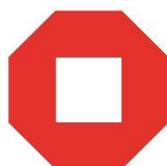


# УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Искусство,  
дизайн и сфера  
услуг

*Серия «МЦК: повышение квалификации  
педагогических работников  
профессиональных образовательных  
организаций Тюменской области»*



## **ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ И ПОДХОДЫ В ОБУЧЕНИИ ВЗРОСЛЫХ: ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ И ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ**

*Выпуск 1. Тюмень. 2017*

**Межрегиональный  
центр компетенций**

АДРЕС: 625027, Г.ТЮМЕНЬ, УЛ.МЕЛЬНИКАЙТЕ, 76  
ТЕЛЕФОН: +7 (3452) 204-171  
САЙТ: [WWW.MCK72.RU](http://WWW.MCK72.RU)

**МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ  
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ**

Искусство,  
дизайн и сфера  
услуг



**mck72.ru**

**+7 (3452) 204-171**

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум  
индустрии питания, коммерции и сервиса»  
Тюменская обл., 625027, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 76**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,  
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»  
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ  
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ**

---

*Серия «МЦК: повышение квалификации педагогических работников  
профессиональных образовательных организаций Тюменской  
области»*

**ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ И ПОДХОДЫ  
В ОБУЧЕНИИ ВЗРОСЛЫХ:  
ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ И ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ**

**Инновационные методы и подходы в обучении взрослых: отечественный и зарубежный опыт:** сборник материалов семинара по методике Е.В. Водопьян / под ред. М.А. Галаниной, И.А. Казаковой, Л.М. Федоряк. - Тюмень: типография «Маяк», 2017. - 80 с.

**Серия «МЦК: повышение квалификации педагогических работников профессиональных образовательных организаций Тюменской области». – Выпуск 2.**

В данном сборнике представлен опыт повышения квалификации педагогических кадров профессиональных образовательных организаций СПО на базе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания коммерции и сервиса» - Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг в формате проектной мастерской «Инновационные методы и подходы в обучении взрослых: отечественный и зарубежный опыт» по методике Е.В. Водопьян, управляющего партнера ООО «ГИПЕРУМ», бизнес-тренера, фасилитатора, консультанта; педагогический опыт подготовки кадров по профессиям/ специальностям СПО в соответствии с перечнем ТОП-50 по результатам обучения; предложено краткое описание методических разработок учебных занятий по методам: «Мировое кафе» (World-Cafe), «Технология открытого пространства» (Open Space Technology), «Тусовка», «Ассесмент-центр».

Сборник предназначен для руководителей и педагогов организаций среднего профессионального образования, работников методических центров СПО, практических работников, интересующихся вопросами повышения квалификации кадров организаций СПО.

## **ISBN**

© Водопьян Е.В., 2017

© Галанина М.А., Казакова И.А., Федоряк Л.М., 2017

© ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания коммерции и сервиса», 2017



## Содержание

---

<b>Введение</b> .....	4
<b>1. Прогнозирование результатов</b> .....	5
1.1 Новый подход к оценке эффективности деятельности среди образовательных учреждений региона .....	5
1.2 Изучение опыта чемпионов в России и за ее пределами.....	6
1.3 Повышение уровня языковой компетенции (английский язык) преподавателей и студентов.....	6
1.4 Развитие бизнес-навыков наряду с профессиональными знаниями и умениями.....	7
1.5 Создание открытой электронной базы для сбора лучших отечественных и зарубежных практик в изучаемых областях.....	7
1.6 Дальнейшее развитие практики фасилитации в регионе.....	8
<b>2. Технологии и методы проведения семинара</b> .....	10
2.1 Метод «Открытое пространство».....	11
2.2 Лекция об инновационных методах обучения и развития .....	17
2.3 Метод «Мировое кафе».....	18
<b>2. Итоги семинара</b> .....	21
<b>3. Приложения</b> .....	23



## Введение

---

Межрегиональный центр компетенций (МЦК) в области искусства, дизайна и сферы услуг по подготовке специалистов согласно перечню ТОП-50 является новым видом организации среднего профессионального образования. МЦК был создан в 2016 году на базе ГАПОУ ТО «Тюменского техникума индустрии питания, коммерции и сервиса» по итогам конкурса, объявленного Министерством образования и науки Российской Федерации на участие в конкурсном отборе на софинансирование мероприятий государственных программ субъектов Российской Федерации в целях предоставления в 2016 и 2017 годах из федерального бюджета субъектов Российской Федерации субсидий на финансовое обеспечение мероприятий Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы по мероприятию 1.2. «Разработка и распространение в системах среднего профессионального и высшего образования новых образовательных технологий, форм организации образовательного процесса».

В настоящее время МЦК создает систему подготовки молодых специалистов, востребованных и конкурентоспособных на международном уровне, а это требует перестройки всех форм деятельности. Проектная команда МЦК внедряет новые формы и методы работы со студентами и преподавателями, ставит задачи по адаптации лучших мировых практик для подготовки профессионалов нового поколения. Такие задачи обусловили необходимость в повышении квалификации педагогических работников организаций ПОО СПО с применением новых прогрессивных технологий, форм и методов.

Одной из таких форм повышения квалификации - проведение проектной мастерской «Инновационные методы и подходы в обучении взрослых: отечественный и зарубежный опыт» с представителями организаций среднего профессионального образования, автором которого является управляющий партнер ООО «ГИПЕРУМ», сертифицированный бизнес-тренер, фасилитатор, консультант, сертифицированный специалист по лидерству, оценке и развитию персонала Водопьян Екатерина Владимировна (Санкт-Петербург – Москва).



## 1. Прогнозирование результатов

Более сорока представителей системы среднего профессионального образования, принявших участие в проектной мастерской «Инновационные методы и подходы в педагогике: отечественный и зарубежный опыт», на практике применили новаторские подходы в обучении и развитии взрослых, включая различные техники фасилитации; выступили с самопрезентацией в формате «питчинг», познакомились с обзором инновационных педагогических методов и форматов, согласно отчету Open University (Великобритания) и практикой их внедрения в России, а также создали портреты основных пользователей своих услуг, пользуясь моделью стратегического планирования по Остервальдеру и Пинье.

---

### 1.1 НОВЫЙ ПОДХОД К ОЦЕНКЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ СОБСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СРЕДИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ РЕГИОНА

---

Организациям-участникам рекомендовалось по итогам семинара создать сбалансированную карту показателей для измерения эффективности деятельности ежеквартально или, в идеальном варианте, ежемесячно.

#### *Показатели карты (как вариант)*

- показатели лояльности и удовлетворенности заказчиков;
- объем часов обучения навыкам WorldSkills на студента;
- число инновационных программ;
- количество инициатив по обмену опытом и т.п.

## Результативность

---

1. Показатели карты становятся основой для ежемесячных встреч по результативности и позволяют принимать решения по управлению проектом на основании данных

---

2. Сегодняшние показатели МЦК включают показатели результата – например, число чемпионов и процент людей, вошедших в Национальную сборную

---

3. Предлагаемый подход отличается от текущей ситуации тем, что в карте показателей будут установлены опережающие показатели процесса, что позволит вести их регулярный мониторинг и, при необходимости, корректировать ситуацию

---

---

## **1.2 ИЗУЧЕНИЕ ОПЫТА ЧЕМПИОНОВ В РОССИИ И ЗА ЕЕ ПРЕДЕЛАМИ**

---

Изучение и анализ опыта российских и международных чемпионатов, технологий, инноваций необходим участникам для роста профессионального мастерства, выступления и побед.

### ***Обмен опытом (формы)***

- полевые визиты в лучшие рестораны, кондитерские предприятия гостиницы, салоны красоты, ювелирные мастерские и лечебные учреждения Петербурга, крупных городов Урала и Сибири (Екатеринбург, Пермь, Челябинск, Новосибирск, Омск) для знакомства с лучшими практиками;

- приглашение французских и китайских мастеров, воспитавших действующих чемпионов мира, для проведения мастер-классов (виртуальных, в режиме видеоконференц-связи, в очном режиме);

- изучение видеороликов прошедших чемпионатов: анализ достижений и неудач участников;

- создание и открытие тренировочного полигона для проведения тренировок, стажерских площадок, независимой сертификации квалификаций, обмена опытом.

---

## **1.3 ПОВЫШЕНИЕ УРОВНЯ ЯЗЫКОВОЙ КОМПЕТЕНЦИИ (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК) ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ И СТУДЕНТОВ**

---

С целью повышения уровня языковой компетенции (английский язык) преподавателей и студентов до уровней Intermediate – Upper Intermediate в течение учебного года могут быть использованы технологии виртуального и дистанционного обучения.

### ***Дополнительные ресурсы***

- электронные платформы в режиме 24/7. Провайдером онлайн-решения могут стать как коммерческие организации, так и мобильные приложения в свободном доступе (<http://lingualeo.com/>);

- видеоролики кулинарных и аналогичных шоу-программ на английском языке;

- приложение Kahoot! с интерфейсом на английском языке, которое может быть использовано для создания тестов и опросников студентами, в том числе аналогичные ресурсы с англоязычной средой;

- практический курс деловой коммуникации на английском языке в международной деловой среде «Кросс-культурная коммуникация».

---

## 1.4 РАЗВИТИЕ БИЗНЕС-НАВЫКОВ НАРЯДУ С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ ЗНАНИЯМИ И УМЕНИЯМИ

---

### *Компетентностный подход*

Современный компетентностный подход в квалификационных требованиях WorldSkills включает помимо технических профессиональных характеристик существенные требования к социальным и личным компетенциям:

- *способность к работе в коллективе;*
- *способность переносить нагрузки;*
- *самоорганизация, гибкость;*
- *способность к переговорам;*
- *забота о клиенте и клиентоцентричность (гостеприимная ориентация)*

### *Планируем*

В 2016-2018 гг. реализовать программы обучения преподавателей и студентов продолжительностью 22-44 учебных часов:

## ПРОГРАММЫ

---

«Личная эффективность»

---

«Основы коммуникации и переговоров»

---

«Клиентоориентированность и клиентоцентричность»

---

---

## 1.5 СОЗДАНИЕ ОТКРЫТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ БАЗЫ ДЛЯ СБОРА ЛУЧШИХ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ И ЗАРУБЕЖНЫХ ПРАКТИК В ИЗУЧАЕМЫХ ОБЛАСТЯХ

---

Созданный банк планируется разместить на сайте МЦК в виде вкладки «Лучшие практики», где по рубрикам в накопительном режиме будет формироваться электронная база данных с описанием, обобщением опыта, видеоматериалами, презентациями о применении новаторских технологий и методов в профессиональном образовании, а также трансляции с чемпионатов профессионального мастерства и демонстрационных экзаменов.

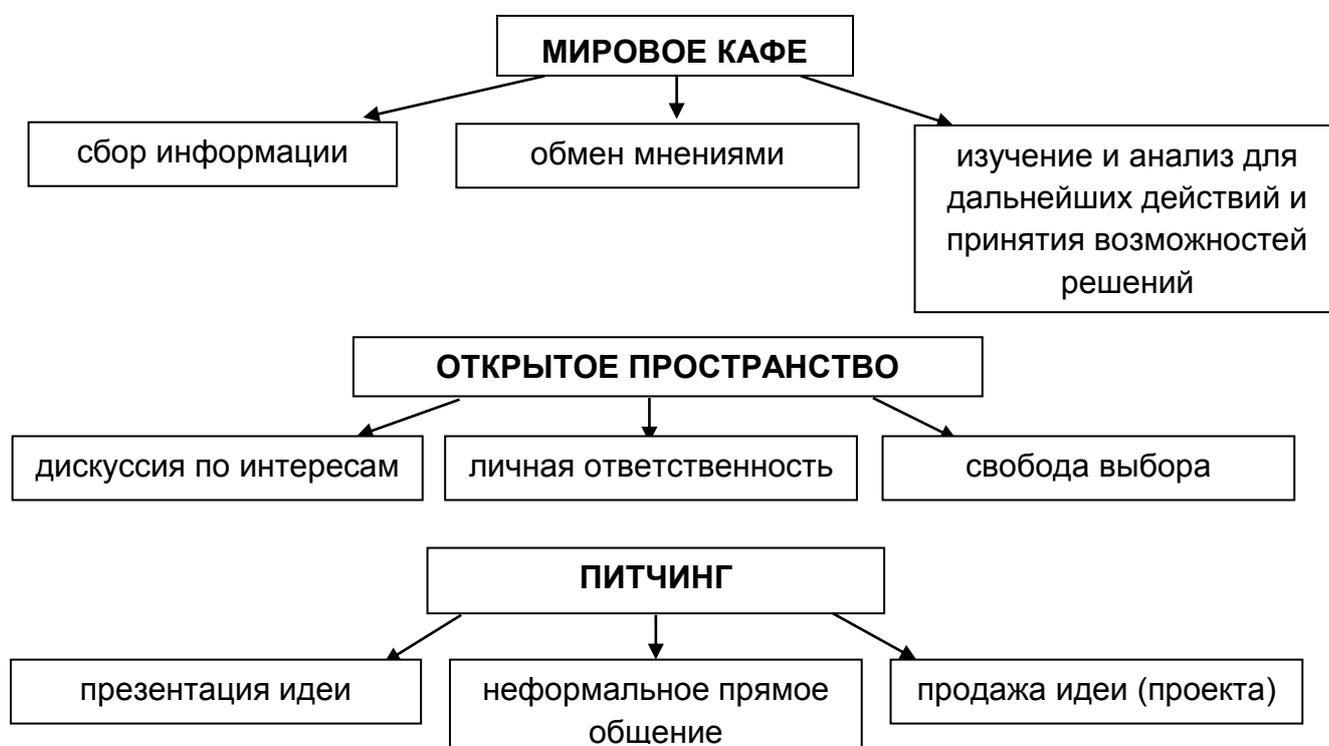
## 1.6 ДАЛЬНЕЙШЕЕ РАЗВИТИЕ ПРАКТИКИ ФАСИЛИТАЦИИ В РЕГИОНЕ

Особый интерес участников вызвали продемонстрированные в рамках семинара техники фасилитации, включая технологию «Открытое пространство», «Мировое кафе» и создание «Портрета клиента». Техники фасилитации позволяют группам любого размера продуктивно вырабатывать и сортировать идеи, обеспечивая вовлеченность и синхронную работу сколько угодно большого числа участников рабочего процесса. При условии дополнительного обучения на базовых и специализированных курсах «Мастерство фасилитации», метод может далее тиражироваться педагогическим составом и проектной командой.

Методы фасилитации, безусловно, знакомые и применяемые в педагогической деятельности, продемонстрированные в рамках проектной мастерской, предоставили участникам возможность раскрыть собственный потенциал, проявить заинтересованность и личную вовлеченность в процесс «групповой фасилитации»

Популярные методы «Мировое кафе», «Открытое пространство», техника «Питчинг» позволили обеспечить разнообразный набор альтернатив, включая инновационные решения, выбрать наиболее оптимальное решение предложенных тренером проблем. При этом акцент с целей и задач ушел в процесс исследования проблемы, в поиск создания, выбора и принятия решения. Такой подход является основополагающим в достижении целей и задач, стоящих перед той или иной группой.

Практиковать подобные тренинги могут опытные тренеры, обладающие сертификатами по курсу фасилитации и соответственно специальными знаниями по отдельным методам и техникам.



### ***Планируем***

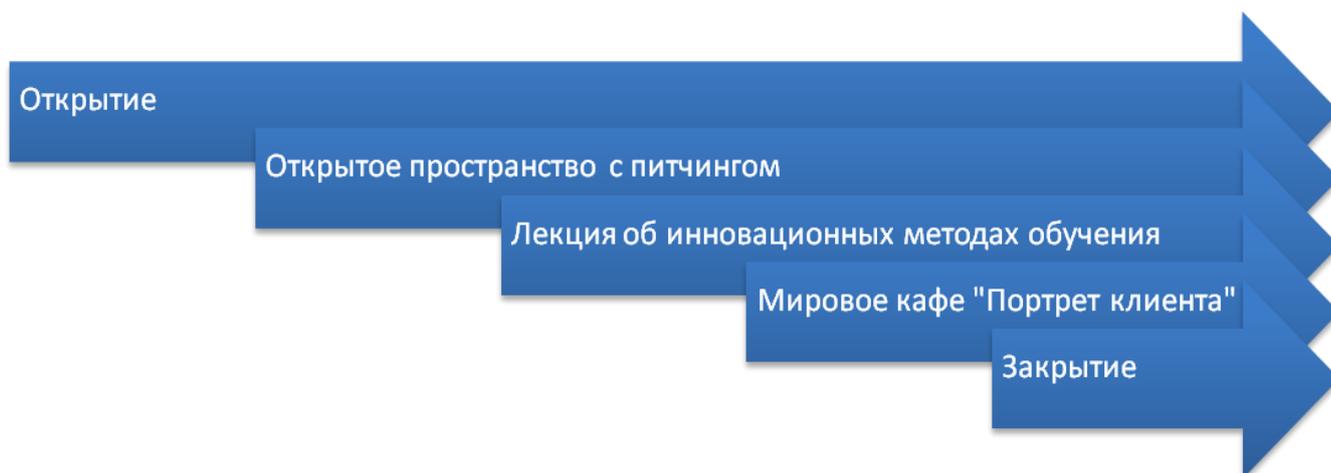
- повышение квалификации по программе «Мастерство фасилитации»;
- получение сертификатов по программе «Мастерство фасилитации»;
- применение широкого арсенала методов и техник фасилитации в условиях многозадачности;
- тиражирование педагогического опыта по данной компетенции в системе СПО.



## 2. Технологии и методы проведения семинара

Обучение в формате проектной мастерской было выстроено на основе высокопродуктивных гуманитарных технологий синхронного структурированного группового обсуждения и решения проблем посредством методов фасилитации больших групп, в комбинации с техникой «питчинг» в форме экспресс-презентаций. Это позволило управлять групповой динамикой включенности участников и поддерживать высокий ритм работы и освоения материала в течение всего мероприятия.

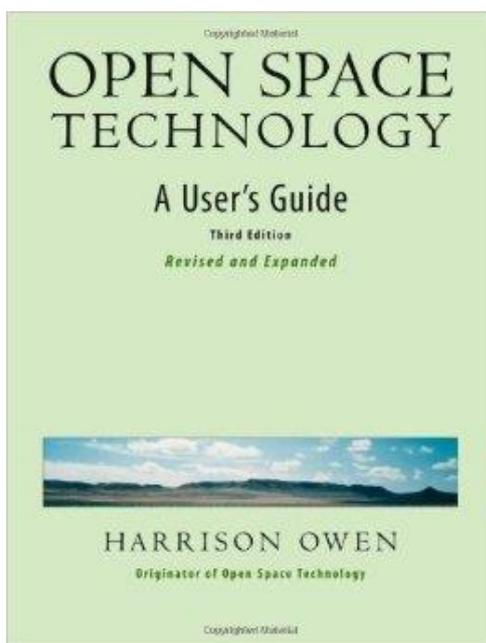
### Структура семинара



---

## 2.1 МЕТОД «ОТКРЫТОЕ ПРОСТРАНСТВО»

---



### История метода «Открытое пространство»



Относительно давности метода ведутся определенные дебаты. Так, некоторые исследователи отмечают, что способ обсуждения, характерный для «Открытого пространства», был типичен для всех вечевых общинных культур. Однако первое систематизированное описание метода и патент на его использование появились чуть более 30 лет назад. В 1985 году, в г. Сан-Франциско, штат Калифорния, США, Харрисон Оуэн – консультант с более чем 20 годами опыта работы с организациями различного уровня и масштаба, собрал и описал свои наблюдения, подходы и методы в работе с большими группами над сложными задачами с неясно определенными границами. Х. Оуэн сформулировал принципы новой технологии фасилитации, получившей название «Открытое пространство».

В своей книге Х. Оуэн отмечает, что метод позволяет обуздать и направить в конструктивное русло энергию ярости и бессилия, когда группа не знает, что делать для решения сложной проблемы или не может договориться о подходах, которые устраивали бы всех.

Таким образом, в основе технологии лежат базовые человеческие эмоции, которые свойственно испытывать индивидам и группам при столкновении с новыми неожиданными проблемами. Технология «Открытое пространство» базируется на трансформации энергии эмоций большой группы в энергию переосмысления и поиска конструктивных решений меньшими по размеру подгруппами.

## Область применения метода «Открытое пространство»

<b>Эффективен</b>	→	для сообществ от 40 человек в фазе инициации и планирования сложных изменений (эффективен на малых группах для решения более простых задач)
<b>Работает</b>	→	когда формулировка задачи сложная и охватывает определенный вид деятельности
<b>Упрощает</b>	→	процесс общения для людей из разных профессиональных групп и слоев общества с отличающимися профессиональными мнениями и убеждениями
<b>Отличается</b>	→	высокой вовлеченностью и энергией группы, атмосферой творчества, ответственностью всех участников, самоорганизацией, вовлечением отдельных профессионалов и организации в общую деятельность, отсутствием «хаоса»
<b>Результат</b>	→	вариант решения сложной многоуровневой проблемы, стратегическое планирование, выработка стандартов и пр.

## Описание применения метода «Открытое пространство»

### **Открытие**

Фасилитатор (Екатерина Водопьян) анонсирует общую тему, правила и регламент пространства, включая время на отдельные обсуждения в группах.

### **Важность этапа открытия**

- сформулировать повестку мероприятия;
- смотивировать участников высказываться по теме.

## Представление группе 4 принципов и одного закона

### Принципы

1. Кто бы ни пришел – это те люди, которые нужны.
2. Что бы ни случилось – это единственное, что может произойти.
3. Когда бы это ни началось – это правильное время.
4. Когда это закончится – тогда и закончится.

### Закон «двух ног»

Если вы обнаружите, что оказались в ситуациях, где вы не можете чему-либо научиться или сделать какой-либо вклад, вы ответственны за то, чтобы перейти в другое место, например, в другую группу [Оуэн, 2008].

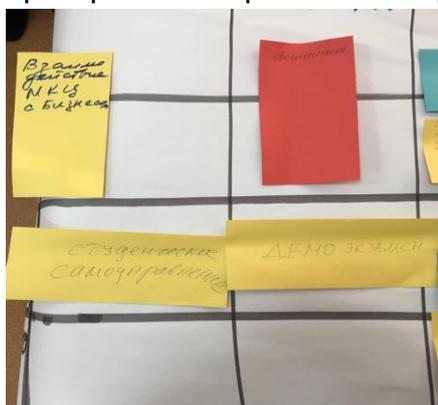


## Формирование повестки и заполнение расписания

Фасилитатор (Екатерина Водопьян) приглашает желающих участников заявлять подтемы для последующего обсуждения. Ведущий определяет для каждой темы время и пространство, закрепляя карточки с темами на доске.

### Важно

- обеспечить многообразие изначально заявленных проблем и мнений;
- создать обстановку для равноправного высказывания своего мнения участниками;
- число заявленных тем превышает число выделенных для обсуждения пространств и временных отрезков.



Лист с расписанием готовится заранее и представляет собой таблицу с указанием временных промежутков по горизонтали и используемых аудиторий по вертикали.

Участники прописывают заявленные темы на заранее заготовленных модерационных карточках, неограниченный запас которых находится в центре круга в начале этапа.

Высказывание участников организовано по кругу. Любой желающий мог стать лидером обсуждения терминологии, владельцем темы и на модерационной карточке кратко сформулировать тему или проблемную область в рамках более широко заявленной темы и передать ведущему для формирования расписания.

В данном «Открытом пространстве» организаторы предусмотрели пространство для 8 подтем (4 аудитории по 2 сессии в каждой), а участники заявили 10 тем, что свидетельствовало об актуальности общей темы и высокой активности группы.

### Раунды обсуждения

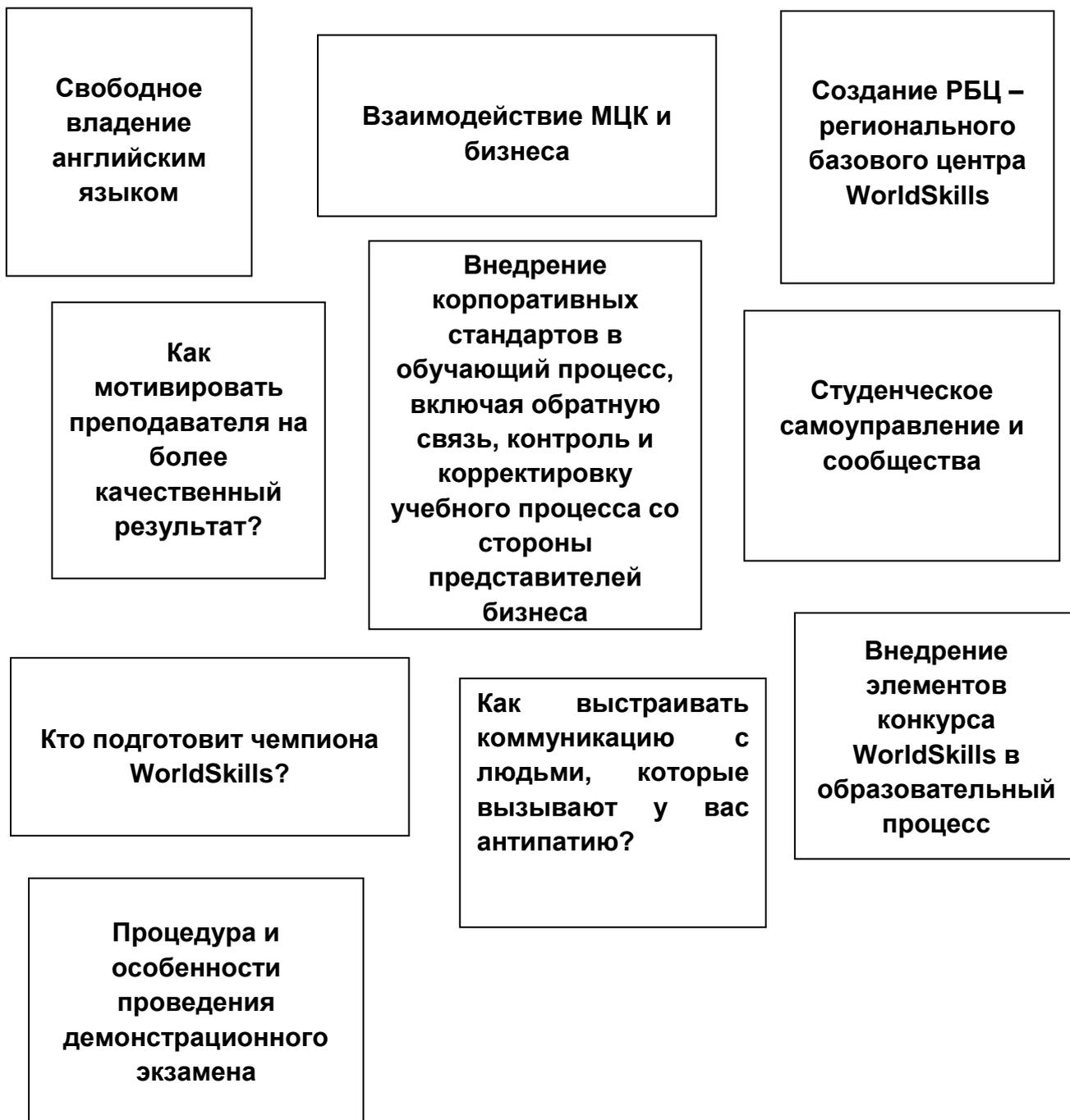
Участники сессии присоединяются к группам, тематика которых интересует их больше всего. Владельцы тем ведут записи.

В действие вступает «закон двух ног»: участники могут свободно перемещаться по группам в поисках максимальной ценности и общей результативности и, наоборот, уходить из групп, где такой ценности не создается.

«Открытое пространство» базируется на самоорганизации участников и стихийной энергии группы, а потому не регламентирует число участников отдельных обсуждений, но при этом обеспечивает их интенсивность и актуальность.



## **Заявленная участниками проблематика**



## Финал в формате «Питчинг»

В финале владельцы тем представили всей группе результаты обсуждения. Представление (продажа) в формате «Питчинг» идеи группы ограничивалось рамками 90-секундных питчей и требованиями технологии:

### 4 шага

**4 шаг** - описать конкретные шаги по реализации идеи

**3 шаг** - постараться продать идею участникам, аргументируя необходимость приобретения ими данной идеи

**2 шаг** - кратко рассказать о проекте

**1 шаг** - представить себя

### Итог работы

1. Карта проблематики в рамках темы «Перспективы развития и вызовы профессионального образования».
2. Пять тем для более подробной проработки.



---

## 2.2 ЛЕКЦИЯ ОБ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДАХ ОБУЧЕНИЯ И РАЗВИТИЯ

---

*10 наиболее передовых методов дизайна и проведения учебных программ  
(по данным Open University Innovation Report 3)*



### ***Планируем***

Реализацию четырех методов в Межрегиональном центре компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг:

- построение программ на базе аналитики;
- перевернутый класс для языкового и иных видов обучения;
- использование сообществ в социальных сетях;
- динамический ассесмент.

---

## 2.3 МЕТОД «МИРОВОЕ КАФЕ»

---

Клиентоориентированность и клиентоцентричность через комбинацию методов:

- «Мировое кафе»;
- создание портрета клиента по Остервальдеру и Пинье.

### **История рождения метода «Мировое кафе»**

В 1995 году в Калифорнии группа лидеров бизнеса и науки собралась в доме Хуаниты Браун и Дэвида Исаакса в Милл Вэлли. Участники не собирались создавать новой гуманитарной технологии и не ожидали, что она стремительно распространится по миру в последующее десятилетие.

Группа расположилась большим кругом во дворе дома, но планы нарушил дождь. Переместившись в дом, участники спонтанно разделились на несколько групп, и продолжили обсуждение за столами. Хуанита Браун и Дэвид Исаакс хотели было произнести приветственную речь и объявить собрание открытым, но вовремя осознали, что этого делать не стоит, ведь конференция уже началась и шла полным ходом. Время от времени группы прерывались, чтобы поменяться столами и обменяться идеями. Общение оказалось гораздо плодотворнее, чем участники изначально могли себе представить. Так за столиками с чаем родился метод «Мировое кафе».

### **Описание технологии метода «Мировое кафе»**

#### ***Следование четким правилам:***

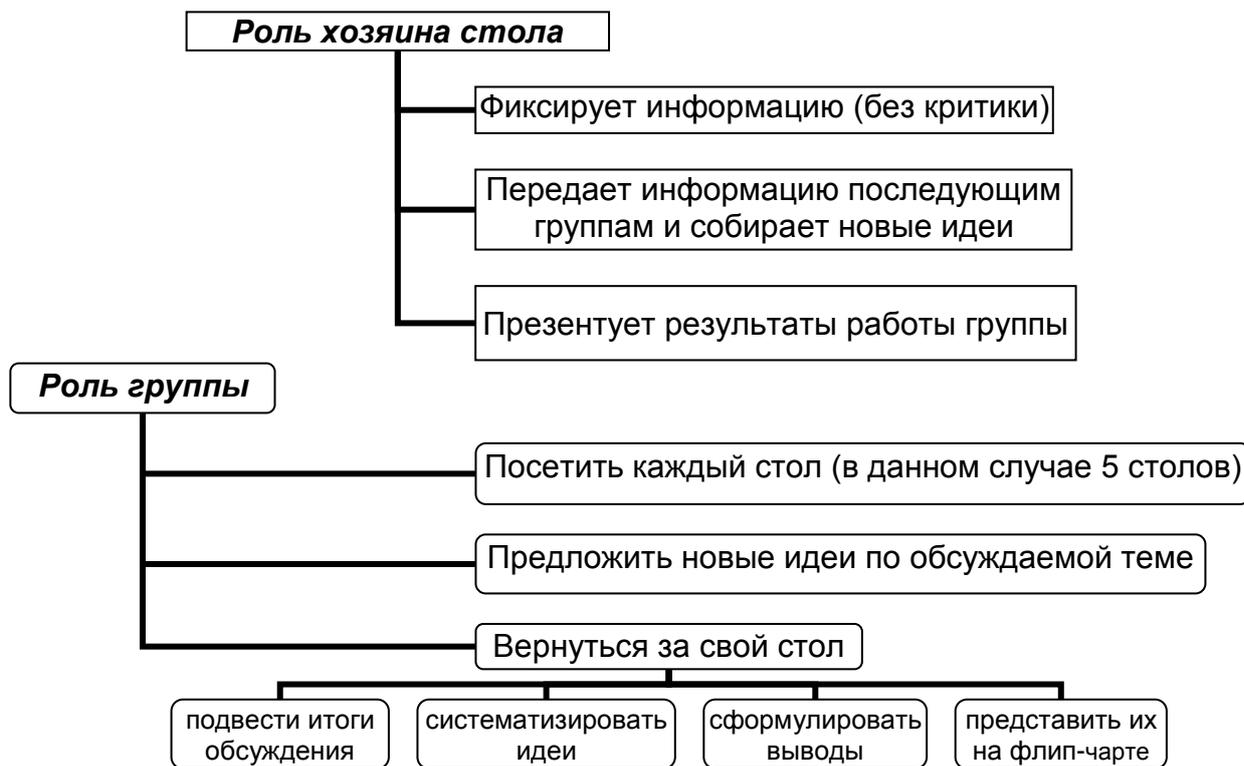


1. Говорите о важном!
2. Вносите свои мысли и опыт!
3. Слушайте, чтобы понимать!
4. Развивайте и соединяйте идеи!
5. Не пропустите озарения, новые модели, глубокие вопросы и свежие идеи!
6. Пишите! Черкайте! Рисуйте! Главное, – фиксируйте!
7. Чувствуйте себя свободно, вы в кафе!

#### ***Формирование образа результата через вопросы:***



1. Что было бы хорошим результатом решения вашего вопроса?
2. Что нужно сделать, чтобы достичь этого результата?
3. Какие барьеры могут встретиться?
4. Как преодолеть каждый из них?



Как правило, у групп с небольшим опытом структурированного обсуждения возникают сложности на этапе открытия, потому что участникам проще сразу приступить к обсуждению темы, чем думать о том, что должно получиться в финале, на выходе процесса у всей группы. С учетом данной ситуации фасилитатор (Е.Водопьян) упростила и дополнила этап открытия, задав дополнительный шаблон для разговора о клиентах с точки зрения их социально-психологического портрета (по Остервальдеру и Пинье):

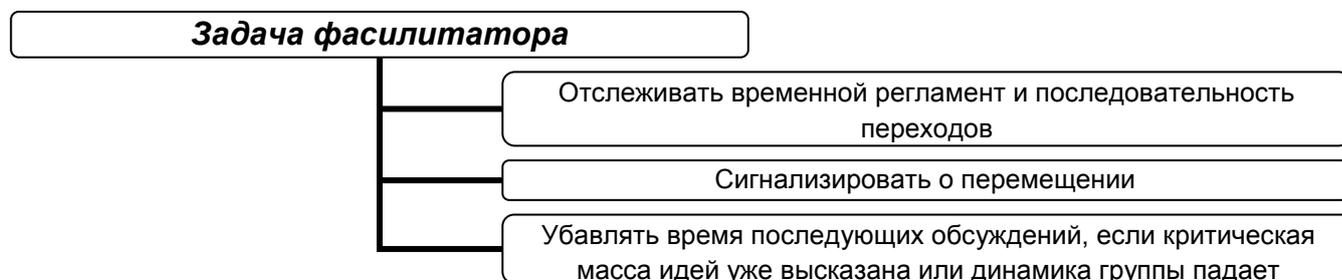
Группам было предложено подумать над тем, как будут выглядеть качественные ответы на вопросы:

«Что любит клиент?»

«Что не приемлет?»

«Каким образом создать для него ценность?» и др.

Клиенты – потребители образовательных услуг – были сегментированы следующим образом: студенты, их родители, потенциальные студенты (взрослое население), Департамент труда и занятости населения ТО.



### **Итог**

Полный перечень предложений по обсуждаемым темам.

## Результат – профили клиентов

Клиенты - потребители образовательных услуг	Потребности клиентов	Варианты решений
1	2	3
Студенты	Получение качественного образования, расширение возможностей трудоустройства. Заинтересованность студентов в трудоустройстве уже после получения рабочей квалификации	Расширение вариативного пакета программ для получения дополнительных квалификаций и компетенций, освоение их по индивидуальным образовательным маршрутам.
Родители студентов	Предъявление требований не только к качеству уровня образования, но и дополнительные требования к комфортному социокультурному пространству и содействию в трудоустройстве	Осуществление обратной связи для управления отношениями с родительским сообществом (анкетный опрос на сайте, интервью, прямые заявки с перечнем дополнительных требований)
Работодатели	Запросы работодателей – специалисты «под ключ» с набором профессиональных и наиболее востребованных общих компетенций: умение действовать в нестандартных ситуациях, умение эффективно обслуживать клиентов на иностранных языках, клиентоориентированность, личная эффективность. Одним из запросов работодателей является сокращение до минимума периода «доучивания» специалиста на рабочем месте	Обучение с элементами дуальной системы, когда часть курса реализуется на предприятии или под руководством полевых инструкторов из коммерческих компаний. Включение в программу обучения модулей-тренингов по личной эффективности, бизнес-коммуникациям, клиентоориентированности
Взрослое население	Потребление услуг дополнительного профессионального образования, повышение квалификации	Реализация курсов повышения квалификации в структурном подразделении МЦК – Многофункциональном центре прикладных квалификаций. Ежегодное пополнение перечня программ на основе анализа запросов работодателей региона
Департамент труда и занятости населения ТО	Выступает заказчиком квалифицированных рабочих и служащих, подготовленных по краткосрочным программам	Расширение перечня коротких образовательных программ



### **3. Итоги семинара**

Один из основоположников метода фасилитации Э. Дэвидсон выделяет три уровня в процессе группового обсуждения и обучения. Их можно использовать и для подведения итогов деятельности проектной мастерской «Инновационные методы и подходы в педагогике: отечественный и зарубежный опыт».

#### ***Первый уровень***

- уровень макропроцесса, он отражает общую цель, которую должна достичь группа в процессе всей фасилитации или отдельной части мероприятия.

#### ***Результаты семинара на уровне макропроцесса:***

1. Создание единого информационного поля среди всех участников процесса, включая карту проблематики, выработанную во время «Открытого пространства».

2. Формулирование общих принципов работы, которые могут быть положены в основу разработки и применения моделей образовательного пространства, таких как:

- принцип ориентации на клиента и удовлетворения текущих и перспективных потребностей всех групп пользователей образовательных услуг;

- принцип новаторства и учета современных образовательных тенденций при проектировании и реализации программ;

- принцип частно-государственного сотрудничества и предпринимательской основы деятельности.

3. Демонстрация и принятие инновационных методов обучения на практике.

#### ***Второй уровень***

- уровень методов - серия заранее определенных действий, применяемых для того, чтобы провести группу через определенную серию шагов. В рассматриваемой сессии использовались методы моделируемого открытия и закрытия мероприятия, технология «Открытое пространство», метод «Мировое кафе».

#### ***Результаты семинара на уровне методов:***

1. Обеспечение максимальной вовлеченности аудитории, когда степень достижения результата каждого участника стремилась к 100%.

2. Высокая мотивация к профессиональной деятельности у всех участников семинара.

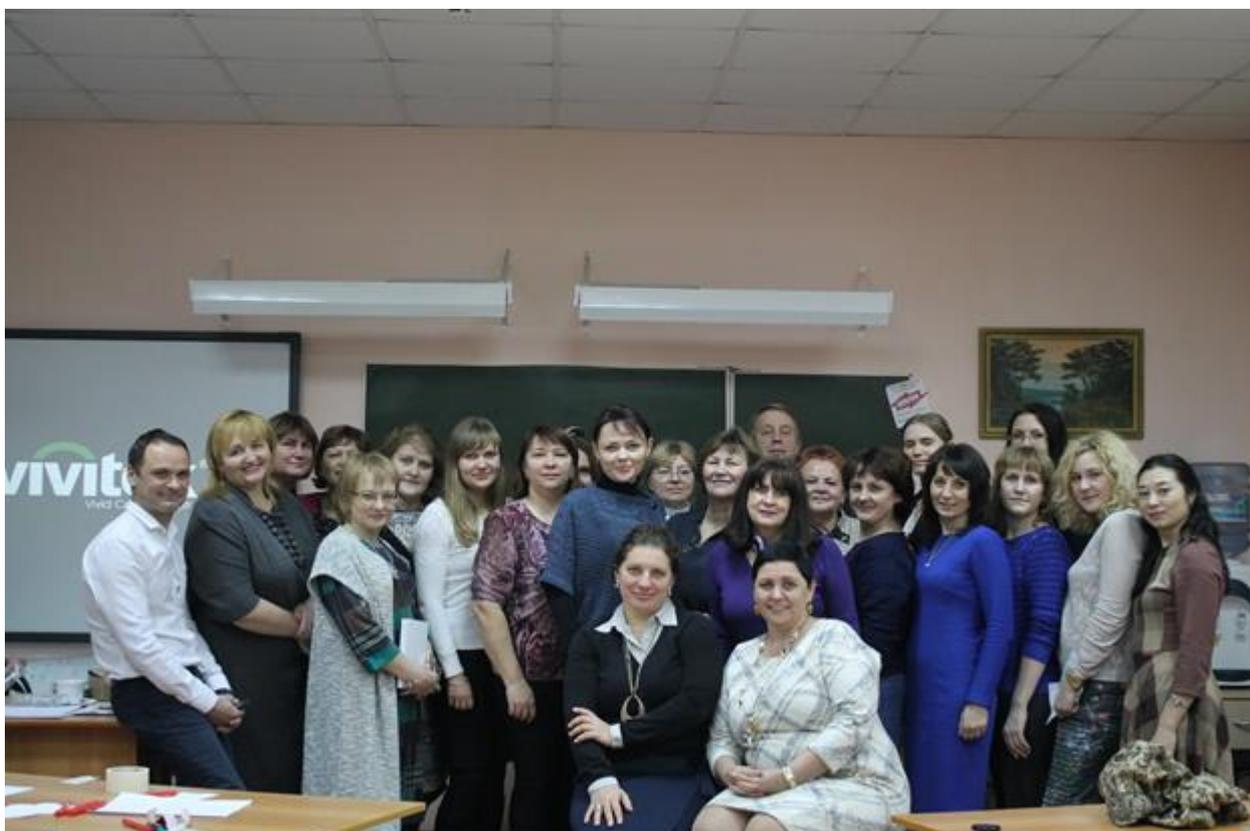
3. Возможность руководителям ПОО среднего профессионального образования обменяться навыками налаживания новых неформальных связей по профессиональным интересам, поделиться практическим опытом в определении стратегии развития МЦК.

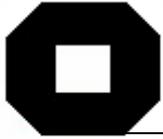
### ***Третий уровень***

- уровень микропроцессов или отдельных техник:
- техники работы с модерационными карточками;
- техника «Питчинг»;
- техника вопросов «Портрет клиента»;
- техника «Закрытия».

### ***Результаты семинара на уровне микропроцессов или отдельных техник:***

1. Максимальная эффективность обсуждения.
2. Мотивация к получению новых знаний.
3. Развитие профессиональной деятельности.
4. Тиражирование инновационных методов обучения.





#### 4. Приложения

### Методическая разработка учебного занятия (фрагмент) по МДК.02.01 Прием, размещение и выписка гостей

---

Немировская Татьяна Александровна,  
Флоря Елена Александровна

Применение метода «Открытое пространство» (Open Space Technology) в учебной деятельности позволяет не только изменить формат традиционного обучения, но и организовать коллективную деятельность, направленную на решение задачи, определенной содержанием темы.

В контексте метода «Открытое пространство» формируются:

- исследовательские умения;
- презентационные умения;
- коммуникативные умения;
- активизируется мотивационная сфера.

Занятие начинается с приветствия. Преподаватель (ведущий) знакомит обучающихся с форматом «Открытого пространства»: с принципами, правилами, законами. Формулирует проблему. Предлагает на цветных стикерах изложить одним предложением то, что студенты считают наиболее актуальным аспектом в заявленной проблеме, что им ближе, за что они готовы взять ответственность, над чем готовы поработать во взаимодействии с одногруппниками. Объявляет временные рамки работы - 10 минут.

Затем каждый получает возможность стать «созывающим» - заявить перед большой группой актуальную для обсуждения проблему в рамках общей темы и пригласить всех желающих к ее разработке. Для этого он выходит в центр круга и озвучивает запись на стикере, прикрепляет его на «доску объявлений», разбитую на четыре сектора. Каждый сектор имеет номер рабочей зоны и фиксированное время в пределах одного часа.

«Созывающий» прикрепляет стикер в подходящий для него тематический сектор, переходит по номеру в рабочую зону, в которую собирается созываемая им группа.

После визуализации тем на «доске объявлений», определения временных рамок работы, распределения рабочих зон, ведущий открывает «Деревенский рынок», призывая участников зарегистрироваться. Здесь происходит выбор, подобный выбору на рыночной площади. Каждый подходит к «доске объявлений» и пишет свое имя под той темой, в разработке которой он хотел бы принять участие.

После прохождения этого этапа, группы самоорганизуются и приступают к работе.

Преподаватель (ведущий) проводит эмоциональную рефлекссию, установку «на успех» и напоминает о временных рамках. С этого времени он не вмешивается, а лишь наблюдает за происходящим на площадках.

Участники групп сами распределяют рабочее время и планируют свои действия по решению проблемы.

В течение 5 минут фасилитаторы готовятся к защите презентаций.

Фасилитаторы площадок выступают с защитой презентаций. Участники и осуществляют выбор наилучшего варианта решения проблемы, затем принятые решения резюмируются, презентуются в общем круге (до 10 минут в целом на все группы).

Этап рефлексии можно провести посредством анкеты обратной связи (5 минут).

Таким образом, применение в учебном процессе инструментария метода «Открытое пространство» не теряет своей актуальности: интенсивные дискуссии по заявленной тематике учебного занятия позволяют участникам расставить все приоритеты по имеющейся проблеме, систематизировать и объединить все связанные между собой вопросы, а также провести работу по составлению планов действий.

Формируемые посредством метода «Открытое пространство» знания, умения, профессиональные и общие компетенции и навыки позволят будущим специалистам повышать свою компетентность и конкурентоспособность, самостоятельно решать сложные проблемы, быть сопричастными к организационным процессам.

### Технологическая карта занятия

<b>Автор-разработчик</b>	Немировская Татьяна Александровна, преподаватель первой квалификационной категории Флоря Елена Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории
<b>Специальность</b>	43.02.11 Гостиничный сервис
<b>Тема занятия</b>	Мотивация сотрудников службы приема и размещения гостиницы
<b>Цель занятия</b>	Закрепить знания и совершенствовать умения по разработке эффективной системы нематериальной мотивации
<b>Задачи</b>	
<b>Образовательная</b>	Обеспечить условия для актуализации знаний и совершенствованию умений по созданию эффективной системы нематериальной мотивации
<b>Развивающая</b>	Способствовать развитию коммуникативной культуры; навыков самоконтроля и самооценки
<b>Воспитательная</b>	1. Сформировать условия для развития ответственности за результативность собственных действий и действий команды. 2. Способствовать формированию взглядов и убеждений в правильности выбора профессии
<b>Тип занятия</b>	Урок обобщения и систематизации знаний
<b>Вид занятия</b>	Интерактивное занятие
<b>Методы обучения</b>	«Открытое пространство»
<b>Ожидаемые результаты</b>	Знает: виды и основные характеристики нематериальной мотивации. Умеет: разрабатывать систему нематериальной мотивации сотрудников

<p><b>Формируемые умения, ОК</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать критерии оценки деятельности персонала;</li> <li>- выявлять проблемы в социально-профессиональных ситуациях и планировать деятельность по их решению;</li> <li>- принимать управленческие решения по нематериальной мотивации в организации;</li> <li>- применять методы нематериального стимулирования мотивации в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>
<p><b>Учебно-методическое обеспечение урока</b></p>	<p>Видеопрезентационный материал, раздаточный материал, флип-чарты</p>

#### Описание этапов учебного занятия

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1.	Организационный момент	Создание рабочей атмосферы	1. Знакомит и озвучивает с правила работы по данному методу: - «Я-сообщение» - <i>Здесь и сейчас</i> - <i>Временной регламент</i> - <i>Свободное перемещение между площадками</i> - <i>Безоценочное высказывание</i>	1. Слушают и принимают правила.

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
2.	Мотивация и самоорганизация групп	Подготовка групп к самоорганизации	<p>1. Предлагает к обсуждению проблемную ситуацию.  <i>«Вы – руководитель службы приема и размещения гостиницы «Звезда». Уровень производительности и труда в Вашем коллективе значительно снизился. После наблюдения за деятельностью сотрудников Вы сделали вывод, что необходимо разработать более эффективную систему мотивации. Вы принимаете решение - сделать акцент на методы нематериального стимулирования».</i></p> <p>2. Задает вопрос участникам и просит зафиксировать их на цветных стикерах:  <i>«Какие варианты нематериальной мотивации вы можете предложить для деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиницы?».</i></p> <p>3. Группирует варианты, предложенные обучающимися по направленности предложенных мероприятий.</p> <p>4. Формирует тематику работы площадок по общему</p>	<p>1. Воспринимают проблемную ситуацию.</p> <p>2. Участники, которых интересует данная проблема, фиксируют на цветных стикерах вариант по заданной тематике на флип-чарте.</p> <p>3. Принимают участие в обсуждении.</p> <p>4. Определяются фасилитаторы площадок по ведущей теме.</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			признаку мероприятий. 2. Сообщает о зонировании пространства аудитории	5. Самоорганизуются в рабочие группы по площадкам
3.	Работа в группах	Решение проблемы	1. Наблюдает за работой площадок, корректирует и направляет деятельность обучающихся	1. Разрабатывают систему нематериальной мотивации; - определяют необходимые ресурсы; - прогнозируют степень удовлетворенности сотрудников; - фиксируют вариант решения проблемы; - подводят итоги, - готовятся к защите проекта «Эффективная система мотивации»
4.	Презентация итогов работы всех групп на «доске новостей»	Презентация работы групп	1. Предлагает фасилитатору площадок выступить с презентацией вопроса в формате 120-секундных питчей	1. Выступают с защитой проекта. 2. Воспринимают информацию. 3. Обсуждают возникшие в ходе презентации вопросы
5.	Завершение, обмен опытом и впечатлениями	Рефлексия деятельности	1. Предлагает на стикерах обозначить степень комфортности деятельности в «Открытом пространстве». 2. Благодарит участников учебного занятия	1. Воспринимают и обсуждают предложенную проблему.  2. Благодарят преподавателя



## Методическая разработка учебного занятия по МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Спицова Светлана Владимировна

### Технологическая карта занятия

<b>Автор-разработчик</b>	Спицова Светлана Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории
<b>Специальность</b>	43.02.11 Гостиничный сервис
<b>Тема занятия</b>	Организация туристско-экскурсионного обслуживания в гостинице
<b>Цель занятия</b>	Формировать умения по разработке предложений по туристско-экскурсионному обслуживанию по историческим достопримечательностям г. Тюмени и Тюменской области
<b>Задачи</b>	
<b>Образовательная</b>	Обеспечить условия для применения знаний и формированию умений по разработке программы туристско-экскурсионного обслуживания в практической деятельности
<b>Развивающая</b>	1. Создать условия для развития мыслительных операций (анализ, синтез, логическое мышление), и познавательных процессов (внимание память, воображение). 2. Создать условия для развития профессиональных навыков и умений в общении с клиентами
<b>Воспитательная</b>	1. Содействовать повышению уровня мотивации через средства обучения. 2. Создать условия, позволяющие развивать интерес к будущей профессиональной деятельности. 2. Формировать навыки взаимодействия в командной работе
<b>Тип занятия</b>	Совершенствование полученных знаний и применение их на практике
<b>Вид занятия</b>	Интерактивное занятие
<b>Методы обучения</b>	Метод «Открытое пространство»
<b>Ожидаемые результаты</b>	Знает: особенности туристской организации. Умеет: разрабатывать программы (технологическую карту) туристско-экскурсионного обслуживания
<b>Формируемые умения, ПК, ОК</b>	- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по предоставлению туристско-экскурсионного обслуживания ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений Умения: ОК 2. Организовывать собственную деятельность,

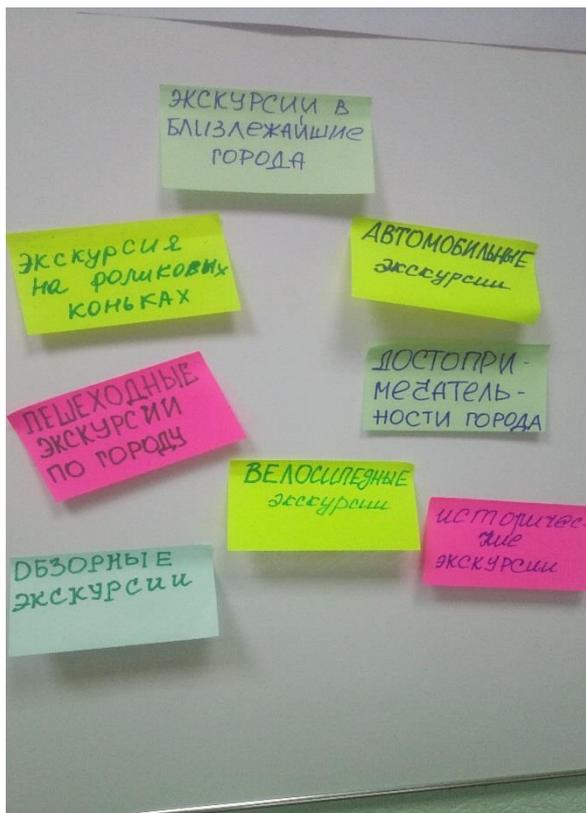
	<p>выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>
<b>Учебно-методическое обеспечение урока</b>	ПК с доступом в интернет, презентационные материалы, флип-чарт, карта города

### Описание этапов учебного занятия

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1.	Организационный момент	Создание рабочей атмосферы	<p>1. Знакомит с правилами работы на по данному методу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Я-сообщение».</li> <li>- Здесь и сейчас.</li> <li>- Временной регламент.</li> <li>- Свободное перемещение между площадками.</li> <li>- Безоценочное высказывание</li> </ul>	1. Слушают и принимают правила
2.	Мотивация и самоорганизация групп	Подготовка к самоорганизации групп	<p>1. Предлагает к обсуждению проблемную ситуацию:</p> <p><i>«Вы – администратор службы приема и размещения бизнес-отеля «Евразия». Гость впервые в городе и обращается к вам с просьбой помочь ему ознакомиться с достопримечательностями города. Время пребывания гостя в отеле – ограничено (4 часа)</i></p> <p>2. Задает вопрос</p>	<p>1. Воспринимают проблемную ситуацию</p> <p>2. Участники,</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>участникам «Открытого пространства» и просит зафиксировать ответы на цветных стикерах:  <i>«Какие варианты экскурсий вы можете предложить гостю?»</i></p> <p>3. Группирует варианты участников по направленности предложенных мероприятий</p> <p>4. Формирует тематику работы площадок по общему признаку мероприятий</p> <p>5. Сообщает о зонировании пространства аудитории</p>	<p>которых интересует данная проблема, фиксируют на цветных стикерах вариант по заданной тематике на Флип-чарте (Приложение 1)</p> <p>3. Принимают участие в обсуждении</p> <p>4. Определяются фасилитаторы площадок по ведущей теме</p> <p>5. Самоорганизуются в рабочие группы по площадкам</p>
3.	Работа в группах	Решение проблемы	1. Наблюдает за работой площадок, корректирует и направляет деятельность обучающихся	<p>1. Разрабатывают технологическую карту экскурсии (Приложение 2).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяют необходимые ресурсы.</li> <li>- Прогнозируют степень удовлетворенности гостя.</li> <li>- Фиксируют вариант решения проблемы.</li> <li>- Подводят итоги.</li> <li>- Готовятся к защите проекта экскурсии</li> </ul>
4.	Презентация итогов работы	Презентация работы групп	1. Предлагает фасилитатору	1. Выступают с защитой проекта

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
	всех групп на «доске новостей»		площадок выступить с презентаций вопроса в формате 120 секундных питчей  2. Предлагает осуществить выбор лучшего проекта	экскурсии Воспринимают информацию  2. Методом голосования выбирают лучший проект
5.	Завершение, обмен опытом и впечатлениями	Рефлексия деятельности	1. Комментирует содержание домашнего задания: <i>«Разработать алгоритм информирования клиента об экскурсионных программах в соответствии со стандартом»</i> (домашнее задание на опережение)  2. Проводит эмоциональную рефлексию через оценку настроения. Просит произвести выбор: поднять карточки соответствующие эмоциональному состоянию  3. Благодарит участников за работу	1. Воспринимают информацию, задают возникшие вопросы  2. Поднимают карточки, соответствующие эмоциональному состоянию  3. Благодарят преподавателя



### Технологическая карта экскурсии

Тема экскурсии \_\_\_\_\_

Вид экскурсии \_\_\_\_\_

Протяженность \_\_\_\_\_

Продолжительность \_\_\_\_\_

Группа-разработчик \_\_\_\_\_

Содержание экскурсии \_\_\_\_\_

Маршруты экскурсии \_\_\_\_\_

Участки перемещения по маршруту	Места остановок	Объекты	Продолжитель- ность	Прогнозируемые ожидания
1	2	3	4	5



## Методическая разработка учебного занятия по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык

---

Опокина Галина Александровна

Применение метода «Ассесмент-центр», (Assessment center) позволяет смоделировать для обучающихся равные возможности, а преподавателю, который берет на себя роль наблюдателя-эксперта оценить знания, умения, сформированность компетенций. Оценка участников производится посредством наблюдения их реального поведения в моделирующих упражнениях.

В учебном процессе, как правило, доминируют деловые игры/ моделирующие ситуации.

Метод «Ассесмент-центр» помогает студентам осознать собственный уровень компетенций в условиях деловой игры:

- встретить иностранного гостя;
- предложить здоровое меню для завтрака;
- сервировать стол, обслужить гостя.
- наладить эффективную коммуникацию внутри группы.

Для организации занятия участников делят на три группы. Деление происходит при помощи метода ассоциации. Представитель группы (фасилитатор) выбирает понравившуюся участникам группы картинку, в соответствии с которой происходит объединение в группы. В предлагаемой разработке были выбраны картинки, связанные с решением поставленных задач.

Первая группа встречает иностранного гостя. Участники группы отрабатывают фразы, речевые клише для общения с гостем.

Вторая группа готовит презентацию здорового меню для завтрака, рекомендуемого гостю.

Третья группа, соответственно, отвечает за сервировку стола и обслуживание гостя.

Инициаторами работы групп являются фасилитаторы, которые разрабатывают алгоритм действий и направляют работу группы. На обсуждение задания и подготовку к деловой игре каждой группе даётся 20 минут.

Преподаватель выступает в роли эксперта: знакомит с правилами деловой игры, определяет задачи, наблюдает за происходящим.

Учебный кабинет зонирован на площадки.

### Технологическая карта занятия

<b>Автор-разработчик</b>	<b>Опокина Галина Александровна, преподаватель иностранного языка высшей квалификационной категории</b>
<b>Специальность</b>	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
<b>Тема занятия</b>	Встреча иностранного гостя
<b>Цель занятия</b>	Совершенствование коммуникативной (языковой) компетенции
<b>Задачи</b>	
<b>Образовательная</b>	Обеспечить условия для систематизации изученных лексических и грамматических единиц и применения их в ситуациях речевого общения
<b>Развивающая</b>	Содействовать развитию коммуникативной культуры личности, составляющих коммуникативной компетенции
<b>Воспитательная</b>	Способствовать формированию понимания ценности совместной деятельности, способностей следовать нормам профессионального поведения
<b>Тип занятия</b>	Закрепление и систематизация знаний
<b>Вид занятия</b>	Деловая игра
<b>Методы обучения</b>	Ассесмент-центр, или центр оценки
<b>Ожидаемые результаты</b>	Умеет: применять языковые средства в профессиональном общении. Знает: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, необходимую для профессионального общения
<b>Формируемые ОК</b>	ОК 1. Понимать сущность своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития: ОК 6. Работать в коллективе и в команде
<b>Учебно-методическое обеспечение урока</b>	Дидактический раздаточный материал, столовые приборы и посуда, салфетки

### Описание этапов учебного занятия

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1.	Организационный момент	Создание рабочей атмосферы, психологического комфорта	1.Приветствует обучающихся, создает комфортную психологическую обстановку: задаёт	1. Приветствуют преподавателя. Выбирают смайлики. Обмениваются

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			вопрос: « <i>How are you today? Как вы сегодня?</i> » Предлагает выбрать смайлики и фразы в соответствии с настроением	информацией
2.	Мотивация и целеполагание учебной деятельности	Акцентирование внимания на актуальности темы	<p>1. Демонстрирует на слайде картинки блюд, соответствующие здоровому образу жизни и предлагает озвучить название блюда и ингредиенты в его составе</p> <p>2. Предлагает назвать слова и выражения для объяснения одной из пословиц (A sound mind in a sound body), подводит к обозначению новой темы</p> <p>3. Создает проблемную ситуацию: «Вы шеф-повар предприятия общественного питания (кафе «Максим») и перед вами стоят ряд задач: 1. Встретить иностранного гостя. 2. Предложить здоровое меню (завтрак). 3. Выполнить сервировку стола и обслужить гостя. Обозначает время – 20 минут</p>	<p>1. Называют (повторяют) слова и фразы</p> <p>2. Принимают участие в обсуждении, выбирают слова и выражения, объясняющие пословицу. Обозначают тему занятия</p> <p>3. Слушают, воспринимают задание</p>
3.	Организация работы в группах	Обсуждение проблемы	<p>1. Демонстрирует тематические картинки на флип-чарте и предлагает обучающимся сделать выбор площадок: 1.1. Встреча гостя; 1.2. Составление и предложение меню (рекомендация блюд); 1.3. Выполнение сервировки стола</p>	<p>1. Воспринимают информацию. Выбирают площадки. Определяют фасилитаторов площадок по решению обучающихся.</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>и обслуживание гостя</p> <p>2. Группы получают задание в соответствии с выбранной темой: (правила деловой игры «Беседы с переходом»):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гость переходит от одной площадки к другой по часовой стрелке;</li> <li>- нахождение на площадке 10 минут;</li> <li>- участники групп (представитель) по очереди выполняют действия:</li> <li>- встреча гостя (Приложение 1);</li> <li>- рекомендация здорового меню (Приложение 2);</li> <li>- сервировка стола и обслуживание гостя; (Приложение 3 - 7)</li> </ul>	<p>2. Обсуждают варианты выполнения заданий</p>
4.	Деловая игра «Встреча иностранного гостя»	<p>Выполнение заданий</p> <p>Презентация работы групп</p>	Наблюдает за ходом деловой игры	<p>1. Перемещаются на площадку, обозначенную символом, изображенным на картинке</p> <p>2. Выполняют задания и прописывают алгоритм презентации</p> <p>3. Имитация ситуации встречи гостя. Гость переходит от площадки к площадке, группы решают поставленную задачу</p>
5.	Интервью	Рефлексия деятельности	<p>Проводит интервью:</p> <p>1. How have you chosen your profession? Are you satisfied with your choice?</p>	1. Команды отвечают на вопросы, делятся впечатлениями от

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>Как вы выбрали свою профессию, довольны ли вы выбором?</p> <p>2. What knowledge is necessary to be a professional? Какие знания необходимы, чтобы стать профессионалом?</p> <p>Why is it important to know Foreign languages? Почему важно знать иностранные языки?</p> <p>3. What character traits are necessary in your profession? Какие качества необходимы в вашей профессии?</p> <p>4. What were the main tasks of our lesson? Did you cope with them? Какие задачи были поставлены перед вами сегодня, удалось ли их реализовать?</p> <p>5. What can you say about the work of your team? Как вы оцениваете работу команды?</p>	<p>общения с гостем, подводят итоги работы на занятии, оценивают работу команд</p>

## 8. Useful expressions

### Greetings:

- Hello/ Hi/ Good morning/ Good day/ Good afternoon/ Good evening
- Nice /glad/pleased to meet you!
- How are you/ How are you getting on/How are you doing?
- Fine, thanks
- Not too /so/ bad
- Can't complain
- So, so
- Welcome to your restaurant/café!

### Giving polite answers:

- Thanks a lot
- Thanks awfully
- Thank you very much
- A thousand thanks
- I would like to thank you
- Thank you for ...
- Don't mention it
- Not at all
- You are welcome
- It is OK
- It was a real pleasure for me to do ...

### Farewells:

- Good-bye!
- Bye-bye!
- So long
- See you soon/later/
- Good luck to you!
- I wish you success
- All the best
- The same to you
- Have a good time/rest

### 5. Make healthy menu for breakfast

Porridge, cornflakes, borch, fish, meat, toasts, jam, potatoes, tomatoes, apples, bread, chicken, juice, cucumbers, lemon, tea, coffee, mineral water, salad, cheese;



### 6. Useful material for practice

Информационное обеспечение процесса обслуживания

#### Правила сервировки стола

**How to Lay a Cover** When you lay a cover, you need the following cutlery and tableware:

- main knife and fork
- fish knife and fork
- soup spoon
- side spoon
- side knife
- glassware
- napkin

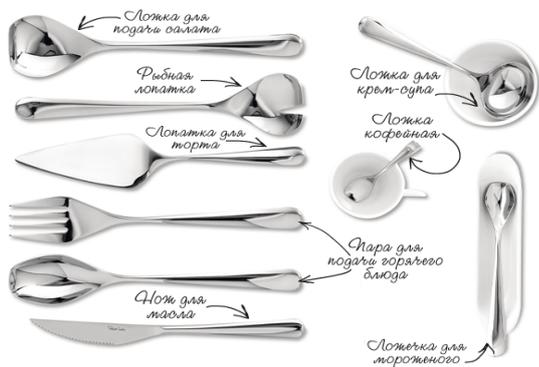
#### Rules of setting a table

- Put the cutlery, crockery and glasses on the table before the guests come.
- Wipe and polish all cutlery and glassware before you put them on the table.
- Put the main fork (tines up) at the left side of the serving plate and the main knife at the right side. The handles of the cutlery should be 2, 5 cm. from the edge of the table.
- Put the bread plate at the left side,
- Put the butter knife on the bread place.
- The blades of all knives must face left.
- Put the wine glasses in front of the main knife.
- Put a folded napkin in the centre of the serving plate or at the left side of the main fork.
- Place a vase for flowers, sugar-basin, saltcellar, peppershaker, and an ashtray in the centre of the table or near the wall (if the table stands near the wall).

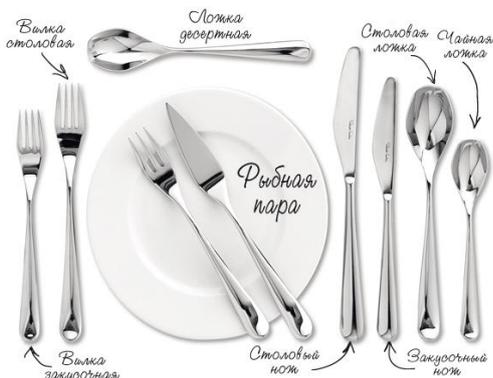
7. Examples of setting the table



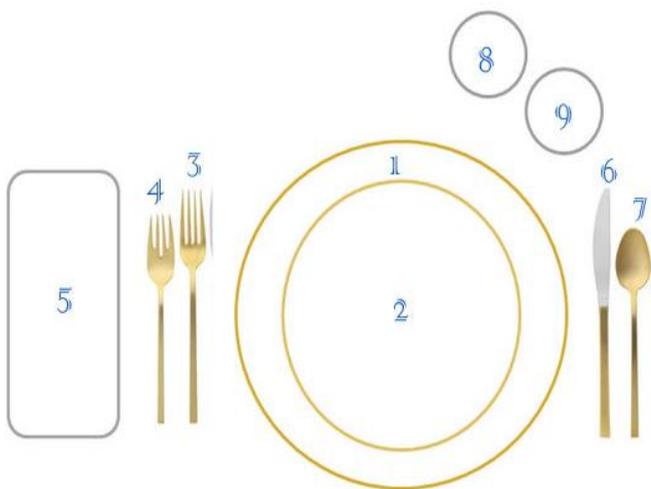
Picture 1



Picture 2 Dessert Set



Picture 3 Simple Setting



- 1 Charger
- 2 Dinner Plate
- 3 Salad Plate
- 4 Dinner Fork
- 5 Salad Fork
- 6 Napkin
- 7 Dinner Knife
- 8 Soup Spoon
- 9 Teaspoon
- 10 Dessert Fork
- 11 Dessert Spoon
- 12 Bread Plate
- 13 Bread Knife
- 14 Water Glass
- 15 Wine Glass (Red)
- 16 Wine Glass (White)

### 9. Useful expressions for making dialogues

- Good morning, my name is ...
- I will be your waiter today.
- I will show you to your table, sir. This way, please
- How can I help you /what can I do for you?
- Do you have any preferences?
- What would you like for breakfast/lunch/dinner?
- What else would you like?
- I would rather have/, please I would like ....
- Could I have the menu, please?
- Here is the menu. Make your choice
- What meat/fish courses are on the menu today?
- Today we have/there is a big choice of dishes today. I would recommend our specialties....
- Well, I usually have light supper, because it is not healthy to eat much before going to bed.
- What do you have on the menu today?
- What would you like for desert?
  
- Are you ready to order main course/first course/dessert now? = Would you like to order now?
- We have two specialties this week. = The specialties for this week are ... and...
- How would you like your steak done? = How do you want your steak cooked?
- I recommend our homemade ice-creams. = Would you like to try our homemade ice creams?
- I am sorry, sir, but there is no more asparagus. = I am afraid we are out of asparagus, sir.
- I would recommend an apple mousse instead. = You may like to try an apple mousse instead.
- Would you like extra vegetables or salad?
- Could I get you another cup of ... = would you like another cup of ...?
- Could I get you an after dinner drink? = Would you like an after dinner drink?
- Could I get you some water? = Would you like some water?
- Could I get you a liqueur? = Would you like liqueur?
- Could I get you a glass of wine? = Would you like a glass of wine?
- Could I get you anything else? = Would you like anything else?

### Rules of Etiquette

I'm hungry and thirsty	Я голоден и хочу пить
Here you are	Вот, берите (когда дают что-нибудь кому-то)
Help yourself, please	Пожалуйста, берите сами

Will you have some more?	Не хотите ли ещё?
May I offer you another cup of tea?	Могу я предложить вам ещё чашку чая?
Pass me ... please	Передайте мне, пожалуйста...
May I trouble you for a piece of bread?	Пожалуйста, передайте кусочек хлеба
Will you try this?	Не попробуйте ли это?
Do you mind to take a second helping?	Вы не против добавки?
I would rather not, thank you	Лучше нет, благодарю вас
I have had enough (I have done very well)reservations	Я сыт (Я наелся)

- Are you ready to order main course/first course/dessert now? = Would you like to order now?

- We have two specialties this week. = The specialties for this week are ... and...

- How would you like your steak done? = How do you want your steak cooked?

- I recommend our homemade ice-creams. = Would you like to try our homemade ice creams?

- I am sorry, sir, but there is no more asparagus. = I am afraid we are out of asparagus, sir.

- I would recommend an apple mousse instead. = You may like to try an apple mousse instead.

- Would you like extra vegetables or salad?

- Could I get you another cup of ... = would you like another cup of ...?

- Could I get you an after dinner drink? = Would you like an after dinner drink?

- Could I get you some water? = Would you like some water?

- Could I get you a liqueur? = Would you like liqueur?

- Could I get you a glass of wine? = Would you like a glass of wine?

- Could I get you anything else? = Would you like anything else?

Приложение 7

### Примерные диалоги

1. - Good morning! My name is Mike I am at your service. What can I do for you?

- I would like to have a healthy breakfast. Could I have the menu, please?

- Here is the menu.

- What would you recommend?

- I would recommend porridge, bread and butter (cheese sandwich), orange juice and toasts with jam.

- OK. I will take that.

- Very good, sir! I will serve you in a moment. Here is your breakfast.

- Here is the money. Keep the change.

- Thank you very much. Come again to our cafe, please.

2. - Good morning! My name is Peter. Welcome to our café. I will be your waiter.

- I will show you to your place. This way, please.
- Thank you.
- Could I have the menu, please?
- Here you are. What would you like for breakfast?
- I would rather have milk soup and cheese sandwich.
- What would you like for a drink?
- I prefer fresh juice.
- Which one?
- I would like orange juice.
- OK, milk soup, cheese sandwich and fresh orange juice.
- I will serve you in five minutes.
- Thank you.



## Методическая разработка учебного занятия по МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Демьянова Марина Владимировна  
Тихонова Лилия Владимировна

Технология «Динамический ассесмент» используется для проведения комплексной оценки сформированности компетенций участников – поваров. Квалифицированный повар должен не только уметь приготовить блюдо, но и презентовать его. Процедура «ассесмента» состоит из четырех этапов: собеседование при принятии на работу в качестве повара, разработка технологической карты приготовления закуски, приготовление закуски и ее креативное оформление (с использованием «Черного ящика», где участнику предлагается дополнительно использовать ингредиент, которого нет в технологической карте) и презентация приготовленного блюда. Все этапы выстроены в логической последовательности от простого к сложному и, одновременно, в соответствии с логикой проведения занятия.

Для организации занятия участников делят на три группы. Деление происходит при помощи метода ассоциации. Участники выбирают понравившуюся им картинку и объединяются в группы. В предлагаемой разработке были выбраны пищевые ингредиенты. Также можно использовать цветные тесты и другие варианты видео - и аудиомотиваторов.

Первая группа – организаторы «Ассесмент-центра» - проводят процедуру аттестации. Участники группы должны выбирать картинки, ассоциирующиеся с активностью. Распределение ролей между собой происходит следующим образом: специалист отдела кадров (2 чел.), технолог (2 чел.), шеф-повар (2 чел.), руководитель кафе (1чел.), куратор групп (2 чел.). Каждый участник отвечает за проведение определенного этапа «ассесмента». Все участники «Ассесмент-центра» априори считаются профессионалами и принимают решение о прохождении участниками каждого этапа, используя тот же бланк, что и эксперт.

Вторая и третья группы (команда 1 и команда 2) проходят процедуру «динамического ассесмента» параллельно, переходя последовательно с этапа на этап, следуя времени, вне зависимости от того выполнено задание полностью или нет. (По технологии «ассесмента» предполагается невозможность такого перехода, участники должны вернуться в начало этапа и выполнить новое задание). В рамках проводимого занятия участники должны понять значение ошибок и недоработок в выполнении своих профессиональных функций, поэтому процедура «ассесмента» адаптирована под поставленные задачи. Команды 1 и 2 размещаются в зоне старта; команда «Ассесмент-центра» распределяется в соответствии с зонами.

В числе участников процедуры «ассесмента» требуется профессиональный эксперт. Это должен быть повар, работающий на производстве. В его задачи входит независимая комплексная профессиональная оценка выполнения заданий командами 1, 2 при прохождении этапов на основании критериев, внесенных в оценочный лист. Оценку с комментариями эксперт озвучивает только на этапе рефлексии. Обмен мнениями и впечатлениями участников процедуры «ассесмента» и профессиональных экспертов позволит, с одной стороны, получить объективный анализ выполнения трудовых умений, с другой стороны, сравнить результаты взаимо- и самооценивания на этапах. Количество набранных баллов определяет общий результат «ассесмента» – прием на работу. Решение принимает руководитель кафе на основе оценок «Ассесмент-центра» и эксперта.

Преподаватель выступает в роли модератора. Он объявляет о правилах и этапах работы «Ассесмент-центра», контролирует процесс прохождения группами процедуры «ассесмента» по времени. В работу площадок не вмешивается.

Для организации и проведения «ассесмента» требуется две аудитории: учебный кабинет (1, 2, 4 этапы) и технологическая лаборатория (3 этап). Технологическая лаборатория оснащается в формате WS. Учебный кабинет зонировается на площадки соответственно названиям этапов (Рисунок 1).

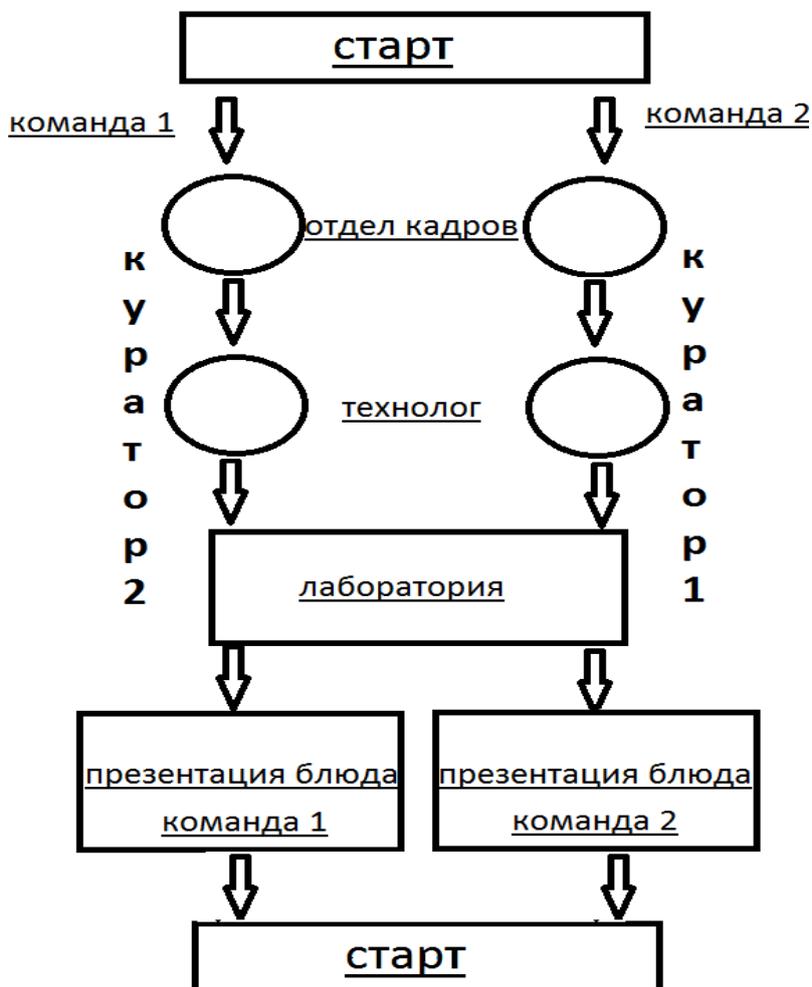


Рисунок 1. Зонирование «Ассесмент-центра»

### Технологическая карта занятия

<b>Авторы-разработчики</b>	Демьянова Марина Владимировна, преподаватель, кандидат экономических наук, доцент Тихонова Лилия Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории
<b>Специальность</b>	19.02.38 Технология продукции общественного питания
<b>Тема занятия</b>	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
<b>Цель занятия</b>	Оценить практические навыки в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок
<b>Задачи</b>	
<b>Образовательная</b>	Обеспечить условия для оценки приготовления и оформления холодных блюд и закусок
<b>Развивающая</b>	1. Создать условия для выполнения трудовых действий. 2. Смоделировать учебную ситуацию для активизации мыслительных операций. 3. Работать над развитием креативного мышления
<b>Воспитательная</b>	1. Содействовать повышению мастерства самопрезентации, культуры профессионального общения. 2. Содействовать воспитанию дисциплинированности, ответственного отношения к труду в режиме многозадачности и ограниченного времени. 3. Способствовать развитию чувства ответственности за общий результат
<b>Тип занятия</b>	Урок контроля сформированности профессиональных компетенций в процессе выполнения трудовых действий на рабочем месте
<b>Вид занятия</b>	Практическое занятие с элементами профессиональных проб
<b>Методы обучения</b>	Метод «Динамический ассесмент»
<b>Ожидаемые результаты</b>	Умеет: выполнять работы в соответствии с технологическим процессом приготовления холодных блюд и закусок
<b>Формируемые ПК, ОК,</b>	ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

<b>Учебно-методическое обеспечение урока</b>	Технологические карты (Приложение 1), сборники рецептур блюд, инструкции по технике безопасности, оценочные листы (Приложение 2), протокол профессиональной аттестации (Приложение 3)
<b>Оборудование, инвентарь, кабинеты</b>	Перечень оборудования и инвентаря (Приложение 4). Учебная аудитория, технологическая лаборатория

### Описание этапов учебного занятия

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1.	Структуризация участников мероприятия	Создание рабочей атмосферы	<p>1. Определяет способ деления на рабочие группы – площадки, изобразив на бейдже любимый пищевой ингредиент.</p> <p>2. Предлагает объединиться в группы в соответствии с выбранным ингредиентом (1. Мясо – «Ассесмент – центр» - проводит аттестацию; 2. Овощи - группа первая. 3. Фрукты - группа вторая)</p>	<p>1. При входе в аудиторию берут бейдж.</p> <p>2. Распределяются по трем группам</p>
2.	Организация работы «Ассесмент-центра»	Подготовка к самоорганизации групп ассесмента	<p>1. Предлагает к обсуждению проблемную ситуацию через метод «Динамический ассесмент».</p> <p><i>«Открывается новое кафе, в которое проводится набор поваров и шеф-поваров. Вам необходимо пройти четыре этапа отбора: собеседование, разработка технологической карты, практическая демонстрация профессиональных навыков при приготовлении и оформлении блюда, презентация блюда. Время прохождения каждого этапа ограничено экспертом</i></p>	<p>1. Воспринимают проблемную ситуацию. Принимают участие в обсуждении</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>2.Размещение «Ассесмент-зон»:  - собеседование;  - технологическая карта;  - технологическая лаборатория;  - презентация блюда.  Группы 1 и 2 переходят в зону старта</p> <p>3.Педагог представляет обучающимся эксперта</p>	<p>2.Согласно изображению на бейдже самоорганизуются в рабочие группы по площадкам</p> <p>3.Знакомятся с экспертом</p>
3.	Работа «Ассесмент-центра»	Проверка сформированности профессиональных компетенций	<p>1. Педагог объявляет о старте процедуры отбора поваров</p> <p>2.Объявляет условия прохождения процедуры (обучающиеся переходят от площадки к площадке при выполнении предыдущего задания) (Приложение 5)</p> <p>3. Педагог следит за временем прохождения процедуры «ассесмента», корректирует, направляет (выступает в роли модератора)</p>	<p>1.Готовятся к старту, обсуждают стратегию прохождения этапов</p> <p>2.Обучающиеся проходят процедуру «ассесмента»</p> <p>3. Кураторы групп следят за временем прохождения этапов</p>
4.	Оглашение результатов процедуры «ассесмента»	Обратная связь	<p>1 Педагог объявляет о завершении процедуры отбора поваров</p> <p>2.Предоставляет слово экспертам, работодателю, наблюдателям</p> <p>3.Модератор фиксирует на флип-чарте результаты</p>	<p>1.Обучающиеся презентуют оформленное блюдо</p> <p>2. Группы задают друг другу вопросы.</p> <p>3.Эксперт оценивает и принимает решение о приеме на работу в кафе, с рекомендацией на определенные</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
				должности
5.	Завершение, обмен опытом и впечатлениями	Рефлексия деятельности	<p>1. Педагог предлагает высказаться соискателям на должность повара</p> <p>2. Педагог предлагает определить трудности в решении профессиональных задач</p> <p>3. Задаёт домашнее задание: каждому студенту разработать алгоритм работы над профессиональными затруднениями</p> <p>4. Благодарит обучающихся за работу. Предлагает оценить настроение, поместив карточки с картинками в «карман настроения» (оранжевый – все удалось; зеленый – готов работать дальше; черный – готов к перезагрузке – нужна помощь (SOS))</p>	<p>1. Обучающиеся делятся впечатлениями о прохождении процедуры «Динамического ассессмента»</p> <p>2. Определяют свои ошибки в процессе свободного диалога</p> <p>3. Фиксируют домашнее задание</p> <p>4. Благодарят преподавателя, опускают карточки в «карман настроения»</p>

Организация, предприятие

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда (изделия): «Салат из овощей»

Рецептура № 77/2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. - 2013, с.30

Сырье	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 2 порции, г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	44,8	23,3	89,6	46,6
Масса вареной цветной капусты	-	21	-	42
Фасоль стручковая	11,7	7	23,4	14
Помидоры свежие	23,5	20	47	40
Огурцы свежие	25	20	50	40
Яйца	1/4шт.	13	1/8шт.	6,5
Майонез	20	20	40	40
<b>Выход готового блюда</b>	-	<b>100</b>	-	<b>200</b>

#### Технология приготовления

Цветную капусту отваривают, разбирают на мелкие соцветия. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками. Овощи перемешивают и порционируют. При отпуске салат поливают майонезом и оформляют яйцами, помидорами, огурцами. Общее время приготовления – 40 минут.

Зав. производством

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

Организация, предприятие

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда (изделия):

Рецептура № \_\_ Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. - \_\_\_\_\_, с. \_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 2 порции, г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления**

Зав. производством

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар  
 группа \_\_\_\_\_, курс \_\_\_\_\_, 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
*код и наименование специальности*

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ФИО, должность, место работы)

№ п/ п	Ф.И.О. обучающегося	Критерии оценки					Результат		
		Задание 1	Задание 2				Общее количество баллов	Оценка	ВПД освоен/не освоен
		Составление технологическо й карты в соответствии с нормативными требованиями	Время начала выполнения задания	Организация рабочего места	Приготовление блюда	Подача, презентация блюда			
<b>Максимальный балл</b>	<b>25</b>	(час. мин)	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>25</b>	(час. мин)			

Состав экспертной группы:

Председатель экзаменационной комиссии (работодатель или представитель работодателя) \_\_\_\_\_ / подпись/

Эксперт \_\_\_\_\_ / подпись/

Эксперт \_\_\_\_\_ / подпись/

Эксперт \_\_\_\_\_ / подпись/

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

## Критерии начисления баллов на этапах 2,3,4

## Задание 1 - критерий «Составление технологической карты»

	Составление технологической карты	Аспекты начисления баллов/Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Карта составлена аккуратно, без помарок	5
A2	Объективная	Карта составлена правильно (соответствует структуре)	10
A3	Объективная	В карте все расчеты верны	10
Всего баллов за составление технологической карты			<b>25</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

## Задание 2 - критерий «Организация рабочего места и подготовка полуфабрикатов»

	Организация рабочего места	Аспекты начисления баллов/Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Подготовка инструментов и оборудования	1,5
A2	Субъективная	Базовая обработка сырья/ингредиентов	1,5
A3	Субъективная	Навыки работы с продуктом	4
A4	Субъективная	Кулинарные навыки, владение различными техниками	4
A5	Субъективная	Организационные навыки – планирование и ведение процесса изготовления, эффективность	3
A6	Объективная	Гигиена: рабочее место и личная гигиена	4
A7	Объективная	Расточительность, брак (минимизация отходов)	2
Всего баллов за организацию рабочего места			<b>20</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

## Задание 2 - критерий «Приготовление блюда»

В	Приготовление блюда	Аспекты начисления баллов / Описание	Макс. балл
B1	Субъективная	Персональная гигиена (работа в перчатках,) снятие пробы	2
B2	Субъективная	Сложность технологии приготовления	3
B3	Субъективная	Изысканность, творческий подход	2
B4	Субъективная	Гигиена рабочего места – чистый пол	2

B5	Объективная	Соблюдение технологии приготовления (соблюдение маркировки инвентаря)	3
B6	Объективная	Соблюдение температурного режима в процессе приготовления	5
B7	Объективная	Использование обязательных ингредиентов	4
B8	Объективная	Использование инновационных технологий (фудпейринг, арт-визаж и др.)	5
B9	Объективная	Соответствие подачи заданию	5
Всего баллов за блюдо:			<b>30</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

### Задание 2 - критерий «Подача, презентация блюда»

<b>С</b>	<b>Подача, презентация блюда</b>	<b>Аспекты начисления баллов / Описание</b>	<b>Макс. балл</b>
C1	Субъективная	Гармоничная комбинация цвета в блюде	2
C2	Субъективная	Творческий подход, общее впечатление	1
C3	Объективная	Время. При задержке более 5 минут, теряется 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут изделие считается непредставленным	4
C4	Объективная	Соответствие массы блюда (если не соответствует выходу - минус 2 балла)	4
C5	Объективная	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев). (За присутствие одного компонента - минус 1 балл)	2
C6	Объективная	Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов) (при несоответствии - минус 0,5 балла)	3
C7	Объективная	Вкус каждого компонента в отдельности (при несоответствии - минус 0,5 балла)	3
C8	Объективная	Консистенция каждого компонента блюда (при несоответствии - минус 0,5 балла)	3
C9	Объективная	Правильность подачи (соответствие заданию) (при несоответствии - минус 0,5 балла)	3
Всего баллов за подачу, презентацию блюда:			<b>25</b>

#### Перевод баллов в оценку

(100 - 88 баллов) – 5 (отлично)

(87 - 76 баллов) – 4 (хорошо)

(75 - 61 баллов) – 3 (удовлетворительно)

(менее 61 баллов) – 2 (неудовлетворительно)



## Перечень оборудования и инвентаря

Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
Демонстрационный стол	Весы электронные
Стол с моечной ванной 1200см	Доска разделочная
Миксер (блендер)	Коврик силиконовый
Пароконвектомат	Сковорода
Мясорубка	Миска
Слайсер - машина для нарезки гастрономии	Кастрюля с крышками
Микроволновая печь	Сотейник
Плита индукционная с 4 нагревательными элементами	Сито 20 см
Сковорода-гриль	Тарелки для презентации белые плоские 28-32 см
	Тарелки для презентации глубокие для первых блюд 28-32 см
	Мусорная корзина
	Мерный ковшик
	Шенуа 18-22 см
	Лопатки металлические
	Венчик
	Терка
Силиконовая лопатка	

## Задание для этапа 3

Вариант задания	Наименование блюда (изделия)	Проверяемые компетенции
Вариант 1	«Салат из овощей»	<p>ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>
Описание	<p>Задание 1. Составить технологическую карту на блюдо «Салат из овощей» (2 порции).</p> <p>Задание 2. Приготовить блюдо «Салат из овощей» (2 порции)</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда 100 г.</li> <li>• Блюдо подают на тарелке круглой формы, диаметром 28-32 см.</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>	
Время выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Задание 1 – 15 мин.</li> <li>• Задание 2 – 40 мин.</li> </ul>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из «Чёрного ящика» - кунжутное семя</li> </ul>	
Оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь</li> </ul>	



## **Методическая разработка стажерской площадки «Приготовление блюд молекулярной кухни» в формате новогодней «Тусовки» «Шеф-шоу»**

**Демьянова Марина Владимировна,  
Соснина Мария Андреевна**

Применение элементов метода фасилитации в формате «Тусовка» в учебном процессе позволяет сделать занятие нестандартным, интересным, повысить эффективность самого процесса обучения.

Студенты старших курсов под руководством преподавателя заранее готовятся к проведению занятия. Применение проектного метода позволяет определить на подготовительном этапе всех участников тусовки, ее основную концепцию, элементы тематического декора и ход мероприятия в целом. Важно, чтобы каждый понимал личную роль в достижении общей цели.

Командообразование - неотъемлемый элемент подготовки мероприятия, так как его проведение регламентируется временными рамками. Неотъемлемыми элементами также являются:

- выбор блюд (нецелесообразно выбирать блюда со временем приготовления более 15-20 минут);

- зонирование аудитории (важно, чтобы зоны шеф-поваров были на достаточном расстоянии друг от друга и при этом оставалось место для свободного размещения гостей );

- выбор элементов тусовки (лотереи, конкурсы, танцевальные паузы и т.п. должны соответствовать тематике «тусовки»);

- роль педагога (модератора) (педагог может выполнять роль модератора или гостя при готовности обучающихся взять на себя роль модератора);

- проведение профессиональных проб с первокурсниками (для достижения задач урока необходимо продумать степень участия гостей-первокурсников в приготовлении блюд. Важно, чтобы охват аудитории был максимально возможным и степень достижения результата каждого участника стремилась к 100%. Только в этом случае мотивация к профессиональной деятельности у всех участников «тусовки» «Шеф-шоу» будет положительной).

Проведение подобных занятий позволяет студентам учиться преодолевать психологические барьеры, повышать когнитивную мотивацию, транслировать практический опыт студентам первого курса осуществлять профессиональные пробы, самоутверждаться в профессиональном выборе.

## Технологическая карта занятия

<b>Авторы-разработчики</b>	<b>Демьянова Марина Владимировна, преподаватель, кандидат экономических наук, доцент</b> <b>Соснина Мария Андреевна, преподаватель</b>
<b>Специальность</b>	19.02.38 Технология продукции общественного питания
<b>Тема стажерской площадки</b>	Приготовление новогодних блюд молекулярной кухни
<b>Цель занятия</b>	Способствовать профессиональному становлению участников «тусовки»
<b>Задачи</b>	
<b>Образовательная</b>	Обеспечить условия демонстрации практических умений; способствовать развитию профессиональных навыков в приготовлении сложных блюд
<b>Развивающая</b>	1. Обеспечить условия для развития навыков создания шоу из процесса приготовления блюд молекулярной кухни. 2. Смоделировать учебную ситуацию для активизации мыслительных операций в процессе приготовления новогодних десертов молекулярной кухни. 3. Сформировать условия для развития креативного мышления.
<b>Воспитательная</b>	1. Создать условия для осознания статусности профессии через использование интерактивных методов обучения. 2. Формировать ответственное отношение к профессиональной деятельности в демо-режиме. 3. Способствовать развитию культуры обмена профессиональным опытом
<b>Тип занятия</b>	Стажерская площадка
<b>Вид занятия</b>	Новогодняя «тусовка» «Шеф-шоу»
<b>Методы обучения</b>	Фасилитация
<b>Ожидаемые результаты</b>	Знают: технологию приготовления блюд молекулярной кухни. Умеют: осуществлять приготовление и творческое оформление блюд молекулярной кухни в условиях публичности
<b>Учебно-методическое обеспечение мастер-класса</b>	Мультимедийная презентация, раздаточный материал, материалы для работы поваров-технологов, музыкальное сопровождение

### Описание этапов учебного занятия

<b>№ п/п</b>	<b>Структурный этап занятия</b>	<b>Задачи этапа</b>	<b>Деятельность фасилитатора</b>	<b>Деятельность обучающихся</b>
1.	Организационный момент - открытие новогодней	Создание тематической атмосферы	1. Координаторы/ фасилитаторы (одетые по тематике «тусовки» «Шеф-Шоу»,	1. При входе в аудиторию (стилизованную под тематику

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность фасилитатора	Деятельность обучающихся
	тусовки «Шеф-шоу»		<p>обучающиеся выпускных курсов) предлагают фотографию с рецептом блюда молекулярной кухни (которые заранее готовят участники) обменять на лотерейный билет.</p> <p>2. Фотографии размещаются в аудитории на «досках объявлений», исполняя роль стилистических элементов.</p> <p>3. Фасилитатор включает фоновую музыку, под которую предлагает участникам вечеринки познакомиться: <i>«Участник называет свое имя и название блюда молекулярной кухни, озвучивает ожидания от мероприятия. Название блюда необходимо зафиксировать на бейдже. Рамки выполнения задания определяются звучанием музыки».</i> (Параллельно координаторы анализируют принесенные гостями «тусовки» рецепты и формируют группы в соответствии тематике блюд).</p> <p>4. После знакомства предлагают участникам распределиться по группам, состав которых</p>	<p>молекулярной кухни) меняют фотографии с рецептом блюда молекулярной кухни на входной лотерейный билет.</p> <p>2. В соответствии с правилами участники (поочередно) представляются, приклеивают себе карточки с наименованиями блюд молекулярной кухни.</p> <p>3. Самоорганизу</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность фасилитатора	Деятельность обучающихся
			объявляют координаторы.	тся в рабочие группы по столам с поварами-координаторами.
2.	Проведение экспресс-мастер-классов	Погружение в тематическую атмосферу	<p>1. Предлагает группам придумать танцевальное движение, ассоциирующееся с тематикой блюда молекулярной кухни, и презентовать его. Фиксирует внимание обучающихся на временных рамках выполнения задания -10 мин.</p> <p>2. Предлагает для ознакомления мастер-классы поваров-медиаторов. Предварительно участникам тусовки раздаются оценочные ведомости (см. инструментарий), в которых они отмечают свои впечатления. Также участникам тусовки дается комплект фишек качества (см. инструментарий), которые они оставляют на столе понравившегося мастер-класса. По сигналу происходит перемещение. Время выполнения – 20 мин.</p>	<p>1. Придумывают в группе танцевальное движение и презентуют его под необычную музыку.</p> <p>2. Перемещаются по технологии свободного пространства от повара к повару, оценивают работу шефов, раздают фишки качества.</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность фасилитатора	Деятельность обучающихся
3.	Профессиональные пробы	Апробация полученных знаний	<p>1. Объявляет победителя (по наибольшему количеству фишек).</p> <p>2. Предлагает участникам «тусовки» попробовать себя в качестве поваров и в группах под руководством мастеров-шефов создать блюда молекулярной кухни. Время на посещение каждого стола мастера – 10 минут. Перемещение происходит по сигналу</p>	<p>1. Воспринимают информацию. Аплодируют лучшему мастеру-шефу.</p> <p>2. Пробуют себя в приготовлении блюд молекулярной кухни. Участники-медиаторы оценивают подопечных.</p>
4.	Edutainment	Контроль полученных знаний	<p>1. Предлагает участникам «тусовки» принять участие в викторине «Молекулярная кухня», главный приз которой – мастер-класс у самого лучшего шефа «тусовки».</p> <p>2. Проводит викторину, определяет победителя. Победитель получает возможность научиться новому блюду у мастера - шефа.</p> <p>3. Предлагает участникам беспроигрышную лотерею по тем билетам, которые были приобретены в начале «тусовки».</p> <p>4. Предлагает подвести итоги лотереи и наградить участников</p>	<p>1. Участвуют в викторине, отвечают на вопросы. Работают в формате «вопрос-ответ». Собирают баллы.</p> <p>2. Победитель проходит к столу мастера-шефа и получает урок по приготовлению нового блюда.</p> <p>3. Участники-фасилитаторы проводят лотерею.</p> <p>4. Участники-фасилитаторы</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность фасилитатора	Деятельность обучающихся
				награждают участников. Участвуют в лотерее, получают призы
5.	Презентация итогов «тусовки» «Шеф-Шоу»	Экспертная оценка	1. Фасилитатор предлагает командам презентовать приготовленное блюдо	1. Команды выбирают спикера для защиты презентации
6.	Рефлексия деятельности	Подкрепление положительных эмоций	1. Фасилитатор предлагает провести рефлексию в молекулярном танце под руководством шеф-поваров.  2. Благодарит за работу, объявляет о завершении «тусовки» «Шеф-шоу»	1. Танцуют молекулярный танец  2. Благодарят шеф-поваров, покидают «тусовку»

### Инструментарий

#### Оценочная ведомость гостя «тусовки» «Шеф-шоу»

№ столика	Имя шефа	Название блюда	Отмеченные достоинства	Отмеченные недостатки	Хотел ли я приготовить это блюдо?
1					
2					
3					
4					

#### Фишка качества





## Методическая разработка открытого внеклассного мероприятия «Тусовка «Машина времени»

Перцева Лариса Алексеевна

На подготовительном этапе к занятию фасилитатор (преподаватель) определяет всех участников «тусовки», ее основную концепцию, продумывает и определяет элементы тематического декора и ход мероприятия. В качестве элементов «тусовки» предлагаются конкурсы, образцы товаров, учитывается внешний вид (одежда, бейджи), зонирование места проведения «тусовки». Аудитории оформляются в соответствии с тематикой учебного занятия: информационные карточки с интересными фактами о товарах и торговле, красочные плакаты для оформления зон и пр.

По предлагаемому сюжету на «машине времени» в гости к студентам техникума прибывают древние люди (гости). Их роли играют обучающиеся 1 курса. «Хозяева» устраивают прибывшим проверку: смогут ли гости показать такой же уровень знаний и умений, какой имеют хозяева. Хозяевами «тусовки» выступают обучающиеся выпускных групп.

Хозяевам и гостям «тусовки» помогают друзья (эксперты), которые подводят итоги конкурсов на каждом этапе. Вместо баллов за правильные ответы и действия победителям вручаются импровизированные фишки с изображением кости живого существа. Количество баллов соответствует количеству фишек - «костей» (критерии оценки указаны в приложении).

### Технологическая карта занятия

<b>Автор-разработчик</b>	Перцева Лариса Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории
<b>Специальность</b>	38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
<b>Тема</b>	Идентификационная и качественная экспертиза товаров
<b>Цель занятия</b>	Оценить уровень сформированности умений по идентификации и оценке качества потребительских товаров
<b>Задачи</b>	
<b>Образовательная</b>	1. Сформировать условия для совершенствования умений по определению качества образцов потребительских товаров органолептическим методом в соответствии с требованиями нормативных документов. 2. Сформировать условия для совершенствования умений по ассортиментной идентификации потребительских товаров. 3. Сформировать условия для совершенствования умений расшифровывать маркировку образцов потребительских товаров и делать заключение о её полноте и достоверности
<b>Развивающая</b>	1. Развивать умения <i>выбирать способы решения задач профессиональной деятельности.</i>

	<p>2. Развивать умения вести диалог, контролировать собственную деятельность.</p> <p>3. Формировать условия для развития креативного мышления.</p> <p>4. Развивать умения осуществлять анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
<b>Воспитательная</b>	<p>1. Создать условия для осознания значимости профессии.</p> <p>2. Формировать ответственное отношение к профессиональной деятельности.</p> <p>3. Способствовать развитию культуры обмена профессиональным опытом.</p> <p>4. Воспитывать навыки эффективного взаимодействия с партнерами</p>
<b>Тип занятия</b>	Обобщение и систематизация знаний и способов действия
<b>Вид занятия</b>	Урок-конкурс
<b>Методы обучения</b>	Соревнование
<b>Ожидаемые результаты</b>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</li> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары различных товарных групп;</li> <li>- оценивать качество по органолептическим показателям</li> </ul>
<b>Формируемые ОК, ПК</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.</p> <p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>
<b>Учебно-методическое обеспечение занятия</b>	<p>1. Мультимедийное оборудование.</p> <p>2. Таблица с блоками тем на общем слайде.</p> <p>3. 9 слайдов с теоретическими вопросами.</p>

	<p>4. Карточки – задания для Графического диктанта.  5. Карточки – задания для конкурса «Брейн-ринг».  6. Тесты.  7. Образцы товаров.  8. Бланки письменной консультации эксперта.  9. Карточки с ключевым словом для старта в игре.  10. Музыкальное сопровождение.  11. Плакаты и карточки для оформления помещений.  12. Фишки с обозначенным количеством баллов – «кости»</p>
--	---

### Описание этапов учебного занятия

№ п/п	Структурный этап занятия	Деятельность преподавателя (ведущего)	Деятельность обучающихся
1.	Организационный момент «Знакомство с древними людьми» (4-5 мин)	Фасилитатор (преподаватель) приглашает в аудиторию, приветствует и представляет участников «тусовки»: гостей, хозяев и друзей, членов жюри и экспертов. Знакомит с правилами занятия, подводит к обозначению темы через визуализацию (заготовленную заранее)	В аудиторию входят гости из прошлого – древние люди, имеющие соответствующие атрибуты, например, одежду и обувь.  Принимают правила игры, задают вопросы.  Обозначают тему занятия
2.	Первый блок «Две пещеры»	Помощники фасилитатора – хозяева делят гостей на команды, присваивают № «пещеры», предлагают к выполнению одинаковое задание: - за 1 минуту составить максимальное количество новых слов из понятия «ассортимент»	Хозяева разводят гостей по «пещерам», где будет выполняться первое задание.  Выполняют предложенное задание  Победившая пещера имеет право начать следующий этап игры, т.е. назвать № вопроса (слайда), на который будет отвечать
3.	Второй блок «Чья копыё острее?»	Фасилитатор зачитывает вопрос из презентации, один из «друзей» засекает время (1 минута на обдумывание). Примечание: числа, указанные в таблице не дают никаких сведений о вопросе (игра продолжается до последнего вопроса)	По истечению времени один из членов пещеры дает ответ.  «Друзья» определяют, является ли ответ правильным. Если дан неправильный ответ, вступает в игру следующая команда

№ п/п	Структурный этап занятия	Деятельность преподавателя (ведущего)	Деятельность обучающихся
4.	Третий блок Конкурс «Ключ» (5-6 мин) (Приложение 1) Графический диктант «Верно - не верно» (Приложение 3)	На экране поочередно высвечиваются утверждения, одни из которых сформулированы верно, другие нет	На нечётные утверждения ответы дают участники пещеры № 1, на чётные – участник пещеры № 2. Для этого один из жителей «пещеры» называет правильные ответы, эксперты (друзья) - проверяют
5.	Четвёртый блок Конкурс «Битва титанов» (продолжите фразу) (6-7 минут) (Приложение 2)	Предлагаются фразы с профессиональным контекстом, которые необходимо правильно продолжить	Хозяева в определенной последовательности начинают проговаривать фразу, которую один из гостей должен правильно закончить. Для этого один из выбранных членов «пещеры» озвучивает верные окончания фраз. Хозяева дают оценку битве, помогая формулировать предложения
6.	Пятый блок Конкурс «Шанс» (8-10 мин)	Фасилитатор (преподаватель) предлагает гостям перейти в следующую аудиторию.  Гостям предлагается выполнить задание: идентифицировать один образец товара по классификационным признакам (образец стеклянной посуды, кожаной обуви, конфет, сыра, печенья)	Гости перемещаются в определенную фасилитатором аудиторию.  Приступают к выполнению задания: идентифицируют предложенные образцы товаров по классификационным признакам.  Хозяева помогают гостям охарактеризовать предложенные образцы товаров
7.	Шестой блок «Крепкие зубы» - органолептическая оценка качества образцов шоколада (10-15 минут)	Фасилитатор (преподаватель) предлагает гостям перейти в следующую аудиторию.  Предлагает выполнить органолептическую оценку трех образцов шоколада разных наименований и изготовителей	Гости перемещаются в определенную фасилитатором аудиторию.  Гости определяют внешний вид, цвет, запах и вкус образцов шоколада, расшифровывают маркировку и выбирают наиболее качественный образец и называют его.

№ п/п	Структурный этап занятия	Деятельность преподавателя (ведущего)	Деятельность обучающихся
			Хозяева дают профессиональную оценку качества предложенных образцов (с учетом требований стандартов)
8.	Седьмой блок «Правда-неправда» (3-4 минуты)	Фасилитатор предлагает к просмотру видеоролик «Производство мыла: как это началось»	После просмотра профессионального видеоролика гости делятся впечатлениями о правдоподобности истории создания мыла
9.	Восьмой блок «Прощальный костер»	Фасилитатор предлагает участникам подвести итоги: - что нового участники узнали? - что хотели бы исправить в выполненной деятельности? - какие бы знания и умения хотели приобрести?	Группы участников обмениваются впечатлениями  Танцуют общий танец дружбы  Благодарят друг друга за сотрудничество.  Хозяева «тусовки» вручают победителям пригласительный билет в будущее и предлагают к выполнению домашнее задание: составить алгоритм оценки качества мяса мамонта в формате наскальной живописи

**Конкурс «Ключ» (Графический диктант)  
Ошибок нет - 10 баллов, каждая ошибка минус 1 балл**

1. Колбасы, подвергнутые обжарке, варке, сушке и копчению относят к полукопчёным.
2. К черным металлам относятся бронза, никель, хром.
3. Шпагатом перед копчением рыбу перевязывают из-за крошливой консистенции.
4. Врезание в основную древесину отдельных кусочков, отличающихся по цвету от основного, называется инкрустацией.
5. Операция дубления придает кожевой ткани пушно-меховых изделий устойчивость к загниванию.
6. Если на одежде есть пятна белкового или жирового происхождения: крови, яиц, шоколада, губной помады, молока, соусов и т.п., рекомендуется пользоваться универсальным стиральным порошком.
7. Масляные краски высыхают быстрее, чем эмалевые краски.
8. Гончарная керамика отличается цветным, чаще красно-коричневого цвета, черепком с высокой пористостью (водопоглощение 15-18%).
9. Декалькомания – это украшение, наносимое с помощью переводных картинок.
10. Метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств называется мониторингом.

**Конкурс «Битва титанов» (продолжите фразу):  
Ошибок нет - 14 баллов, каждая ошибка – минус 1 балл**

1. Кондитерские изделия обладают ..... ценностью.
2. Сосиски и сардельки являются разновидностью .....
3. Любой предмет, предназначенный для продажи и удовлетворяющий какие-либо человеческие потребности, является.....
4. Для производства макаронных изделий наиболее пригодна мука.....
5. Надписи «Верх», «Плашмя не класть» указывают на ящиках со.....
6. Кожи, выработанные из шкур коз, имеющие достаточную надежность и хорошие гигиенические свойства, называются .....
7. Серебристо-белый, тяжелый, тугоплавкий металл, очень стойкий, не окисляющийся при самых высоких температурах – это .....
8. По 100-балльной шкале оценивают качество.....
9. Растительное масло, очищенное горячей водой (70<sup>0</sup>С), пропущенной в распыленном состоянии через горячее масло (60<sup>0</sup>С), называется.....
10. По характеру опоры одежда классифицируется на .....
11. Мел, гипс и тальк относятся к..... сырью для производства бумаги.
12. Особо высоким каблуком считается каблук высотой свыше..... см.
13. Помада и контурный карандаш относится к группе косметики .....
14. Пряности входят в группу ..... товаров.

**Ответы на задания конкурса «Ключ» (Графический диктант)**

1. верно
2. неверно
3. верно
4. верно
5. верно
6. неверно
7. неверно
8. верно
9. верно
10. неверно

**Ответы на задания конкурса «Битва титанов»**

1. Энергетической ценностью
2. Варёных колбас
3. Товаром
4. Крупчатка
5. Стеклом
6. Шевро
7. Платина
8. Твёрдо-сычужных сыров и виноградных вин
9. Рафинированным
10. Плечевую и поясную
11. Дополнительному
12. 6 см
13. Декоративной косметики
14. Вкусовых

**Ведомость результатов конкурсов**

<b>Блоки конкурсов</b>	<b>Конкурс-идентификация товара</b> 5 баллов за 1 правильный ответ на 1 задание	<b>Графический диктант</b> (по 1б за 1 правильный ответ)	<b>Битва титанов</b> (по 1 б за 1 правильный ответ)	<b>Шанс</b> (по 1 б за 1 правильный ответ)	<b>Практическое Задание</b> Органолептическая оценка (экспертиза) Максимум-5 баллов за задание	<b>Правда – неправда</b> рассказ об изготовлении мыла (старые рецепты)	<b>Итог</b>
Команда 1	1 2 3	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	1 2 3 4 5	1 2 3		
Команда 1	1 2 3	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	1 2 3 4 5	1 2 3		

### **Интересные факты о товарах** (размещаются в аудитории)

*Бензин* - самый продаваемый в мире товар.

*Кофе* - самый продаваемый в мире товар после бензина. А в международной торговле - второй товар, после нефти. Ежегодно кофе продают более чем на 2 миллиарда долларов США.

*Кабаки* в дореволюционной России торговали водкой «распивочно» и «на вынос», а трактиры - только «распивочно на месте». До 1885 года в питейных заведениях России водка продавалась на вынос только вёдрами (12,3 л).

Однажды к Александру I пришёл купец Краснобрюхов. Он просил разрешения сменить фамилию. Царь разрешил именоваться тому Синибрюховым. Купец с горя удалился в Финляндию и основал там знаменитую пивоваренную компанию «*Кофф*».

*Владимир Довгань* («Дока Пицца», «Дока хлеб») первым в современной России применил схему франчайзинга.

Раньше пятница была свободным от работы днём, а, как следствие, базарным. В пятницу, получая товар, обещали в следующий базарный день отдать полагающиеся за него деньги. С тех пор для обозначения людей, не исполняющих обещания, говорят: «*У него семь пятниц на неделе*».

*Тефлон выпускается* с 1940-х годов. Но изначально он выпускался только для военных нужд. А сковородки с тефлоновым покрытием появились лишь в 1960-е годы.

*Самый дорогой картофель* в мире - сорт La Bonotte - из Франции. Его стоимость примерно 500 евро за килограмм.

Слово «*тариф*» происходит от названия небольшого города Тарифы близ Гибралтарского пролива. Во время владычества здесь арабы взимали сбор со всех судов, проходивших через пролив, соответственно качеству и количеству груза. Впоследствии таблицы для взимания сборов стали применяться и в других странах, и слово тариф вошло во всеобщее употребление.

Наиболее востребованный в мире товар для левшей - *леворукие ножницы*.

*Первый банкомат* появился в 1967 году в Лондоне. Он выдавал наличные деньги в обмен на одноразовые бумажные ваучеры, которые предварительно можно было приобрести у кассира в банке.

*Компания «Адидас» (Adidas)* была основана в 1948 году. А своё название она получила по первым буквам имени и фамилии своего основателя - Адольфа Дасслера.

Первым товаром со штрих-кодом была жевательная резинка *Wrigle's*.

### Критерии оценок

1. **Конкурс-идентификация товара** - 5 баллов за правильный ответ; 3 попытки у каждой команды. Максимум 15 баллов.
2. **Графический диктант** - 1 б за правильный ответ. Всего 10 ответов. Максимум 10 баллов.
3. **Битва титанов** - 1 б за правильный ответ. Всего 14 ответов. Максимум 14 баллов.
4. **Шанс** - 1 б за правильный ответ. Максимум 5 баллов.
5. **Практическое задание.** Органолептическая оценка (экспертиза) шоколада. Максимум - 5 баллов за одно задание. Всего 15 баллов.
6. **Правда-неправда.** Рассказ об изготовлении мыла (старые рецепты) - 5 баллов



## Методическая разработка учебного занятия по дисциплине ОП.10 Предпринимательская деятельность

Демьянова Марина Владимировна,  
Соснина Мария Андреевна

Формат «Мировое кафе» может использоваться групповой формы работы с целью усвоения знаний, обобщения и закрепления материала, проведения оценки. Реализация описанной технологии позволяет сократить разрыв знаний участников, ускорить процесс командообразования, улучшить морально-психологический климат в коллективе. «Мировое кафе» интенсифицирует работу над темой, активизирует мотивационную составляющую деятельности участников. Методика легко адаптируема к программам разной сложности и может включать несколько методических подходов: трансляция материала через разбор и анализ ситуаций, игру, разработку реального/имитационного проекта в команде.

### Технологическая карта занятия

<b>Авторы-разработчики</b>	<b>Демьянова Марина Владимировна, преподаватель, кандидат экономических наук, доцент Соснина Мария Андреевна, преподаватель</b>
<b>Специальность</b>	19.02.38 Технология продукции общественного питания
<b>Тема занятия</b>	Разработка концепции создания ресторана национальной кухни
<b>Цель занятия</b>	Сформировать первичные знания по разработке бизнес-идеи создания ресторана национальной кухни
<b>Задачи</b>	
<b>Образовательная</b>	1. Обеспечить условия для формирования знаний и умений об основах разработки бизнес-идеи. 2. Обеспечить условия для активного использования профессиональной терминологии
<b>Развивающая</b>	1. Смоделировать учебную ситуацию для активизации мыслительных операций по разработке бизнес-идеи. 2. Создавать условия для обогащения словарного (профессионального) запаса. 3. Создать условия для развития креативного мышления
<b>Воспитательная</b>	1. Сформировать условия для повышения уровня мотивации к профессии через использование интерактивных методов обучения. 2. Формировать ответственное отношение к труду по достижению результатов деятельности в режиме многозадачности. 3. Способствовать развитию культуры взаимоотношений при работе в команде
<b>Тип занятия</b>	Поиск новых знаний

<b>Вид занятия</b>	Интерактивное занятие
<b>Методы обучения</b>	Мировое кафе
<b>Ожидаемые результаты</b>	Умеет: формулировать бизнес-идеи. Знает: основы клиентоцентричного подхода в бизнесе
<b>Формируемые умения, ОК</b>	- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи; - формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Тюменской области. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>Учебно-методическое обеспечение урока</b>	Мультимедийная презентация, раздаточный материал

#### Описание этапов учебного занятия

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1.	Организационный момент	Создание рабочей атмосферы	1. Определяет способ деления на рабочие группы - столы по смысловым картинкам с изображением национальных блюд  2. Предлагает занять тематический стол в аудитории, согласно выбранным карточкам	1. При входе в аудиторию берут карточки с картинками. Согласно изображению на картинке определяют вид национальной кухни  2. Самоорганизуются в рабочие группы (столы с Государственным флагом страны)
2.	Мотивация и самоорганизация групп	Подготовка к самоорганизации групп	1. Предлагает к обсуждению проблемную ситуацию через метод фасилитации «Мировое кафе»: <i>«Вы – будущие предприниматели. Вам необходимо</i>	1. Воспринимают проблемную ситуацию  2. Принимают участие в обсуждении

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p><i>разработать концепцию предприятия общественного питания национальной кухни. Время на разработку идеи ограничено инвестором (1 час)»</i></p> <p>2. Формирует тематику работы столов в соответствие выбранным картинкам</p> <p>3. Озвучивает задание работы тематических столов: - с помощью метода мозгового штурма необходимо определить основную идею будущего бизнеса по тематике площадки; - кратко охарактеризовать уникальность бизнеса; - ответить на вопросы, используя не более 6 слов при ответе на каждый вопрос (Вопросы: Кто клиент компании? Чем он увлекается? Что он любит? Что он терпеть не может? Как разрушить с ним отношения? На что он потратит 1000 руб., 1000\$?). Обозначает время выполнения – 20 мин.</p>	<p>3. Слушают, воспринимают содержание задания</p>
3.	Работа в	Решение	1. Наблюдает за	1. Обсуждают

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
	группах	проблемы	<p>работой команд за столами, корректирует и направляет деятельность участников (при необходимости)</p> <p>2. Предлагает обозначить ответы на флип-чарте</p> <p>3. Предлагает определить «хозяина» стола, остальные переходят в разряд гостей</p>	<p>задания; визуализируют ответы на вопросы</p> <p>2. Фиксируют вариант ответа на флип-чарте</p> <p>3. Определяют фасилитаторов столов</p>
4.	Работа в аудитории	Усиление разработанного варианта решения проблемы, обмен опытом	<p>1. Поясняет дальнейший принцип работы в аудитории «Беседы с переходом»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за столом остается только «хозяин»;</li> <li>- гости переходят от стола к столу по часовой стрелке;</li> <li>- нахождение на площадке 5 минут;</li> <li>- «хозяин» описывает бизнес-идею, создает комфортное пространство для гостей, визуализирует идеи гостей;</li> <li>- по возвращении команды рассказывает всё, что предложили гости</li> </ul> <p>2. Обозначает цель перемещения гостей: предложить варианты касания клиентов с целью повышения его</p>	<p>1. Воспринимают информацию</p> <p>2. Переходят от стола к столу, генерируя идеи</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>лояльности к компании</p> <p>3. Предлагает визуализировать основные элементы касания клиентов, записав на флип-чарте</p>	<p>3. Обсуждают результаты посещения гостей, формируют целостную бизнес-идею</p> <p>4. Фиксируют на флип-чарте результаты обсуждения</p>
5.	Презентация итогов работы всех групп на «доске новостей»	Презентация работы групп	<p>1. Предлагает фасилитатору стола выступить с презентацией вопроса в формате 120 секундных питчей (следит за временем по таймеру)</p> <p>2. Размещает листы флип-чарта на «доске новостей»</p> <p>3. Предлагает задать один вопрос выступающему</p>	<p>1. Выступают с защитой проекта бизнес-идеи</p> <p>2. Воспринимают и осмысливают информацию</p> <p>3. Работают в формате «вопрос-ответ»</p>
6.	Завершение, обмен опытом и впечатлениями	Рефлексия деятельности	<p>1. Раздает стикеры участникам, определяя для них новую роль - инвесторов. Каждый получает по два стикера, которые приклеивает на наиболее понравившуюся ему бизнес-концепцию, кроме своей. Стоимость стикера – 100 000 руб.</p> <p>2. Подсчитывает инвестиции в бизнес-идеи по количеству</p>	<p>1. Воспринимают информацию и осуществляют выбор оригинальной бизнес-концепции.</p> <p>2. Воспринимают информацию</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>стикеров. Объявляет результат</p> <p>3.Предлагает условие домашнего задания: каждой группе разработать направления вложения полученных инвестиций. Подготовить отчет для инвестора</p> <p>4. Благодарит участников проекта за работу. Проводит эмоциональную рефлексию: предлагает оценить настроение, поместив карточки с картинками в «карман настроения» (оранжевый – все удалось; зеленый – готов работать дальше; черный – готов к перезагрузке – нужна помощь (SOS))</p>	<p>3.Фиксируют домашнее задание</p> <p>4.Благодарят преподавателя, помещают картинки в «карман настроения»</p>

Сборник методических материалов

**ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ И ПОДХОДЫ  
В ОБУЧЕНИИ ВЗРОСЛЫХ:  
ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ И ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ**

**Серия «МЦК: повышение квалификации  
педагогических работников профессиональных образовательных  
организаций Тюменской области». – Выпуск 2. 2017**

Редакционная коллегия:  
ГАЛАНИНА Марина Алексеевна  
ФЕДОРЯК Людмила Михайловна  
КАЗАКОВА Инна Анатольевна

Технический редактор  
ЧАЙКИНА Ольга Юрьевна

Подписано в печать .  
Тираж 50 экз. Заказ № .  
Типография «Маяк»  
625000, Тюмень, ул. Широтная, 200.

Отпечатано в типографии «Маяк»