блюда, соусы, десерты и прочее).</p>
Возможные места работы	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.
Требования к профессиональному образованию и обучению	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении
Требования к практическому опыту работы	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.

*Кондитер*

Возможные названия должностей: пекарь

Выполняемые функции	<p>Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к изделиям;</p> <p>Производит приготовление основных видов теста и широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из него, основных отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности приготовления продукции и качеству готовой продукции;</p> <p>Выпекает основные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного и временного режима;</p> <p>Готовит и оформляет десерты, торты и пирожные с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции;</p> <p>Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и оформлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>В некоторых случаях может готовить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Возможна специализация (хлебобулочные изделия и хлеб, десерты и прочее).</p>
Возможные места работы	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
Требования к профессиональному образованию и обучению	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении.
Требования к практическому опыту работы	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.

*Старший повар*

Возможные названия должностей: су-шеф, бригадир горячего цеха, бригадир холодного цеха, бригадир заготовочного цеха

Выполняемые функции	<p>Подготавливает мясо, домашнюю птицу, дичь, рыбу и другие продукты для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Готовит сложные блюда из разнообразного ассортимента продуктов, в том числе экзотических и редких видов, комбинируя различные способы приготовления и сочетая основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>Творчески оформляет сложные блюда для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;</p> <p>Соблюдает при приготовлении сложных блюд требования к качеству и безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции;</p> <p>Участвует в разработке и внедрении меню коллективного питания;</p> <p>Составляет заказ и получает продукты на производство в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <p>Контролирует наличие запасов, хранение и расход продуктов на производстве, качество приготовления и безопасность готовой продукции производства;</p> <p>Проводит обучение на рабочих местах по отработке методов приготовления и оформления блюд, обеспечению качества и безопасности готовых блюд, тематические инструктажи и осуществляет оценку результатов обучения;</p> <p>Может руководить бригадой, распределять производственные задания между работниками бригады в зависимости от их умений и компетенции и контролировать исполнение заданий;</p> <p>Возможна специализация (холодные блюда, горячие блюда, полуфабрикаты и прочее).</p>
Возможные места работы	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.
Требования к профессиональному образованию и обучению	Среднее профессиональное образование (программа базовой подготовки).
Требования к практическому опыту работы	Не менее 6 месяцев на II квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.

*Старший кондитер*

Возможные названия должностей: бригадир кондитерского цеха, бригадир мучного цеха

Выполняемые функции	<p>Изготавливает сложные виды теста и отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Готовит сложные десерты, хлебобулочные и кондитерские изделия из разнообразного ассортимента продуктов, комбинируя различные способы приготовления и сочетая основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;</p> <p>Творчески оформляет сложные десерты, хлебобулочные и кондитерские изделия, используя подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Соблюдает при приготовлении сложных десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий требования к качеству и безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции;</p> <p>Участвует в разработке и внедрении меню/ассортимента изготавливаемой продукции;</p> <p>Составляет заказ и получает продукты на производство в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <p>Контролирует наличие запасов, хранение и расход продуктов на производстве, качество приготовления и безопасность готовых десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <p>Проводит обучение на рабочих местах по отработке методов приготовления и оформления десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий, обеспечению качества и безопасности готовой продукции и осуществляет оценку результатов обучения;</p> <p>Может руководить бригадой, распределять производственные задания между работниками бригады в зависимости от их умений и компетенции и контролировать исполнение заданий;</p> <p>Возможна специализация (кондитерские изделия, хлебобулочные изделия и прочее).</p>
Возможные места работы	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
Требования к профессиональному образованию и обучению	Среднее профессиональное образование (программа базовой подготовки).
Требования к практическому опыту работы	Не менее 6 месяцев на II квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.

*Шеф-кондитер*

Возможные названия должностей: начальник кондитерского цеха

Выполняемые функции	<p>Разрабатывает рецептуры десертов и меню/ассортимент в соответствии с концепцией организации и с учетом современных тенденций в индустрии питания и гостеприимства;</p> <p>Совершенствует продукцию производства (десерты, изделия, меню и услуги в области питания);</p> <p>Участвует в планировании работы производства и организации рабочих мест в кондитерском/мучном цехе;</p> <p>Планирует закупки продуктов от поставщиков, потребность в работниках кондитерского/мучного цеха и материальные затраты на оплату их труда;</p> <p>Осуществляет отбор и расстановку работников кондитерского/мучного цеха;</p> <p>Контролирует движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;</p> <p>Отбирает продукты по типу, количеству и качеству в соответствии с меню/ассортиментом и ожидаемым спросом на хлебобулочные и кондитерские изделия;</p> <p>Разъясняет обязанности работникам кондитерского/мучного цеха, проверяет хлебобулочные и кондитерские изделия на запах, цвет и консистенцию;</p> <p>Осуществляет контроль выпуска и себестоимости хлебобулочных и кондитерских изделий и доходов от их реализации, анализирует результаты деятельности кондитерского/мучного цеха;</p> <p>Эффективно выполняет задачи по удовлетворению потребностей в хлебобулочных и кондитерских изделиях различных категорий потребителей с учетом предоставления разнообразных услуг в области питания;</p> <p>Участвует в разработке бюджета кондитерского/мучного цеха и реализации общего плана организации. Может участвовать в приготовлении десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий.</p>
Возможные места работы	Кондитерские и мучные цеха отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные кондитерские и мучные цеха, имеющие функции кондитерского и мучного производства.
Требования к профессиональному образованию и обучению	Среднее профессиональное образование повышенного уровня.
Требования к практическому опыту работы	Не менее 2,5 лет работы на III квалификационном уровне на рабочем месте.

*Управляющий производством*

Возможные названия должностей: шеф-повар концепции

Выполняемые функции	<p>Организовывает работу производства и процесс снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>Осуществляет планирование деятельности производства и участвует в реализации планов;</p> <p>Координирует деятельность производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>Разрабатывает и внедряет систему обеспечения качества и безопасности продукции производства;</p> <p>Обеспечивает и поддерживает эффективную систему продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>Совершенствует работу производства и содействует совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>Участвует в разработке концепции, ценообразовании на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>Разрабатывает и реализовывает программы по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;</p> <p>Формирует профессиональную команду, мотивирует работников производства, поддерживает лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>Создает и обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>Контролирует движение финансовых и материальных ресурсов производства, принимает меры для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>
Возможные места работы	Сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, центральный офис сети предприятий питания.
Требования к профессиональному образованию и обучению	Практико-ориентированный бакалавр или среднее профессиональное образование повышенного уровня + освоение компетенций, соответствующих единицам профессионального стандарта данного квалификационного уровня в системе дополнительного профессионального образования или высшее профессиональное образование (бакалавр).
Требования к практическому опыту работы	Не менее 1 года работы на четвертом квалификационном уровне.

*Управляющий предприятием питания*

Возможные названия должностей: директор ресторана, директор предприятия питания



Выполняемые функции	<p>Управляет всей деятельностью предприятия питания: логистикой, производством и продажами продукции, системой контроля качества и безопасности продукции производства, обслуживанием гостей, маркетинговыми мероприятиями, персоналом, финансами и доходами, проектами реконструкции и открытия предприятий питания;</p> <p>Обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, конкурентоспособность продукции производства, прибыльность и продвижение предприятия питания, разработку новых конкурентоспособных концепций, создание и поддержание имиджа преуспевающей и надежной организации;</p> <p>Разрабатывает миссию, цели, задачи и стратегию развития предприятия питания, обеспечивает реализацию стратегических планов;</p> <p>Устанавливает требования к ценовой и кадровой политике предприятия питания, политике в области подбора и развития персонала и оплаты его труда, политике закупок и управления запасами, политике и стратегии развития процесса продаж, финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политике, внутренним стандартам качества продукции производства и обслуживания гостей, программам охраны здоровья и обеспечения безопасности труда, процедурам контроля эффективности бизнес-процессов, документообороту на предприятии питания;</p> <p>Делегирует полномочия по организации, функционированию и контролю деятельности предприятия питания;</p> <p>Контролирует исполнение бюджета и эффективность деятельности предприятия питания и предпринимает соответствующие корректирующие действия при необходимости;</p> <p>Оценивает результат деятельности предприятия питания по критериям и показателям.</p>
Возможные места работы	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, центральный офис сети предприятий питания.
Требования к профессиональному образованию и обучению	Практико-ориентированный магистр или высшее профессиональное образование (магистр, специалист).
Требования к практическому опыту работы	Не менее 1 года работы на пятом квалификационном уровне.

Исходя из паспорта профессионального стандарта «Оказание услуг в области питания различным группам потребителей» по специальности «Повар, кондитер», определим, какими качествами должен обладать будущий специалист.

Личностные качества, которыми необходимо обладать поварам-кондитерам: уверенность в себе, решительность, стрессоустойчивость, организованность, требовательность, ответственность, честность, аккуратность, креативность, внимательность, терпеливость, выдержанность, выносливость, пунктуальность, исполнительность. Также для успешного овладения профессией необходимо иметь лидерские качества, развитое воображение, оригинальность, изобретательность, творческое начало.

К профессионально важным качествам повара-кондитера относят:

- способность к выдерживанию физической нагрузки;
- зрительно-двигательная координация;
- координация движения обеих рук;
- способность к выполнению мелких точных движений.
- вкусовая, обонятельная, зрительная, образная и двигательная память;
- тонкие вкусовые ощущения и хорошо развитое обоняние;
- хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера;
- умение определить готовность блюда с помощью прикосновений, осязания, обоняния;
- развитый объемный и линейный глазомер;
- умение концентрировать и распределять внимание;
- умение правильно и эффективно распределять время;
- умение импровизировать.

## 1.2 Игровые ситуации и возможность их применения в образовательном процессе СПО

Игра наряду с трудом и учением – один из основных видов деятельности человека, удивительный феномен нашего существования. Человеку присуща потребность в игре, которая особенно сильно проявляется в детском возрасте [26, с.127].

Определение игры Г.К. Селевко трактует так: «Игра — это вид деятельности в условиях ситуаций, направленных на воссоздание и усвоение общественного опыта, в котором складывается и совершенствуется самоуправление поведением»[25, с.50].

Ученые П.И. Пидкасистый и Ж.С. Хайдаров давали следующее определение игры: «Игра есть то, что задумано и сделано; то, что есть, что думает и о чем думает субъект, когда он действительно увлечен этой деятельностью с неременной установкой на очевидный всем результат»[21, с. 79].

Особый вклад в изучение игры внес и выдающийся русский психолог П.Ф. Каптерев, который отмечает, что в обучении ребенку чрезвычайно важно уметь сосредотачивать свое внимание на различных предметах. «Этому великому искусству учит игра. Для достижения этой цели нужно, чтобы не было противоположности между игрой и учением, чтобы учение не являлось чем-то чрезвычайно сухим и отталкивающим по существу и по форме»[12, с.86]. Особое внимание в умственном развитии детей П.Ф. Каптерев уделяет развитию органов чувств. «Это постоянная наблюдательность, требуемая игрой, способствует развитию органов внешних чувств: глазомера, слуха, рук, ног»[12, с.86]. Развитие чувств больше поддерживается играми, чем учением. По мнению П.Ф. Каптерева, игры должны быть признаны существенным подспорьем систематическому учению; обучение и игры не враги — это друзья, которым сама природа указала идти одною дорогою и взаимно поддерживать друг друга[12, с.87].

В книге Д.Б. Эльконина «Психология игры» автор определяет игру следующим образом: «Человеческая игра — это такая деятельность, в которой воссоздаются социальные отношения между людьми вне условий непосредственно утилитарной деятельности»[43,с.208]. В своей теории Д.Б. Эльконин определил путь изучения ролевой игры, как выделение неразложимых единиц, которые обладают свойствами целого. По его мнению, такими единицами являются роль, сюжет, содержание, игровое действие[43,с.208].

Э. Берн, под игрой понимает, серию следующих друг за другом скрытых дополнительных транзакций с четко определенным и предсказуемым исходом. Она представляет собой повторяющийся набор порой однообразных транзакций, внешне выглядящих вполне правдоподобно, но обладающих скрытой мотивацией. Это серия ходов, содержащих ловушку, какой-то подвох[3,с.111].

Большинству игр присущи четыре главные черты (по С.А. Шмакову) [42, с.134]:

- *свободная* развивающая деятельность, предпринимаемая лишь по желанию ребенка, ради удовольствия от самого процесса деятельности, а не только от результата (процедурное удовольствие);
- *творческая*, в значительной мере импровизационный, очень активный характер этой деятельности («поле творчества»);
- *эмоциональная* приподнятость деятельности, соперничество, состязательность, конкуренция (чувственная природа игры, «эмоциональное напряжение»);
- *наличие* прямых или косвенных *правил*, отражающих содержание игры, логическую и временную последовательность ее развития.

Значение игры невозможно исчерпать и оценить развлекательно-рекреативными возможностями. В том и состоит ее феномен, что, являясь развлечением, отдыхом, она способна перерасти в обучение, в творчество, в терапию, в модель типа человеческих отношений и проявлений в труде, в

воспитании. Игра – это жизненная лаборатория ребенка, ядро «разумной школы» детства[26].

Игра как одно из древнейших педагогических средств обучения и воспитания переживает в настоящее время период своеобразного расцвета. Интерес к игре в настоящее время вызван, с одной стороны, развитием педагогической теории и практики, распространением проблемного обучения, с другой стороны, обусловлено социальными и экономическими потребностями формирования разносторонне активной личности [19, с.307].

Понятие "педагогические игры" включает достаточно обширную группу методов и приемов организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр.

В отличие от игр вообще, педагогическая игра обладает существенным признаком – четко поставленной целью обучения и соответствующим ей педагогическим результатом, которые могут быть обоснованы, выделены в явном виде и характеризуются учебно-познавательной направленностью. Игровая форма занятий создается на уроках при помощи игровых приемов и ситуаций, выступающих как средство побуждения, стимулирования к учебной деятельности. Деятельность обучающихся должна быть построена на творческом использовании игры и игровых действий в учебно-воспитательном процессе [19, с.309].

По определению Селевко Г.К., педагогическая игра обладает существенным признаком четко поставленной обучающей целью и соответствующими ей педагогическими результатами, которые могут быть обоснованы, выделены в явном виде и характеризуются учебно-познавательной направленностью[25, с.52].

Педагогическая игра – это вид деятельности, характеризующийся четко поставленной целью обучения и соответствующим ей педагогическим результатом, учебно-познавательной направленностью[26,с.128].

Игровая форма занятий создается на уроках при помощи игровых приемов и ситуаций, которые выступают как средство побуждения, стимулирования учащихся к учебной деятельности.

Определение места и роли игровой технологии в учебном процессе, сочетания элементов игры и ученья во многом зависят от понимания педагогом функций и классификации педагогических игр[26, с.129].

Селевко Г.К. разработал классификацию педагогических игр и основные направления их реализации.

По области деятельности:

- физические;
- интеллектуальные;
- трудовые;
- социальные;
- психологические.

По характеру педагогического процесса:

- обучающие; тренинговые; контролирующие; обобщающие;
- познавательные; воспитательные; развлекающие;
- репродуктивные; продуктивные; творческие;
- коммуникативные; диагностические; профориентационные;

психотехнические.

По игровой методике:

- предметные;
- сюжетные;
- ролевые;
- деловые;
- драматизация.

По предметной области:

– математические; химические; биологические; физические; экологические.

- музыкальные; театральные; литературные.
- трудовые; технические; производственные.
- физкультурные; спортивные, военно-прикладные; туристические; народные.

- обществоведческие; управленческие; экономические; коммерческие.

По игровой среде:

- без предметов; с предметами;
- настольные; комнатные; уличные; на местности;
- компьютерные; телевизионные;
- технические; со средствами передвижения.

Остановимся на том, что же понимается под деловой игрой.

Изучив научную литературу по теме «Игровые ситуации как средство развития интереса обучающихся», можно сделать вывод, что универсального определения игровых ситуаций нет. В педагогическом словаре игровые ситуации – метод имитации ситуаций, моделирующих профессиональную или иную деятельность путем игры, по заданным правилам. Применяется для обучения и исследовательских целей[13].

Игровые ситуации – форма воссоздания предметного и социального содержания профессиональной деятельности, моделирования систем отношений, характерных для данного вида практики [6].

И. М. Сыроежин определяет деловую игру как модель процесса принятия решения [29,с.64].

Д. Г. Левитес дает следующее определение: «деловые игры – педагогическое моделирование различных управленческих и производственных ситуаций с целью обучения отдельных личностей и их групп принятию решений» [17,с.201].

С. В. Емельянов и А. Г. Ивановский, понимают деловую игру как модель взаимодействия людей в процессе достижения некоторых целей экономического, политического или престижного характера [7,с.32].

А.А. Вербицкий даёт следующее определение деловой игре «Игровые ситуации – одна из базовых форм контекстного обучения и квазипрофессиональной деятельности студентов (наряду с учебной деятельностью академического типа и учебно-познавательной деятельностью). Структурно она представляет собой две «наложенные» друг на друга модели – имитационную и игровую, задающие предметный и социальный контексты усваиваемой студентами реальной профессиональной деятельности» [4,с.139].

Я. М. Бельчиков и М. М. Бирштейн рассматривают деловую игру как метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, выполняемый по заданным правилам группой людей или человеком с ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности[2,с.144].

Проанализировав различные трактовки определений исследователей, мы отметили главную особенность игровых ситуаций - наличие деловой ситуации или имитационной модели, которая моделирует реальную профессиональную или иную деятельность.

В нашем исследовании, говоря о игровых ситуациях, мы имеем в виду, прежде всего, учебные деловые игры.

Деловые игры выгодно отличаются от других методов обучения тем, что позволяют обучающимся быть причастными к функционированию систем, дают возможность им как бы «пожить» некоторое время в изучаемой в лабораторных условиях организационно-производственной системе. При этом следует подчеркнуть, что учебные деловые игры не подменяют традиционные методы обучения, а рационально их дополняют[26,с.130].



Селевко Г.К. в книге «Современные образовательные технологии» выделяет следующие виды игровых ситуаций: имитационные, операционные, ролевые игры, деловой театр, психо- и социодрама [26,с.127].

1. Имитационные игры. На занятиях имитируется деятельность какой-либо организации, предприятия или его подразделения. Имитироваться могут события, конкретная деятельность людей (деловое совещание, обсуждение плана, проведение беседы и т.д.) и обстановка, условия, в которых происходит событие или осуществляется деятельность.

2. Операционные игры. Они помогают отрабатывать выполнение конкретных специфических операций. В операционных играх моделируется соответствующий рабочий процесс. Игры этого типа проводятся в условиях, имитирующих реальные.

3. Исполнение ролей. В этих играх отрабатываются тактика поведения, действий, выполнение функций и обязанностей конкретного лица. Для проведения игр с исполнением роли разрабатывается модель-пьеса ситуации, между учащимися распределяются роли с «обязательным содержанием».

4. «Деловой театр». В нем разыгрывается какая-либо ситуация, поведение человека в этой обстановке. Здесь студент должен мобилизовать весь свой опыт, знания, навыки, суметь вжиться в образ определенного лица, понять его действия, оценить обстановку и найти правильную линию поведения. Основная задача метода инсценировки - научить ориентироваться в различных обстоятельствах, давать объективную оценку своему поведению, учитывать возможности других людей, устанавливать с ними контакты, влиять на их интересы, потребности и деятельность, не прибегая к формальным атрибутам власти, к приказу.

5. Психодрама и социодрама. Они весьма близки к «исполнению ролей» и «деловому театру». Это тоже «театр», но уже социально-психологический, в котором отрабатывается умение чувствовать ситуацию в

коллективе, оценивать и изменять состояние другого человека, умение войти с ним в продуктивный контакт.

Известно, что до настоящего времени классификация игровой деятельности носит эмпирический характер, хотя это центральная проблема развития учебных игровых ситуаций. Вклад в разработку классификации игровых ситуаций внесли: М. М. Бирштейн, В. Я. Платов, В. П. Пугачев, А. М. Смолкин, В. А. Трайнев и др. [23, с.125; 32, с.208].

И. В. Трайнев предлагает разделить все учебные деловые игры по способу организации, проведения и комплектации [32, с.209]

1. В зависимости от моделируемой ситуации он выделяет: игры с соперником, игры с природой, игры-тренировки.

2. По виду игрового процесса деловые игры делятся на: противоборство, взаимодействие, соревнование.

3. С учетом моделируемого процесса игры автор различает: игры с ограниченным числом ходов, игры с неограниченным числом ходов, несамовыражающиеся игры.

4. По способу передачи и обработки информации автор выделяет следующие группы игр: игры с применением обычных носителей информации (тестов, логических схем, карт), игры с применением компьютерной техники.

5. С учетом моделирования по времени игры можно разделить на: игры с масштабом времени, игры без масштаба времени.

Известна еще одна классификация учебных игровых ситуаций. Она представлена В. Т. Пугачевым [23, с.113]. В зависимости от признака, положенного в основу деления, деловые игры различают:

1. По целевому назначению:

- обучающие (в том числе тренинговые) деловые игры. Они имеют наиболее широкое распространение и служат для подготовки и повышения квалификации педагогических кадров;
- деловые игры для решения практических задач;

- проектные деловые игры. К ним обращаются при проектировании организационных систем (организаций, их структурных единиц и т.п.) и их изменений. Это довольно сложный вид игр, предполагающий высокий уровень компетентности их участников;
- исследовательские деловые игры. Используются для анализа поведения отдельных учащихся или целых коллективов в зависимости от изменения внешних или внутренних условий их деятельности.

## 2. По широте тематических рамок:

- комплексные (свободные) деловые игры. Предусматривают отработку методов решения сложной задачи в единстве ее важнейших аспектов. Это, например, имитация деятельности по разрешению конфликта с заданными параметрами;
- частные деловые игры служат для решения одной, определенной задачи, например, игра по изучению и сравнению эффективности коллективной и индивидуальной деятельности учащихся класса.

## 3. По степени свободы решений и действий участников игры:

- жесткие игры – содержание каждого шага игрока строго фиксируется в соответствии с формальной моделью имитируемых процессов. Принятие решений в них сводится к выбору одной из предложенных альтернатив, причем все основные действия осуществляются в строго определенные промежутки времени. И напротив, если игроки на базе соблюдения общих условий игры действуют свободно, их решения не регламентированы установленным набором альтернатив, то игра является мягкой;
- мягкие игры – действия участников ограничиваются лишь общим сценарием развертывания событий, в рамках которого игроки сами определяют последовательность своих действий. Имеются и промежуточные (полужесткие) типы игр.

## 4. По характеру коммуникаций участников игры:

- интерактивные деловые игры. Отражают зависимость действий ее участников друг от друга, и выступают одним из важнейших показателей ее динамики.

Игры этого типа необходимы для имитации отношений конкуренции (например, при моделировании деятельности по устройству на работу в организацию наиболее одаренных выпускников знаменитого университета);

- неинтерактивные деловые игры. В процессе игры ее участники действуют самостоятельно и принимают решения независимо от других.

5. По степени открытости:

- открытые деловые игры разрешают контакты между ее участниками, либо предполагают коллективное выполнение задачи;

- закрытые игры запрещают такого рода контакты.

### 1.3 Технологии применения игр для развития интереса

Современные условия модернизации образования, поиск инноваций повышают требования к профессиональной подготовке педагогических кадров: профессионализм, мобильность, способность к творческой переработке все возрастающего потока информации и его компетентного использования. Эти требования влекут за собой новые акценты в проблеме подготовки будущего педагога профессионального обучения – формирования творческой, саморазвивающейся и самосовершенствующейся личности [20,с.154].

Исследователи насчитывают до 50 различных методов обучения: рассказ, беседа, работа над источниками, демонстрация, упражнения, самостоятельная работа. Каждый метод в определенных обстоятельствах реализуется в своеобразных сочетаниях нескольких приемов [33]. По мнению многих ученых, эффективным средством получения и использования знаний, является игровые ситуации. Игровые ситуации насыщена более содержательной по сравнению с применяемой в традиционных методах обратной связью. Итоговый компонент на учебных занятиях способствует большей вовлеченности обучаемых в процесс обучения и познания реальности, формирует заданные установки профессиональной деятельности[18].

Игровые ситуации, как один из аспектов обучения и воспитания будущего специалиста необходима именно потому, что позволяет ее участникам раскрыть себя, свою индивидуальность. Роль игровых ситуаций одинаково велика в формировании и развитии всех сторон человеческой личности: умственной и физической, нравственной и эстетической. Преимущество игровых ситуаций заключается в том, что она достигает своих целей незаметно для обучаемого, без всякого давления на личность. Игровые ситуации, помогает участникам провести ее в непринужденной творческой атмосфере, что способствует более прочному закреплению знаний, умений и

навыков. Игровые ситуации отличаются от других форм обучения тем, что в них являются активными участниками[16].

Игровые ситуации воссоздает социальное содержание будущей профессиональной деятельности личности, сочетают в себе усвоение знаний в контексте профессиональной деятельности, воспитывают личные качества человека, ускоряют процесс социальной адаптации. При разработке игровых ситуаций преподаватель должен заложить пять психолого-педагогических принципов[37]:

1. Имитация и моделирование ситуаций. Предполагает разработку имитационной модели производства и игровой модели профессиональной деятельности;

2. Проблема и ее развертывание. Предполагает разработку учебной проблемы и системы заданий, в которых содержатся противоречия;

3. Ролевое взаимодействие участников игры. Предполагает разработку общения, основанного на принципе общения субъект-субъект;

4. Диалогическое общение. Предполагает разработку вопросов, в решении которых участники игры, общаясь друг с другом, продвигаются к решению поставленной задачи; при обсуждении и согласовании позиций и интересов каждый участник игры высказывает свою точку зрения на решение проблемы;

5. Двуплановость игровой учебной деятельности. Предполагает разработку обучающей деятельности в игровой форме, то есть обучение специалиста происходит в неформальной обстановке, что позволяют учащимся раскрыться для творческих поисков поставленной задачи.

В деловой игре студент приобретает навыки социального взаимодействия, ценностные ориентации и установки, присущие специалисту. Игровые ситуации активизируют творческие особенности личности, позволяет студенту увидеть то, что не укладывается в рамки ранее усвоенных знаний, учит его взаимосвязывать знания разных учебных дисциплин, объемно воспринимать взаимосвязанные проблемы, извлекать из памяти необходимую

информацию в нужный момент, переключаться с одного явления на другие, восполнять недостающую информацию интуитивным путем [28].

Использование игровых ситуаций способствует [36]: формированию познавательных и профессиональных мотивов и интересов; воспитанию системного мышления специалиста, включающее целостное понимание не только природы и общества, но и себя, своего места в мире; обучению коллективной мыслительной и практической работе, формированию умений и навыков социального взаимодействия и общения, навыков индивидуального и совместного принятия решений; воспитанию ответственного отношения к делу, уважения к социальным ценностям и установкам коллектива и общества в целом [1].

Деловые игры являются педагогическим средством и активной формой обучения, которая интенсифицирует учебную деятельность, моделируя управленческие, экономические, психологические, педагогические ситуации и дает возможность их анализировать и вырабатывать оптимальные действия в дальнейшем. Игровое сопровождение изучения материала позволяет поддерживать постоянный высокий интерес у обучающихся к содержанию предмета, активизирует их самостоятельную деятельность, формирует и закрепляет практические навыки[1].

## Вывод по I главе

В I главе нашего исследования по теме мы уточнили определения таких понятий как: «Игра», «Педагогическая игра», «Технолог общественного питания», «Профессионально важные качества».

Проанализировав различные трактовки определений исследователей, отметили главную особенность игровых ситуаций – наличие деловой ситуации или имитационной модели, которая моделирует реальную профессиональную или иную деятельность. Определили роль игровых ситуаций в процессе развития интереса обучающихся. Приняли в нашем исследовании за основу определение Эвальда Фридриховича Зеера трактующего профессионально важные качества как психологические качества личности, определяющие продуктивность деятельности, функционирование и оперирование действиями, которые в процессе освоения и выполнения деятельности постепенно профессионализируются.

Исходя из паспорта профессионального стандарта «Оказание услуг в области питания различным группам потребителей» по специальности «Повар, кондитер», определили, какими качествами должен обладать будущий специалист.

Деловые игры тренируют такие важные качества, как коммуникативность, аккуратность, креативность, лидерские качества, уверенность в себе, решительность, умение ориентироваться в сложной, быстро меняющейся ситуации, умение концентрировать и распределять внимание, умение импровизировать. Роль игровых ситуаций одинаково велика в формировании и развитии всех сторон человеческой личности: умственной и физической, нравственной и эстетической. Игровые ситуации позволяют ее участникам раскрыть себя, свою индивидуальность, активизируют творческие особенности личности.



## **Глава 2. Опытнo-практическая работа по использованию игровых ситуаций как средства развития интереса обучающихся к будущей профессиональной деятельности**

### **2.1 Цели и задачи опытнo-практической работы**

Опытнo-экспериментальная работа проводилась на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», в группе по направлению «Повар, кондитер» в составе 12 человек.

Нами были посещены занятия производственного обучения, а также сделан их анализ.

Обучение ведётся в соответствии с ФГОС СПО профессии 260807.01 Повар, кондитер. Темы занятий проводятся согласно программе профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков», в соответствии с перспективно тематическим планом.

На освоение программы профессионального модуля всего отводится 114 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа; самостоятельной работы обучающегося – 22 часов; учебной и производственной практики – 48 часов.

Реализация программы модуля осуществляется в учебных кабинетах - «Технологии кулинарного производства»; «Учебный кулинарный цех». Кабинеты оснащены рабочими местами и оборудованием, в соответствии с программным обеспечением.

В ходе занятия мастер производственного обучения использует:

– Словесный метод обучения - для целевой установки, определения основных действий и актуализации знаний обучающихся; при повторении техники безопасности, которую необходимо соблюдать на уроке; при проведении дополнительных инструктажей при выявлении в работе у

студентов неточностей; на заключительном этапе производственного обучения подводит итоги и повторный разбор ошибок;

– Наглядные пособия – журналы, сборник рецептур, плакаты, инструкционная карта воспроизводится на классной доске (написана последовательность трудовых действий);

– Показ трудовых приемов – на уроках формирования первоначальных умений, уроках отработки умений и навыков, если необходимо, то и на уроках совершенствования умений;

Таким образом, на уроке производственного обучения мастер использует только основные методы и формы обучения для овладения обучающимися определенной системой умений и навыков, что делает занятие малопродуктивным и требует больше времени на достижение целей, которые установлены стандартом СПО.

Кроме того, современная образовательная система повышает требования к подготовке будущих высококвалифицированных специалистов соответствующего уровня, со сформированными профессиональными важными качествами личности. Исходя из этого, можно сделать вывод, что традиционных методов обучения не достаточно. В связи с чем, появляется необходимость внедрения в педагогический процесс прогрессивных технологий, которые в свою очередь помогают студентам развивать профессиональные важные качества личности, делая их готовых к профессиональному росту, конкурентоспособных на рынке труда.

Среди многих современных методов обучения, широкое использование и интерес у многих педагогов получили игровые ситуации. Суть метода игровых ситуаций состоит в погружении студентов в ту или иную профессиональную деятельность, для отработки профессиональных умений и навыков.

Игра активизирует учебный процесс, по сравнению с традиционной формой проведения практических занятий. Она усиливает заинтересованность

ее участников в более глубоком знании изучаемой проблемы, предоставляет им возможность повышать педагогическое мастерство. В деловой игре активно проявляются такие качества личности, как дисциплинированность, ответственность, творческое воображение, чувство долга, умение взаимодействовать с коллективом, создается большая эмоциональная включенность игроков в образовательный процесс.

Но, несмотря на то, что значение и применение игровых ситуаций представлено в разных областях научного знания и хорошо изучены многими педагогами, они недостаточно активно используются в профессиональных образовательных организациях, в связи с этим у преподавателей многих специальных дисциплин возникает необходимость разработки игровых ситуаций.

Нами был проведен эксперимент по использованию игровых ситуаций как средство развития интереса обучающихся поваров, кондитеров. Эксперимент проводился в группе по направлению «Повар, кондитер», по примерной программе профессионального модуля (полный текст примерной программы профессионального модуля смотрите в приложении 1). Деловые игры были разработаны на темы: «Приготовление горячих сладких блюд» и «Приготовление сладких соусов» по 1 разделу и на темы: «Горячие напитки» и «Холодные напитки» по 2 разделу.

## 2.2 Методические рекомендации по проведению игровых ситуаций в образовательном процессе СПО

### План урока производственного обучения

(для экспериментальной подгруппы)

*Профессия (специальность), наименование:* Повар, кондитер (3 курс, 30 группа)

*Раздел 1:* Приготовление сладких блюд

*Тема урока:* **Приготовление и порционирование горячих сладких блюд**

*Тип урока:* Урок совершенствования умений

*Вид урока:* Игровые ситуации

*Цель урока:*

*Образовательная:* Обобщить, активизировать и закрепить знания обучающихся, приобретенные при освоении темы «Приготовление и порционирование горячих сладких блюд» на теоретических уроках.

*Развивающая:* Развитие творческого воображения, умение планировать, организовывать и выполнять работу в группах;

*Воспитательная:* Воспитание профессиональной самостоятельности, дисциплинированности, ответственности, творческого подхода к заданиям, интереса к профессии, толерантности.

*Задачи урока:*

1. Активизация и закрепления знаний и умений обучающихся, приобретенные при освоении темы «Приготовление и порционирование горячих сладких блюд» на теоретических уроках;
2. Формирование навыков приготовления и порционирования горячих сладких блюд;
3. Выявление допущенных ошибок при приготовлении и порционировании горячих сладких блюд;
4. Развитие умения рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;

5. Развитие умения находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности;

6. Развитие творческого воображения у студентов.

*Междисциплинарные и внутри предметные связи:* Санитария и гигиена питания; Физиология питания; Товароведение.

*Средства обучения, в т.ч. литературы:* Л.Г.Шатун «Кулинария», «Технология приготовления пищи» (учебник), «Повар» (учебное пособие для профессиональных лицеев и училищ); А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»; В.А. Домарецкий «Технология продуктов общественного питания»;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для подготовки кондитерского сырья), весоизмерительное, тепловое (варочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные);

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

*По итогам обучения обучающийся должен:*

• *Знать:*

Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;

Методы приготовления горячих десертов;

Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов;

Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;

Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;

• *Уметь:*

Органолептически оценивать качество продуктов;

Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;

Выбирать способы сервировки и подачи горячих десертов;

Оценивать качество и безопасность готовой продукции.

- *Иметь практический опыт:*

Расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;

Приготовления горячих десертов, используя различные технологии, оборудования и инвентарь;

Контроля качества и безопасности готовой продукции.

*ОК 1-9; ПК 5.1-5.2*

*Организация игры:*

Группа делится на 2 подгруппы (по 3 человека)

Участникам подгрупп предлагается дать название командам.

В ходе игры баллы будут начисляться следующим образом:

1. За каждый правильный ответ - 1 балл;
2. Не правильный ответ (или нет ответа) - 0 баллов;
3. Оценка вкусовых качеств - от 1 до 5 баллов;
4. Эстетичный вид – от 1 до 5 баллов.

*Игра «Кондитер»*

*Суть игры:* Шеф-повар набирает команду кондитеров в свой новый ресторан. Необходимо показать свои умения и навыки при приготовлении и эстетической подаче горячих сладких блюд

Шеф-повар предлагает выполнить следующие задания:

1. Ответить на вопросы
2. Приготовить горячее сладкое блюдо, из продуктов, которые предложит он;
3. Оформление и подача блюда.

*Задание 1:* Вопросно-ответная форма.

1.1. Назовите основные продукты, которые используются для приготовления горячих сладких блюд;

- 1.2. Как обрабатываю яйца по СанПиН?
- 1.3. Для чего просеивают муку?
- 1.4. Назовите традиционные сладкие блюда в Русской кухни;
- 1.5. Где хранят горячие сладкие блюда до подачи?
- 1.6. Как сделать песочное/сдобное/пряничное тесто?

*Задание 2:* Приготовить горячее сладкое блюдо:

Каждой команде шеф-повар предложил набор продуктов: мука, манка, яйца, молоко, сливочное масло, сухари, сахар, какао, изюм, орехи, корица, ванилин, яблоки, груши.

Основываясь на свои знания, умения, навыки приготовить 1 горячее сладкое блюдо.

*Задание 3:* Оформление и подача блюда.

Оформление и подготовка к подаче.

*Рефлексия «Синквейн»*

Синквейн – концентрация знаний, ассоциаций, чувств; сужение оценки явлений и событий, выражение своей позиции, взгляда на событие, предмет.

Написание синквейна является формой свободного творчества, которое осуществляется по определённым правилам.

Правила написания синквейна:

первая строка - одно слово, обычно существительное, отражающее тему синквейна;

вторая строка - два слова, прилагательные, описывающие основную мысль;

третья строка - три слова, глаголы, описывающие действия в рамках темы;

четвёртая строка - фраза из нескольких (обычно четырёх) слов, показывающая отношение к теме; таким предложением может быть крылатое выражение, цитата, пословица или составленная самим учащимся фраза в контексте с темой.

пятая строка - слово-резюме или словосочетание, связанное с первым, отражающее сущность темы, которое дает новую интерпретацию темы, выражает личное отношение пишущего к теме.

### Алгоритм написания синквейна.

1-я строка. Кто? Что? 1 существительное.

2-я строка. Какой? 2 прилагательных.

3-я строка. Что делает? 3 глагола.

4-я строка. Что автор думает о теме? Фраза из 4 слов.

5-я строка. Кто? Что? (Новое звучание темы). 1 существительное.



## План урока производственного обучения

(для экспериментальной подгруппы)

*Профессия (специальность), наименование:* Повар, кондитер (3 курс, 30 группа)

*Раздел 1:* Приготовление сладких блюд

*Тема урока:* **Приготовление сладких соусов**

*Тип урока:* Урок отработки умения и навыков

*Вид урока:* Игровые ситуации

*Цель урока:*

*Образовательная:* Обобщить, активизировать и закрепить знания и умения учащихся, приобретенные при освоении темы «Приготовление сладких соусов» на теоретических уроках.

*Развивающая:* Развитие творческого воображения, умение планировать, организовывать и выполнять работу в группах;

*Воспитательная:* Воспитание профессиональной самостоятельности, дисциплинированности, ответственности, творческого подхода к заданиям, интереса к профессии, толерантности.

*Задачи урока:*

1. Активизация и закреплений знаний учащихся, приобретенные при освоении темы «Приготовление сладких соусов» на теоретических уроках;
2. Формирование навыков приготовления и порционирования горячих сладких блюд и сладких соусов;
3. Выявление допущенных ошибок при приготовлении и порционировании горячих сладких блюд и сладких соусов;
4. Развитие умения рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;
5. Развитие умения находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности;
6. Развитие творческого воображения у студентов.

*Междисциплинарные и внутри предметные связи:* Санитария и гигиена питания; Физиология питания; Товароведение.

*Средства обучения, в т.ч. литературы:* Л.Г.Шатун «Кулинария» , «Технология приготовления пищи» (учебник), «Повар» (учебное пособие для профессиональных лицеев и училищ); А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»; В.А. Домарецкий «Технология продуктов общественного питания»;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для подготовки кондитерского сырья), весоизмерительное, тепловое (варочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные);

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

*По итогам обучения обучающийся должен:*

- *Знать:*

Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов и сладких десертов;

Методы приготовления горячих десертов;

Методы приготовления сладких соусов;

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд;

Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов;

Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;

Требования к безопасности хранения сладких соусов;

- *Уметь:*

Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;

Выбирать способы сервировки и подачи горячих десертов;

Оценивать качество и безопасность готовой продукции.

• *Иметь практический опыт:*

Расчета массы сырья для приготовления горячего десерта и сладкого соуса;

Приготовления горячих десертов и сладких соусов, используя различные технологии, оборудования и инвентарь;

Контроля качества и безопасности готовой продукции.

*ОК 1-9; ПК 5.1-5.2*

*Организация игры:*

Группа делится на 2 подгруппы (по 3 человека).

Участникам подгрупп предлагается дать название командам.

В ходе игры баллы будут начисляться следующим образом:

1. За каждый правильный ответ - 1 балл;
2. Не правильный ответ (или нет ответа) - 0 баллов;
3. Оценка вкусовых качеств - от 1 до 5 баллов;
4. Эстетичный вид – от 1 до 5 баллов.

*Игра «Кондитер»*

*Суть игры:* Шеф-повар ресторана решил провести проверку в кондитерском цехе.

Шеф-повар предлагает выполнить следующие задания:

1. Найти лишний ингредиент в рецептуре соуса;
2. Восстановить последовательность приготовления сладкого соуса;
3. Приготовление бисквита и сладкого соуса к нему;
4. Оформление и подача десерта.

*Задание 1: «Найди лишний ингредиент»*

Соус «Шоколадный»: сахар, молоко сгущённое цельное с сахаром, крахмал картофельный, какао-порошок, ванилин, вода, молоко.

Соус «Миндальный»: миндаль, сахар, молоко сгущённое цельное с сахаром, молоко, вода, ваниль.

Соус «Земляничный»: земляника, вода, сахар, сливки.

Соус «Черносмородиновый»: смородина черная, сахар, вода, сливки, какао-порошок, лимонная кислота.

Соус «Клюквенный»: клюква, сахар, крахмал картофельный, вода, корица.

Сироп «Шоколадный»: сахар, какао-порошок, ванилин, вода, сливки.

Соус «Яблочный»: яблоки, сахар, крахмал картофельный, яйца, вода, корица, кислота лимонная, гвоздика.

*Задание 2: «Разложи по полочкам»*

Рецепт приготовления «Вишневый соус»

1. Влить вишневый сок и 0,5 стакана воды;
2. Готовить до растворения;
3. Добавить вишню, прогреть, 3 мин;
4. Подавать теплым, со взбитыми сливками;
5. Положить замороженную вишню в дуршлаг и разморозить, сохранив вытекающий сок;
6. Положить сахар;
7. Развести крахмал в 2 ст. л. воды, при помешивании добавить в соус, 8. готовить 2–3 мин., до загустения;
8. Растопить масло.

Рецепт приготовления «Сладкий абрикосовый соус»

1. Взбейте до однородности, при желании протрите через сито;
2. Разрежьте стручок ванили пополам;
3. Добавьте крем-фреш и «Гран Марнье»;
4. Залейте 100 мл воды с лимонным соком, посыпьте сахаром;
5. Кончиком ножа выскребите в кастрюлю семена, положите стручок;

6. Переложите содержимое кастрюли в блендер, удалив стручок;
7. Разрежьте абрикосы пополам;
8. Поставьте на сильный огонь, доведите до кипения, готовьте 10 мин;
9. Сложите абрикосы в кастрюлю;
10. Удалите косточки.

*Задание 3:* Приготовление бисквита и сладкого соуса к нему.

Основываясь на свои знания, умения, навыки приготовить бисквит и сладкий соус.

*Задание 4:* Оформление и подача десерта.

*Рефлексия «Три М»*

Обучающимся предлагается назвать три момента, которые у них получились хорошо в процессе урока, и предложить одно действие, которое улучшит их работу на следующем уроке.

### **План урока производственного обучения**

(для экспериментальной подгруппы)

*Профессия (специальность), наименование:* Повар, кондитер (3 курс, 30 группа)

*Раздел 2:* Приготовление напитков

*Тема урока:* **Приготовление горячих и холодных напитков**

*Тип урока:* Урок отработки умений и навыков

*Вид урока:* Игровые ситуации

*Цель урока:*

*Образовательная:* Обобщить, активизировать и закрепить знания обучающихся, приобретенные при освоении темы 2.1 «Горячие напитки» и темы 2.2 «Холодные напитки» на теоретических уроках.

*Развивающая:* Развитие творческого воображения, умение планировать, организовывать и выполнять работу в группах;

*Воспитательная:* Воспитание профессиональной самостоятельности, дисциплинированности, ответственности, творческого подхода к заданиям, интереса к профессии, толерантности.

*Задачи урока:*

1. Активизация и закрепления знаний обучающихся, приобретенные при освоении при освоении темы 2.1 «Горячие напитки» и темы 2.2 «Холодные напитки» на теоретических уроках.;
2. Формирование умений и навыков в приготовлении, порционировании и отпуске напитков;
3. Выявление допущенных ошибок при приготовлении, порционировании и отпуске напитков;
4. Развитие умения рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;
5. Развитие умения находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности;
6. Развитие творческого воображения у студентов.

*Междисциплинарные и внутри предметные связи:* Санитария и гигиена питания; Физиология питания; Товароведение.

*Средства обучения, в т.ч. литературы:* Л.Г.Шатун «Кулинария» , «Технология приготовления пищи» (учебник), «Повар» (учебное пособие для профессиональных лицеев и училищ); А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»; В.А. Домарецкий «Технология продуктов общественного питания»;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для подготовки кондитерского сырья), весоизмерительное, тепловое (варочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные);

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

*По итогам обучения обучающийся должен:*

- *Знать:*

Классификацию и ассортимент, требования к отпуску горячих и холодных напитков;

Органолептический метод определения степени готовности и качества холодных и горячих напитков;

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих и холодных напитков;

Температурный режим хранения напитков;

Температуру подачи.

- *Уметь:*

Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

Выбирать варианты оформления напитков;

Выбирать способы подачи горячих и холодных напитков;

Оценивать качество и безопасность готовой продукции.

- *Иметь практический опыт:*

Расчета массы сырья для приготовления напитков;

Приготовления горячих и холодных напитков, используя различные технологии, оборудования и инвентарь;

Контроля качества и безопасности готовой продукции.

*ОК 1-9; ПК 5.1-5.2*

*Организация игры:*

Группа делится на 2 подгруппы (по 3 человека).

Участникам подгрупп предлагается дать название командам.

В ходе игры баллы будут начисляться следующим образом:

1. За каждый правильный ответ - 1 балл;

2. Не правильный ответ (или нет ответа) - 0 баллов;

3. Эстетичный вид – от 1 до 5 баллов.

### Игра «Кондитер»

*Суть игры:* В ресторане проходит научная конференция, шеф-повар поручил кондитерам подготовить кофе-брейк для её участников.

Для того чтобы все хорошо прошло, шеф-повар предлагает:

1. Сыграть в игру «Лото»;

2. Приступить к подготовке кофе-брейка.

#### Задание 1: «Лото»

Каждой подгруппе раздаются карточки-поля с цифрами и фишки (смотрите рисунок 4). Задача обучающихся отвечать на вопросы мастера производственного обучения. Тот, кто первый ответит, закрывает фишкой цифру в «клетке» с номерами вопроса. За каждую закрытую «клетку» - 1 балл.

1	2		3	4		5
	6	7		8	9	
10	11		12	13		14

Рис. 4 Карточка-поле для игры в «Лото»

Вопросы к игре «Лото»:

1. В зависимости от переработки чайного листа чай бывает прессованный и \_\_\_\_\_ (байховый);
2. Какой температуры должен подаваться охлажденный чай? (8-10°С)
3. Самый редкий и дорогой чай? (белый)
4. Этот чай производится только в китайской провинции Фуцзянь. (желтый чай)



5. Обычно чай с этим названием поставляются в виде различных прессованных форм – плиток, кирпичей, лепешек. (пуэр)
6. Этот чай изготавливается из гибискуса и имеет множество целебных свойств, за что в арабской культуре называется «лекарством от всех болезней». Употребляется в холодном и горячем виде. (каркаде)
7. Из семян, какого дерева получают зерна кофе?
8. Родиной кофе считают Южную Аравию и \_\_\_\_\_? (Эфиопию)
9. Какой кофе вариться полностью на молоке? (кофе по-итальянски)
10. Чем посыпается поверхность киселя при отпуске? (сахарной пудрой)
11. Древнейшим русским летним напитком является \_\_\_\_\_? (квас)
12. Русским национальным зимним напитком является \_\_\_\_\_? (сбитень)
13. Тонизирующий и ароматный безалкогольный напиток, на основе молока или воды, какао-порошка и сахара. (какао)
14. Температура подачи горячих напитков? (75°С)

#### *Задание 2: Кофе-брейк*

Кофе-брейк или кофе-пауза — короткий перерыв во время научной или бизнес - конференции для приёма пищи и неформального общения.

На кофе-брейке гости пьют безалкогольные напитки, чай, кофе, прохладительные напитки обычно со свежей выпечкой, сэндвичами, конфетами, печеньем выставленными на фуршетной линии.

#### *Рефлексия «Три М»*

Обучающимся предлагается назвать три момента, которые у них получились хорошо в процессе урока, и предложить одно действие, которое улучшит их работу на следующем уроке.

## **2.3 Апробация игровых ситуаций в процессе изучения дисциплины «Практическое обучение»**

Организация педагогического эксперимента проводилась по трем основным последовательным этапам: констатирующий, формирующий, контрольный

Каждый этап опытно-экспериментальной работы подразумевает выполнение следующих процедур:

1. Констатирующий этап: определение исходных данных для дальнейшего исследования (например, определение начального уровня знаний и умений учащихся по какому-то разделу программы).

2. Формирующий этап: разработка игровых ситуаций, как средства развития профессиональных важных качеств личности будущих поваров, кондитеров.

3. Контрольный этап: анализ полученных в результате эксперимента данных.

В ходе эксперимента мы разделили группу на 2 подгруппы - экспериментальную и контрольную. Работа проводилась параллельно в каждой подгруппе, на уроках производственного обучения. Занятия в контрольной группе – без применения игровых ситуаций, а в экспериментальной – с применением игровых ситуаций.

На констатирующем этапе была проведена диагностика уровня профессионального важного качества - творческое воображение. За основу диагностики была взята игра-головоломка для развития воображения и креативности под названием друдлы (смотреть приложение 2). Друдл - это не законченная картинка (имеет множественные значения), которую нужно додумать или дорисовать.

В результате анализа диагностических данных констатирующего этапа видно, что перед началом эксперимента в 1 подгруппе (контрольной) на 1 уровне творческого воображения - 50% студентов, на 2 уровне – 33%, на 3

уровне -17%; во второй подгруппе (экспериментальной) на 1 уровне творческого воображения - 66 % студентов, на 2 – 34%, на 3 уровне - 0%.

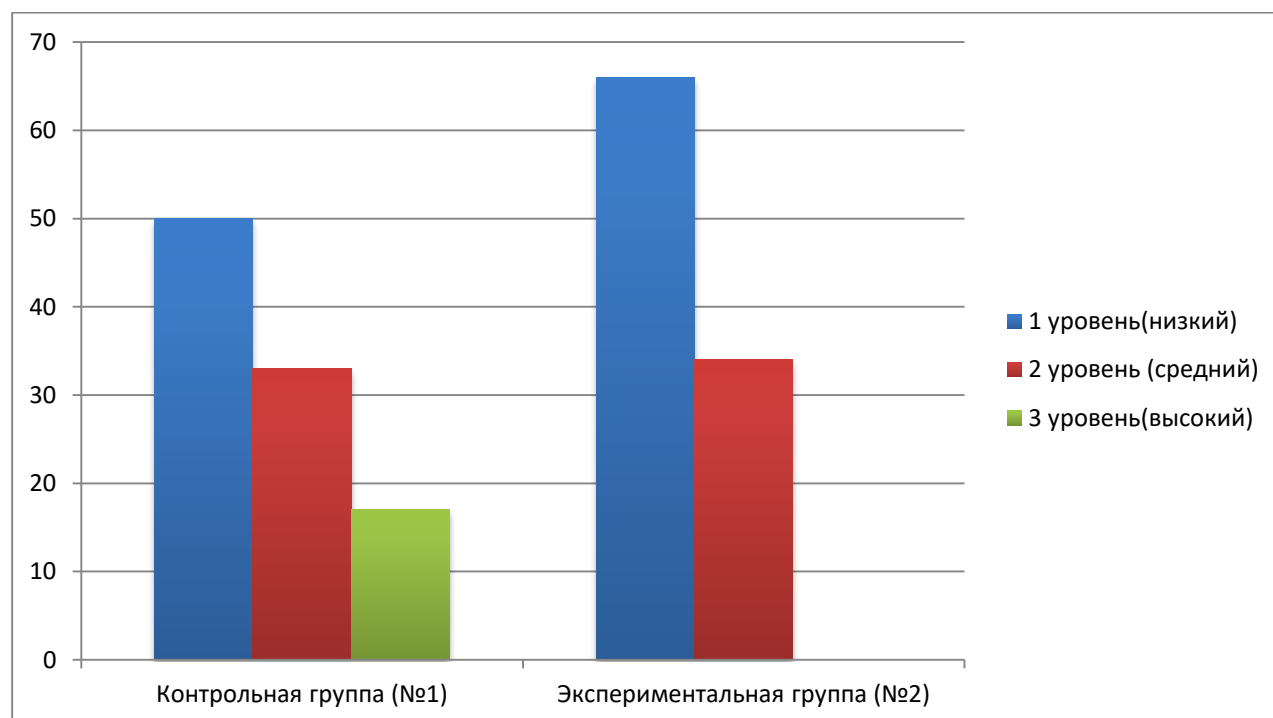
Данные об уровне творческого воображения на констатирующем этапе представлены в таблице 2.

Таблица 2

Результаты диагностики уровня творческое воображение студентов на констатирующем этапе.

	1 уровень	2 уровень	3 уровень
Контрольная подгруппа (номер 1), %	50	33	17
Экспериментальная подгруппа (номер 2), %	66	34	0

Для наглядности представим результаты диагностики уровня творческое воображение студентов на констатирующем этапе в диаграмме (рис.1)



*Рис.1. Результаты диагностики уровня творческое воображение студентов на констатирующем этапе*

Таким образом, получив результаты с помощью игры-головоломки, можно сделать вывод, что творческое воображение не достаточно развито у обеих подгрупп. Для того чтобы повысить уровень творческого воображения, нами были разработаны и внедрены деловые игры в модуль «Приготовление сладких блюд» (смотреть II главу).

На производственном обучении студентам экспериментальной подгруппы предлагалось сыграть в игру: «Кондитер». Цель игры – развитие творческого воображения, систематизация знаний, полученных на уроках теоретического обучения, формирование профессиональных умений и навыков. Задача игры – студентам необходимо показать свои умения и навыки при приготовлении и оформлении горячего сладкого блюда, сладких соусов, горячих и холодных напитков.

На контрольном этапе, после проведения экспериментальной работы в обеих группах провели повторную диагностику уровня профессионального важного качества - творческое воображение, который помог выявить, как влияет применение игровых ситуаций на уровень творческого воображения.

За основу повторной диагностики была взята игра-головоломка друдлы (смотреть приложение 3).

В результате анализа диагностических данных контрольного этапа видно, что в 1 подгруппе (контрольной) на 1 уровне творческого воображения - 33% студентов, на 2 уровне – 50%, на 3 уровне -17%; во второй подгруппе (экспериментальной) на 1 уровне творческого воображения - 17 % студентов, на 2 – 66%, на 3 уровне - 17%.

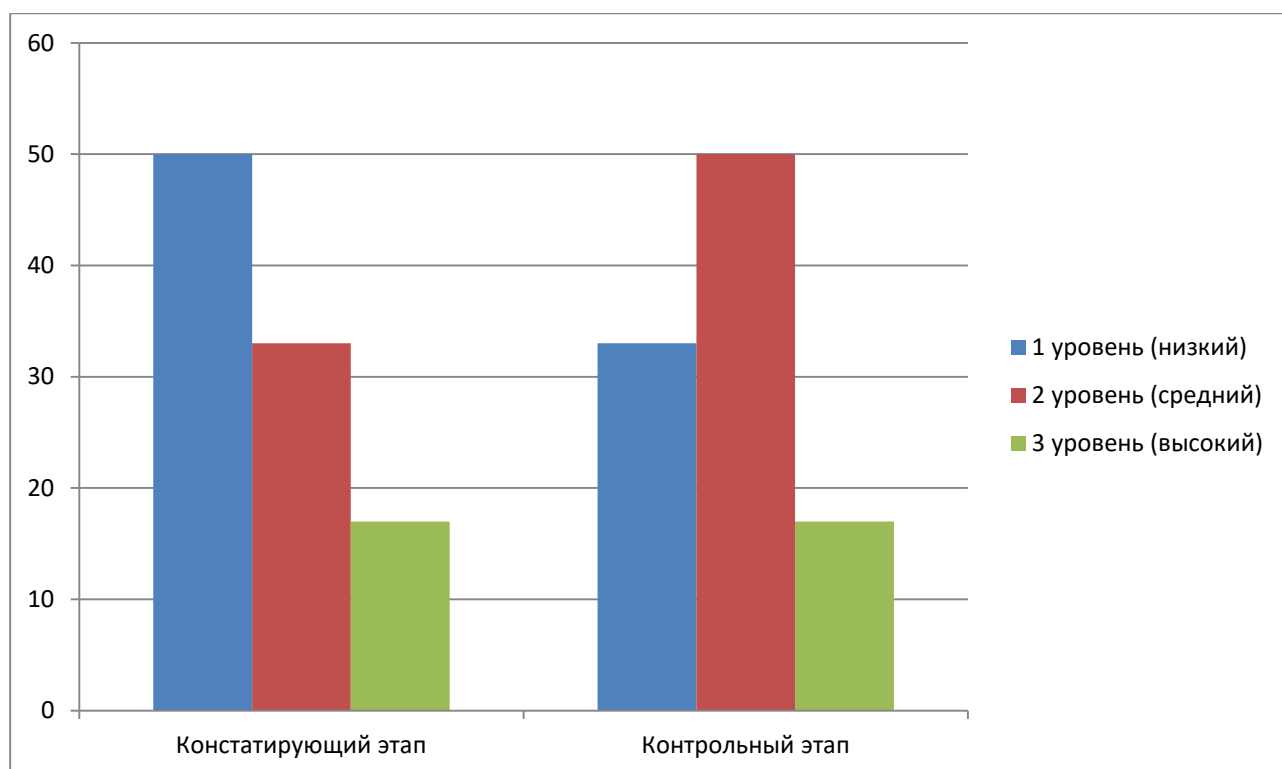
Данные об уровне творческого воображения на контрольном этапе представлены в таблице 3.

Таблица 3

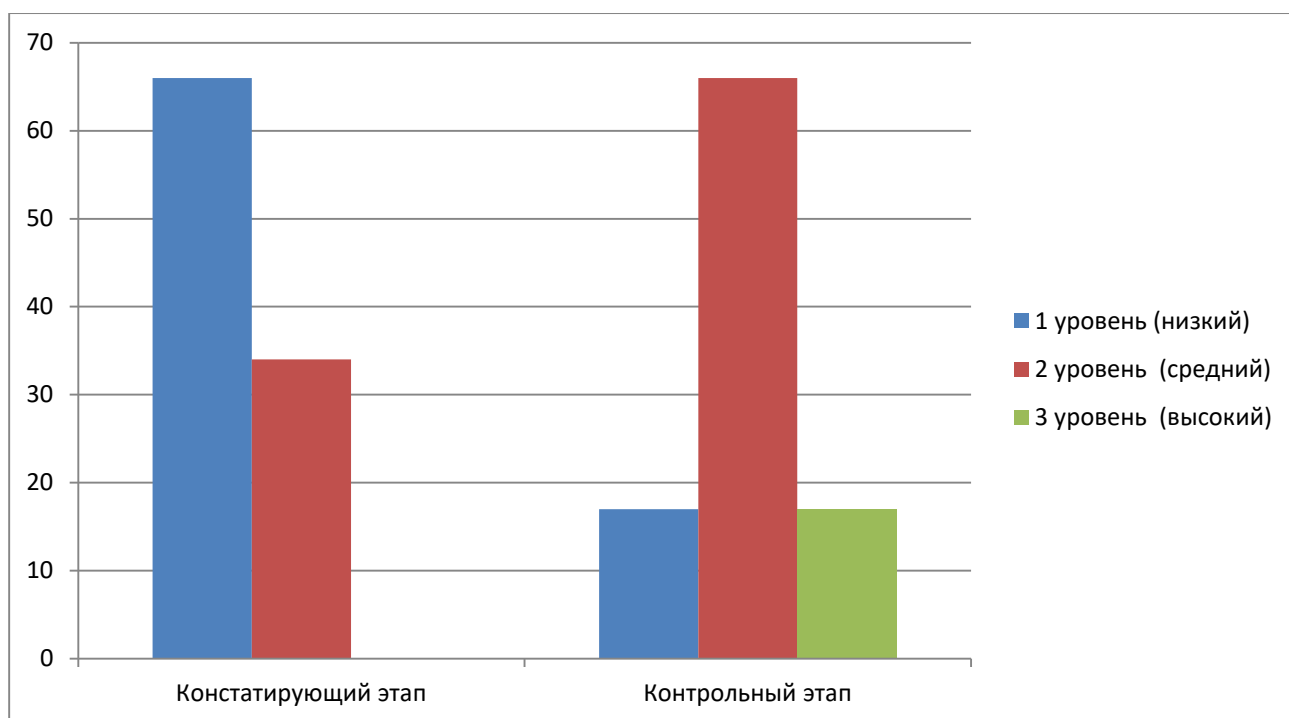
Результаты диагностики уровня творческое воображение студентов на контрольном этапе.

	1 уровень	2 уровень	3 уровень
Контрольная подгруппа (номер 1), %	33	50	17
Экспериментальная подгруппа (номер 2), %	17	66	17

Для наглядности представим изменения в диаграмме начального и контрольного уровня диагностики творческого воображения у студентов (рис.2,3).



*Рис. 2. Динамика уровня творческого воображения у студентов в контрольной подгруппе в ходе формирующего эксперимента*



*Рис. 3. Динамика уровня творческого воображения у студентов в экспериментальной подгруппе в ходе формирующего эксперимента*

В результате сравнительного анализа уровня творческого воображения испытуемых на контрольном этапе установлено, что в экспериментальной группе за время проведения эксперимента показатели 2 уровня увеличилось на 33 % (с 34% до 66%), 3 уровня увеличились на 17% (с 0% до 17%), тогда как в контрольной группе показатели 2 уровня увеличились на 17% (с 33% до 50%). Также выявлено, что показатель 1 уровня в экспериментальной подгруппе уменьшился на 51% (с 66 до 17%), а в контрольной на 17% (с 50% до 33%).

При изучении диагностических данных можно сделать вывод о том, что в экспериментальной группе в отличие от контрольной группы за период экспериментальной деятельности наблюдается ощутимое улучшение показателей. В экспериментальной группе возросло количество студентов 2 и 3 уровней творческого воображения.

С помощью игровой технологии на производственном обучении нам удалось вызвать интерес со стороны студентов, экспериментальной подгруппы, к приготовлению блюд, к эстетическому оформлению блюд, красивой подаче.

На каждом уроке производственного обучения студенты включали свою фантазию, воображение, использовали свои знания из других дисциплин. Также проявлялся интерес при оформлении блюд, вкладывали что-то свое, воплощали свои идеи, задумки.

В обеих группах – и экспериментальной, и контрольной – у студентов сформировались профессиональные умения и навыки при приготовлении и оформлении горячих сладких блюд, но студенты экспериментальной группы лучше усвоили материал, так как они были более самостоятельны, приходилось опираться исключительно на свои знания, а не полагаться на помощь мастера производственного обучения. Это говорит об эффективности применения игровых ситуаций в процессе изучения модуля.

Таким образом, в результате теоретического изучения данного вопроса и практической экспериментальной работы можно сделать вывод о том, что применение игровых ситуаций при проведении производственного обучения способствует развитию уровня творческого воображения у студентов, что в свою очередь позволяет заметно улучшить продуктивность обучения, подготовить будущих высококвалифицированных специалистов, со сформированными профессиональными важными качествами личности.

Игровые технологии дают возможность использовать коллективные формы взаимодействия учащихся, выявить межпредметные связи и интегрировать их в общие знания, повысить интерес обучающихся к профессии, помогают достичь более прочного усвоения учащимися знаний, умений и навыков. Основная цель игры – развитие творческих умений и навыков, формирование творческого потенциала и профессионально – ориентированного мышления, подготовка компетентного выпускника.

## Вывод по II главе

Во II главе выпускной квалификационной работы была проведена опытно – поисковая работа по организации и проведению игровых ситуаций как средство развития интереса обучающихся качеств личности будущих специалистов.

Экспериментальная работа проводилась на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». В группе по направлению «Повар, кондитер». Была проведена диагностика профессионального важного качества – творческое воображение.

С помощью игровой технологии на производственном обучении нам удалось вызвать интерес со стороны студентов, экспериментальной подгруппы, к приготовлению, эстетическому оформлению блюд, красивой подаче. На каждом уроке производственного обучения студенты включали свою фантазию, воображение, использовали свои знания из других дисциплин. Также проявлялся интерес при оформлении блюд, вкладывали что-то свое, воплощали свои идеи, задумки.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что применение игровых ситуаций при проведении производственного обучения способствует развитию уровня творческого воображения у студентов, что в свою очередь позволяет заметно улучшить продуктивность обучения, подготовить будущих высококвалифицированных специалистов, со сформированными профессиональными важными качествами личности.

Игровые технологии дают возможность использовать коллективные формы взаимодействия учащихся, повышают интерес обучающихся к профессии, помогают достичь более прочного усвоения обучающимися знаний, умений и навыков. Основная цель игры – развитие творческих умений и навыков, формирование творческого потенциала и профессионально – ориентированного мышления, подготовка компетентного выпускника.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Разработка игровых ситуаций является распространенным способом ведения учебного процесса. Несомненные преимущества: игровая деятельность влияет на развитие воображения, внимания, памяти, мышления, всех познавательных процессов. Игровые ситуации позволяют участникам раскрыть себя, научиться занимать активную позицию, испытывать себя на профессиональную пригодность. Используются для получения практических навыков обучаемыми, специалистами в профессиональной деятельности. В процессе проведения игровых ситуаций развивается активность обучаемых, проявляется интерес к изучаемому материалу и активизации их деятельности на протяжении всего занятия. Игровые ситуации могут проводиться как на уроках теоретического, так и практического обучения.

Применение игровых ситуаций в обучении улучшает качество образования, повышает продуктивность обучения, на основе его индивидуализации, появляется возможность реализации перспективных методов обучения. Актуальность игровых ситуаций, как одной из игровой технологии, в том, что она имитирует тот или иной аспект деятельности людей разных профессий, позволяет её участникам испытать себя на профессиональную пригодность, совершенствоваться в профессионализме. Каждый участник получает роль, действует, исходя из нее достигая определенных результатов. В конце игры подводятся итоги, оцениваются результаты и обязательно делаются выводы о том, какие были приобретены новые знания и навыки.

В I главе нашего исследования мы уточнили определения таких понятий как: «Игра», «Педагогическая игра», «Технолог общественного питания», «Профессионально важные качества». Исходя из паспорта профессионального стандарта индустрии питания, определили, какими качествами должен обладать будущий специалист. Определили роль игровых ситуаций в процессе развития интереса обучающихся.

В практической части нашей выпускной квалификационной работы была проведена разработка и использование игровых ситуаций как средство развития интереса обучающихся по разделам «Приготовление сладких блюд» и «Приготовление напитков» по программе профессионального модуля. Проведена экспериментальная проверка применения игровых ситуаций на уроках практического обучения на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». В группе по направлению «Повар, кондитер» в составе 12 человек, которую мы разделили на 2 подгруппы – экспериментальную и контрольную.

Работа проводилась параллельно в каждой подгруппе, на уроках производственного обучения. Занятия в контрольной группе – без применения игровых ситуаций, а в экспериментальной – с применением игровых ситуаций.

Для проверки эффективности применения игровых ситуаций, была проведена диагностика уровня профессионального важного качества - творческое воображение. После проведения экспериментальной работы в обеих группах провели повторную диагностику уровня. В результате сравнительного анализа уровня творческого воображения испытуемых установлено, что в экспериментальной группе за время проведения эксперимента показатели 2 уровня увеличилось на 33 % (с 34% до 66%), 3 уровня увеличилось на 17% (с 0% до 17%), тогда как в контрольной группе показатели 2 уровня увеличились на 17% (с 33% до 50%). Также выявлено, что показатель 1 уровня в экспериментальной подгруппе уменьшился на 51% (с 66 до 17%), а в контрольной на 17% (с 50% до 33%). При изучении диагностических данных можно сделать вывод о том, что в экспериментальной группе в отличие от контрольной группы за период экспериментальной деятельности наблюдается ощутимое улучшение творческого воображения у студентов. В экспериментальной группе возросло количество студентов 2 и 3 уровней творческого воображения.

Исходя из вышеизложенного, можно констатировать, что цель - теоретическое обоснование и разработка игровых ситуаций для развития профессиональных важных качеств, поставленная в работе, по теме «Игровые ситуации как средство развития интереса обучающихся» достигнута. Задачи по развитию интереса обучающихся, а именно творческого воображения, решены.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бабанова, И. А. Деловые игры в учебном процессе [Текст] / И.А. Бабанова // Научные исследования в образовании.- 2012. - №7. URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/delovye-igry-v-uchebnom-protseesse> (дата обращения: 04.06.2016).
2. Бельчиков, Я.М. Деловые игры [Текст] / Я.М. Бельчиков, М.И. Бирштейн.- Рига: Авотс,2011. – 304с.;
3. Берн, Э. Люди, которые играют в игры [Текст] / Э. Берн, - издание на русском языке. ООО «Издательство «Эксмо», 2012.;
4. Вербицкий, А.А. Активное обучение в высшей школе [Текст] / А.А. Вербицкий.- Москва: Высшая школа, 2006.-207с.;
5. Деркач, А.А. Акмеология: пути достижения вершин профессионализма [Текст] / А.А. Деркач, Н.В.Кузьмина.- Москва.,2008.- 420с.;
6. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие [Текст] / В.А. Домарецкий.- Москва: Форум, 2013.;
7. Емельянов, С.В. Метод игровых ситуаций [Текст] / С.В. Емельянов, Бурков В Н, Ивановский А Г, Немцева А Н, Ситников В И, , Щепкин А В. – Москва, 2011.-60с.
8. Емельянов, С.В. Метод игровых ситуаций [Текст] / С.В. Емельянов, В.Н. Бурков, А.Г. Ивановский.- Москва, 2012.58с.;
9. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – Москва: ЛАДА, 2009 – 680 с.;
- 10.Зеер, Э.Ф. Психология профессий: Учебное пособие для студентов вузов [Текст] / Э.Ф. Зеер.- Екатеринбург: Деловая книга, 2003. – 336с.;
- 11.Качалова, Л.П. Педагогические технологии: Учебное пособие [Текст] / Л.П. Качалова, Е.В. Телеева. – Шадринск: ШГПИ, 2011.- 220с
- 12.Коджаспирова, Г.М. История образования и педагогической мысли: таблицы, схемы, опорные конспекты [Текст] / Г.М. Коджаспирова. – Москва, 2013. – 138с.;

- 13.Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь: для студентов высш. и сред. пед. учеб. заведений [Текст] / Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров.- Москва:Академия, 2011.-176с.;
- 14.Колесник, Н. Е. Формированиеиразвитие интереса обучающихсякачеств у учащихся СПО [Текст] // Актуальные вопросы современной педагогики: материалы междунар. науч. конф. (г. Уфа, июнь 2011 г.). — Уфа, 2011. — 93-96с.;
- 15.Кривко-Апинян, Т.А. Мир игры [Текст] / Т.А. Кривко-Апинян. – С. - Пб.: Эйдос, 2012. - 160 с.;
- 16.Лазарева, Л.П. Игровые ситуации как метод активного обучения иноязычной речи в системе профессиональной подготовки специалистов [Текст] / Л.П. Лазарева // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. – 2015 - №8-3.- URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/delovaya-igra-kak-metod-aktivnogo-obucheniya-inoazychnoy-rechi-v-sisteme-professionalnoy-podgotovki-spetsialistov> (дата обращения: 05.04.2016);
- 17.Левитес, Д.Г. Практика обучения: современные образовательные технологии [Текст] / Д.Г.Левитес — Москва: Изд-во «Институт практической психологии»; Воронеж: НПО «МОДЭК», 2013. — 288 с.
- 18.Медведева, Т.В. Игровые ситуации как метод соединения теории и практики [Текст] / Т.В. Медведева, Г.А. Ромицына // Психология и педагогика: методика и проблемы практического применения. – 2015 - №42.- URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/delovaya-igra-kak-metod-soedineniya-teorii-i-praktiki> (дата обращения: 05.04.2016);
- 19.Михайленко Т. М. Игровые технологии как вид педагогических технологий [Текст] // Педагогика: традиции и инновации: материалы междунар. науч. конф. (г. Челябинск, октябрь 2011 г.).Т. I. — Челябинск: Два комсомольца, 2011. — С. 140-146.
- 20.Пахтусова, Н.Ю. Рефлексивные технологии как фактор развития профессиональной творческой компетенции будущих педагогов

- профессионального обучения [Текст] / Н.Ю. Пахтусова // Профессиональное образование: методология, технологии, практика. – Челябинск: Изд-во ЧГПУ, 2014-210с.
21. Пидкасистый, П.И. Технология игры в обучении и развитии: учебное пособие [Текст] / П.И. Пидкасистый, Ж.С. Хайдаров. - Москва, 2011;
22. Профессиональный стандарт индустрии питания [Электронный ресурс]: Национальный реестр профессиональных стандартов.- электрон. текст. дан. – Москва. – Режим доступа: URL: [http://www.nark-rspp.ru/?page\\_id=215](http://www.nark-rspp.ru/?page_id=215);
23. Пугачев, В.П. Тесты, деловые игры, тренинги в управлении персоналом: Учебник для студентов вузов [Текст] / В.П. Пугачев.- Москва: Аспект Пресс, 2011. - 285с.
24. Рапацевич, Е. Педагогика. Большая современная энциклопедия [Текст] / Е. Рапацевич. - Москва, 2012.-720с.
25. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии: учебное пособие [Текст] / Г.К. Селевко. – Москва: Народное образование, 2011. – 256 с.;
26. Селевко, Г.К. Энциклопедия образовательных технологий [Текст]: в 2-х т. / Г.К. Селевко. – Москва: Народное образование, 2011. – 556с.;
27. Слостенин, В.А. Педагогика: Учебное пособие для студентов высш. пед. учеб. заведений [Текст] / В. А. Слостенин, И. Ф. Исаев, Е. Н. Шиянов. - Москва: Издательский центр "Академия", 2006. - 576 с.;
28. Слесарев, Ю.В. Игровые ситуации как метод формирования морально-нравственных и профессиональных навыков у специалистов-менеджеров [Текст] / Ю.В. Слесарев // Сибирский педагогический журнал/- 2013 - №8.- URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/delovaya-igra-kak-metod-formirovaniya-moralno-nravstvennyh-i-professionalnyh-navykov-u-spetsialistov-menedzherov> (дата обращения: 05.04.2016).

29. Сыроежин, И.М. Игровое моделирование экономических процессов (деловые игры) [Текст] / И.М. Сыроежин. - Москва: Экономика, 2011. - 116с.
30. Тарасова, Е.О. Психолого-педагогическая диагностика развития интереса обучающихся личностных качеств: Учебное пособие [Текст] / Е.О. Тарасова. - Сызрань: филиал Самар. гос. техн. ун-та, 2012. - 128с.;
31. Трайнев, В.А. Учебные деловые игры в педагогике, экономике, менеджменте, управлении, маркетинге, социологии, психологии: учебное пособие для вузов [Текст] / В.А. Трайнев. - Москва: Владос, 2013. - 303с.;
32. Трайнев, И.В. Конструктивная педагогика: Учебное пособие [Текст] / И.В. Трайнев / Под общей ред. В.Л. Матросова. - Москва: ТЦ Сфера, 2014. - 320с.
33. Файчук, Е.Л. Теоретические аспекты применения игровых ситуаций среди студентов-старшекурсников [Текст] / Е.Л. Файчук, В.В. Науменко // Studia Humanitatis. – 2015 - №1.- URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/teoreticheskie-aspekty-primeneniya-delovoy-igry-sredi-studentov-starshekursnikov> (дата обращения: 30.03.2016);
34. Хаткевич, О.А. Педагогические игры / О.А. Хаткевич, О.А. Минич. - Москва: Красико-Принт, 2011 – 128с.;
35. Хейзинг, Й. Человек играющий / Й. Хейзинг. - Москва: Прогресс-Традиция, 2011.;
36. Хруцкий, Е.А. Организация проведения игровых ситуаций [Текст] / Е.А. Хруцкий. - М.: Высш. шк., 2011. - 320с.
37. Черникова, С.М. Игровые ситуации как метод обучения профессиональной деятельности студентов [Текст] / С.М. Черникова // Ученые записки ОГУ. Серия: Гуманитарные и социальные науки. – 2014 - №1.- URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/delovaya-igra-kak-metod-obucheniya-professionalnoy-deyatelnosti-studentov> (дата обращения: 05.04.2016);

- 38.Шадриков, В.Д. Деятельность и способности [Текст] / В.Д. Шадриков.- Москва, 2012;
- 39.Шатун, Л.Г. Кулинария: учебное пособие [Текст] / Л.Г. Шатун.- Москва: Академия, 2014;
- 40.Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие [Текст] / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун.- Москва: ГРИФ°, 2014;
- 41.Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие [Текст] / Л.Г. Шатун.- Москва: Дашков и К°, 2006;
- 42.Шмаков, С.А. Игры учащихся - феномен культуры [Текст] / С.А.Шмаков. - Москва: Новая школа, 2015– 240с.
- 43.Эльконин, Д.Б. Психология игры [Текст] / Д.Б. Эльконин.- Москва: Владос, 2011.-360с.



## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Приготовление сладких блюд и напитков

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – СПО) 260807.01 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик: Петухова Наталья Александровна – мастер производственного обучения

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Приготовление сладких блюд и напитков

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по СПО профессии 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
- 2.Готовить простые горячие напитки
- 3.Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар, кондитер: повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования. Опыт работы не обязателен.

Возможные места работы: предприятия общественного питания (рестораны, бары, кафе, закусочные, бистро, столовые и другие предприятия питания).

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд; приготовление напитков;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков;

температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 114 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;

учебной и производственной практики – 48 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности повара, кондитера, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 1

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (распределенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление сладких блюд	39	22	13	11	6	-
ПК 7.2 – 7.3	Раздел 2. Приготовление напитков	39	22	13	11	6	-
	<b>Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная))</b>	<b>36</b>					<b>36</b>

		<b>114</b>	<b>44</b>	26	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>36</b>
--	--	------------	-----------	----	-----------	-----------	-----------

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю « Приготовление сладких блюд и напитков»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК Технология приготовления сладких блюд им напитков			
<b>Раздел 1. Приготовление сладких блюд</b>		<b>22</b>	
Тема 1.1.Правила приготовления и отпуска сладких блюд	<b>Содержание</b>	1	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент сладких (десертных) блюд. Пищевая ценность, классификация.</li> <li>2. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов.</li> <li>3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд.</li> <li>4. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд.</li> <li>5. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.</li> <li>6.</li> </ol>		

		Методы сервировки и подачи сладких блюд.		
<i>Тема 1.2. Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод, компотов</i>	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Подготовка свежих фруктов и ягод в соответствии с санитарными требованиями.		
	2.	Формы нарезки фруктов. Оформление, отпуск свежих фруктов, ягод.		
	3.	Условия, сроки реализации и хранения свежих фруктов и ягод..		
	4.	Ассортимент компотов. Основные критерии оценки качества свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод.		
	5.	Подготовка и обработка сырья в соответствии с технологическими требованиями.		
	6.	Приготовление сиропа.		
	7.	Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод.		
	8.	Приготовление компотов из сухофруктов. Значение настаиванья компота.		
	9.	Приготовление компотов из замороженных без сахара фруктов и ягод.		
	10.	Отличительные особенности приготовления.		

	11.	Приготовление компотов из консервированных фруктов.		
	12.	Методы сервировки и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации		
Тема 1.3. Подготовка желирующих компонентов для приготовления сладких блюд. Приготовление киселей	<b>Содержание</b>		2	1
	1.	Классификация желирующих компонентов. Применение.		
	2.	Отличительные особенности подготовки желирующих компонентов, преимущества и недостатки. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.  Процессы, влияющие на студнеобразование.		
	3.	Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления		
	4.	желированных блюд.		
	5.	Приготовление киселей разной консистенции. Основные стадии приготовления (изготовление сиропа и заваривание крахмала). Ассортимент.		
	6.	Технология приготовления. Способы охлаждения.		
	7.	Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.		
Тема 1.4. Желированные сладкие блюда	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству.		
	2.			

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</li> <li>4. Режимы хранения и реализации.</li> <li>5. Методы сервировки и подачи.</li> </ol>		
	<b>Лабораторная работа</b>	6	
	<p>« Приготовление, порционирование, оформление желированных блюд»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение инструктажа.</li> <li>2. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>3. Органолептическая оценка качества сырья.</li> <li>4. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления желированных блюд.</li> <li>5. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд.</li> <li>6. Определение последовательности технологических операций приготовления.</li> <li>7. Технологический процесс подготовки желирующих компонентов. Приготовление желированных сладких блюд.</li> <li>8. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</li> <li>9. Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.</li> <li>10. Бракераж.</li> </ol>		



	11.			
1.5. Приготовление горячих сладких блюд.	<b>Содержание</b>		1	2
	1.	Ассортимент горячих сладких блюд.		
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих сладких блюд.		
	3.	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих сладких блюд.		
	4.	Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления горячих сладких блюд.		
	5.	Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Порционирование, способы подачи, оформление.		
	6.	Отпуск, условия и сроки хранения.		
	7.	Бракераж готовой продукции		
	8.			
	<b>Лабораторная работа</b>		7	
		« Приготовление и порционирование горячих сладких блюд»		
	1.	Проведение инструктажа.		
	2.	Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		
	3.	Органолептическая оценка качества сырья.		

	<p>4. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления горячих сладких блюд.</p> <p>5. Определение последовательности технологических операций приготовления горячих сладких блюд.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.</p> <p>6. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>7. Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.</p> <p>8. Бракераж.</p> <p>9.</p>		
Тема 1.6. Приготовление сладких соусов	<b>Содержание</b>	1	3
	<p>1. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд.</p> <p>Технология приготовления.</p> <p>2.</p> <p>3. Общие правила порционирования. оформления, отпуска.</p> <p>4. Требования к качеству. Условия сроков хранения и реализации.</p> <p>5. Контрольная работа.</p>		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела « Сладкие блюда»</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p>		11	

<p>Составление схем приготовления сладких блюд.</p> <p>Разработка новых видов сладких подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p> <p>Реферат «Значение сладких блюд в питании».</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление конспекта по теме: «Питательная ценность сладких блюд».</li> <li>2. Составление конспекта по теме: «Значение железированных блюд в питании»</li> <li>3. Составление схем по приготовлению горячих сладких блюд.</li> <li>4. Презентации, защита.</li> <li>5. Подбор соусов для сладких блюд, обоснование. Составление технологических карт.</li> <li>6. Реферат «Традиционные сладкие блюда в русской кухне, особенности их приготовления и подачи»</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Проведение инструктажа.</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления сладких блюд.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сладких блюд.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих, холодных сладких блюд.</p> <p>Способы подачи сладких блюд, порционирование, оформление. Подбор соусов</p> <p>Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	

Проведение бракеража готовой продукции			
<b>Виды работ:</b>			
1. Приготовление и порционирование желированных блюд.			
2. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд.			
3. Приготовление и порционирование киселей.			
4. Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов.			
<b>Раздел 2. Приготовление напитков</b>		22	
	<b>Содержание</b>	5	2
Тема 2.1 Горячие напитки	1.	Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).	
	2.	Правила выбора методов приготовления горячих напитков.	
	3.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков.	
	4.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих напитков.	
	5.	Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.	
	6.	Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая.	

	7.	Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.		
	8.			
	<b>Содержание</b>		4	2
Тема 2.2. Холодные напитки	1.	Значение холодных напитков в питании. Классификация.		
	2.	Правила выбора методов приготовления холодных напитков.		
	3.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса.		
	5.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных напитков с учетом требований техники безопасности.		
	6.	Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных напитков.		
	7.	Методы сервировки и подачи основных холодных напитков.		
	8.	Варианты оформления холодных напитков для подачи.		

	9. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.		
Лабораторная работа		13	
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9 10	1. Приготовление и порционирование, отпуск напитков. 2. Проведение инструктажа. 3. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. 4. Органолептическая оценка качества сырья и дополнительных ингредиентов. 5. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления напитков. 6. 7. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных, горячих напитков. 8. Технологический процесс приготовления холодных, горячих напитков. 9 10 Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.		

	Бракераж.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела «Напитки»</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Реферат «Значение напитков в питании человека» Реферат « Приготовление горячих напитков в разных странах» Презентации, защита <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление конспекта по теме: «Пищевая ценность, особенность приготовления плодово – ягодных прохладительных напитков».</li> <li>2. Составление конспекта по теме: «Способы приготовления и отпуска различных видов кофе».</li> <li>3. Реферат «Традиционные напитки в русской кухни, особенности их приготовления и подачи».</li> <li>4. Реферат « Химический состав, пищевая ценность горячих напитков».</li> <li>5. Составление конспекта по теме: «Производство чая, отличительные особенности сортов».</li> <li>6. Составление схемы приготовления крүшоново.</li> </ol>		11	
<b>Учебная практика</b> Проведение инструктажа. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления напитков Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления напитков. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска напитков.		6	

<p>Технологический процесс приготовления горячих, холодных напитков.</p> <p>Способы подачи напитков, порционирование, оформление.</p> <p>Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и порционирование горячих напитков (кофе, чай, какао, горячий шоколад)</li> <li>2. Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков</li> <li>3. Приготовление и порционирование крушонон.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод.</p> <p>Приготовление и порционирование подача быстрозамороженных плодов и ягод</p> <p>Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов.</p> <p>Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодого или ягодног сироп плодого или ягодног, повидла, джема, варенья, экстракта плодого или ягодног, молока,</p> <p>Приготовление и порционирование желе, муссов, самбуков.</p> <p>Приготовление и порционирование горячих сладких блюд.</p> <p>Приготовление и порционирование горячих напитков.</p>	36	



<p>Приготовление и порционирование холодных напитков.</p> <p>Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков.</p>		
<b>Всего</b>	114	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов - «Технологии кулинарного производства»; «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации).

Информационные технологии в профессиональной деятельности: компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
5. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
6. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
8. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
9. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
11. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с распорядком образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Использование различных способов приготовления, оформления.</p> <p>Проведение бракеража готовой</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах.</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике.</p> <p>Текущий контроль в форме тестирования.</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной</p>

	<p>продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>	<p>практике.</p> <p>Зачет по выполнению лабораторной работы.</p>
<p>Готовить простые горячие напитки</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления горячих напитков.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме тестирования.</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе</p>
<p>Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной</p>

	<p>инвентаря для приготовления холодных напитков</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных напитков</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения холодных напитков</p>	<p>практике</p> <p>Текущий контроль в форме тестирования.</p>
--	--	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Участие в мероприятиях профессиональной направленности</p> <p>Креативный подход к решению проблемных задач</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p>Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p> <p>Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.</p>	<p>Наблюдение, тестирование.</p> <p>Проведение контроля за организацией рабочего места.</p>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и

ответственность за результаты своей работы.	Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.  Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	освоения профессии.  Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации.  Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции.  Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами.  Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Участие в мероприятиях, выставках, конкурсах.  Урок в форме игровых ситуаций.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования.  Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Профессиональная компетентность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производ.практиках

Диагностики уровня творческое воображение студентов на констатирующем этапе

*Описание задания:* двум подгруппам предлагают 5 картинок (друдлов), которые изображается в виде квадрата с условными начертаниями, задача сводится к тому, чтобы увидеть в изображении самые разные предметы, и напротив каждой картинке написать, что видят. Чем больше креативных подписей, тем лучше.

Например,

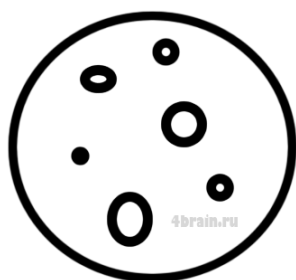


*Рис.1* - пластинка для граммофона, круги на воде, мяч для регби, тарелка, яйцо, которое потрескалось, ветки в гнезде.

*Критерии оценки:* соотношение сумм баллов, характеризующих уровень творческого воображения (чем больше баллов, тем выше уровень). За каждое слово дается 1 балл.

*Уровни оценивания:*

1. от 1 до 5 - низкий уровень творческого воображения;
2. от 6 до 10 - средний уровень творческого воображения;
3. от 11 и более – высокий уровень творческого воображения.



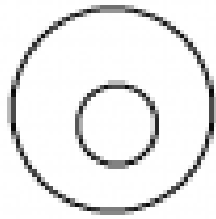
*Рис. 2*

---

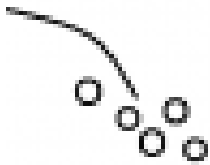
---

---





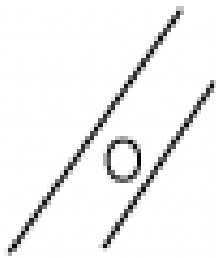
*Puc. 3*



*Puc. 4*



*Puc. 5*



*Puc.6*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Диагностики уровня творческое воображение студентов на контрольном этапе

*Описание задания:* двум подгруппам предлагают 5 картинок (друдлов), которые изображается в виде квадрата с условными начертаниями, задача сводится к тому, чтобы увидеть в изображении самые разные предметы, и напротив каждой картинке написать, что видят. Чем больше креативных подписей, тем лучше.

Например,

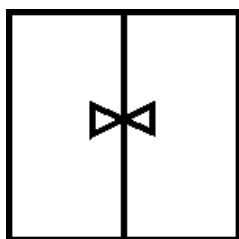


*Рис.1* - пластинка для граммофона, круги на воде, мяч для регби, тарелка, яйцо, которое потрескалось, ветки в гнезде.

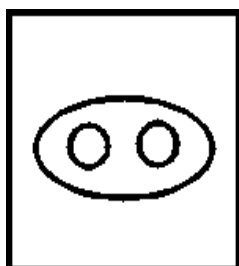
*Критерии оценки:* соотношение сумм баллов, характеризующих уровень творческого воображения (чем больше баллов, тем выше уровень). За каждое слово дается 1 балл.

*Уровни оценивания:*

1. от 1 до 5 - низкий уровень творческого воображения;
2. от 6 до 10 - средний уровень творческого воображения;
3. от 11 и более – высокий уровень творческого воображения.



*Рис.2 7*



---

---

---

---

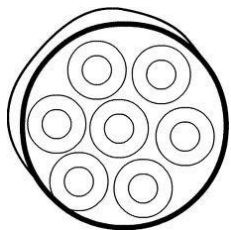
---

---

---

---

*Puc.3*

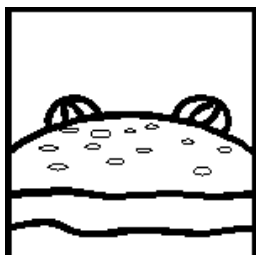


---

---

---

*Puc.4*



---

---

---

*Puc.5*



---

---

---

*Puc.6*