



**СЕРИЯ «МЦК: ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ
ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ»**

**РАЗВИТИЕ
ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКОГО ПОТЕНЦИАЛА**

**ТЮМЕНЬ
2017**

**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»*

Развитие преподавательского потенциала

Развитие преподавательского потенциала: сборник материалов модульной программы «Развитие преподавательского потенциала» под ред. М.А. Галаниной, Н.В. Бочановой, И.А. Казаковой, - Тюмень: типография «Маяк», 2017. - 300 с.

Серия «МЦК: повышение квалификации педагогических работников профессиональных образовательных организаций Тюменской области». – Выпуск 3.

В данном сборнике представлен опыт педагогических кадров профессиональных образовательных организаций СПО Тюменского региона на базе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания коммерции и сервиса» - Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг по результатам повышения квалификации по программе «Развитие преподавательского потенциала» под руководством Виктора Буртного – эксперта в сфере коммуникаций, бизнес-тренера, разработчика и организатора международных и федеральных образовательных проектов; опыт педагогов профессиональных образовательных организаций регионов России: Свердловская область, Омская область, Республика Марий-Эл, Владимирская область, Республика Башкортостан, Самарская область, Читинская область, Республика Саха (Якутия).

Сборник содержит основные теоретические и практические аспекты образовательных модулей программы «Развитие преподавательского потенциала»; методические разработки учебных занятий, представленных в авторской редакции.

Сборник адресован преподавателям образовательных организаций, работникам методических центров, специалистам, интересующихся вопросами повышения квалификации кадров организаций СПО.

ISBN

© Буртный В.Н., 2017

© Галанина М.А., Бочанова Н.В., Казакова И.А., 2017

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



Содержание

Введение	5
Управление изменениями	6
Разработка тренинга/ интерактивного занятия	9
Кейс методических материалов для разработки интерактивного занятия	14
Методические разработки интерактивных занятий	21
Варлакова А.В. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	21
Тихонова Л.В. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	27
Демьянова М.В., Соснина М.А. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	40
Колунина Н.В. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	45
Лысенко И.И. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	52
Макарова М.А. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	58
Мелехова Ю.А. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	64
Соснина М.А. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	73
Байрамлы Ю.С., Тимофеева И.С. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	84
Спицова С.В., Яговкина И.С. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».....	89
Бакулева А.В. БПОУ ОО «Омский региональный многопрофильный колледж».....	99
Захарова Е.В. ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».....	103
Савельева А.Н. ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум».....	110
Доманская О.П., Бабакова Н.С. ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум».....	117
Мухаева В.А. ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум».....	122
Гарбар К.М. ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».....	126
Воронова Л.Л. ГАПОУ ТО «Тюменский колледж водного транспорта».....	132
Селифанова Л.А. ГАПОУ ТО «Тюменский лесотехнический техникум».....	137
Восквицова А.И. ГАПОУ ТО «Тюменский медицинский колледж».....	146
Прокопенко О.С. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства».....	153
Исаева М.А. ГБПОУ ВО «Владимирский технологический колледж».....	165
Лаврентьева А.Ю. ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж».....	170

Хорошавина Т.В., Курзенева В.А. ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж».....	178
Каратаева И.С. ГБПОУ РС (Я) «Якутский колледж технологии и дизайна».....	190
Ноговицына Д.М. ГБПОУ РС (Я) «Якутский колледж технологии и дизайна».....	200
Зыкова Е.И., Чанчикова А.Н. ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж».....	212
Борисова Т.Ю. ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж».....	216
Серая Л.Н. ГБПОУ Уфимский государственный колледж технологии и дизайна	220
Богданова Н.В. ГБПОУ Уфимский государственный колледж технологии и дизайна.....	229
Ягудина Д.Р. ГБПОУ Уфимский государственный колледж технологии и дизайна.....	239
Емельянова Т.В. ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище».....	243
Лунегова В.В. ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище».....	247
Бойчак Т.Н., Лебедева А.Г. ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права».....	250
Елисеева М.П., Иванова Е.В. ГАПОУ ТО СО «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж».....	256
Магель Т.А. ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».....	278
Усольцев И.Г. ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»....	283
Алешина А.И. ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»....	288
Лиздик М.С. ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».....	294



Введение

Повышение квалификации педагогических работников организаций ПОО СПО с применением новых прогрессивных технологий, форм и методов в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг (МЦК) продолжает оставаться актуальным направлением в системе модернизации качества подготовки молодых специалистов, востребованных и конкурентоспособных на международном уровне.

В период с июня 2016 года по март 2017 года педагоги МЦК и педагоги профессиональных образовательных организаций СПО Тюменского региона прошли обучение по программе развития преподавательского потенциала, по образовательным модулям: «Управление изменениями», «Разработка тренинга/ интерактивного занятия», «Проведение тренинга/ интерактивного занятия», «Управление групповой динамикой», «Фасилитация» под руководством Виктора Буртного – эксперта в сфере коммуникаций, бизнес-тренера, разработчика и организатора международных и федеральных образовательных проектов.

Изменения качества профессионального образования влекут за собой и изменения в профессиональной деятельности педагога. Работа в тренинге «Управление изменениями» позволила педагогам переоценить собственные требования к профессиональной деятельности, изменить взгляд на сложившиеся стереотипы, применить механизмы управления собственными эмоциональными состояниями, быть готовым к новым межличностным взаимодействиям.

Образовательный модуль «Управление групповой динамикой» активизировал теоретические и практические знания педагогов, расширил инструментарий приемов и методов эффективной работы с группой.

Общение с позиций фасилитации, установка на сотрудничество во взаимодействии, диалоговый стиль сопровождали участников на протяжении всего обучения и еще раз наглядно продемонстрировали педагогам, что «интерактивность» в обучении реализуется в режиме субъект-субъектного взаимодействия, что в свою очередь ведет к расширению арсенала методов и изменению содержания обучения.



Управление изменениями

**Выживает не самый сильный,
И не самый умный,
А тот, кто лучше всех
откликается на происходящие изменения.**

Чарльз Дарвин

Для продуктивного функционирования и развития организации перемены жизненно необходимы. Изменения касаются прежде всего людей. Важное значение в данном контексте приобретают психологические способности восприятия изменений членами организации, личные амбиции, возможности профессионального развития, готовность к кооперации и др.

Цель тренинга «Управление изменениями»

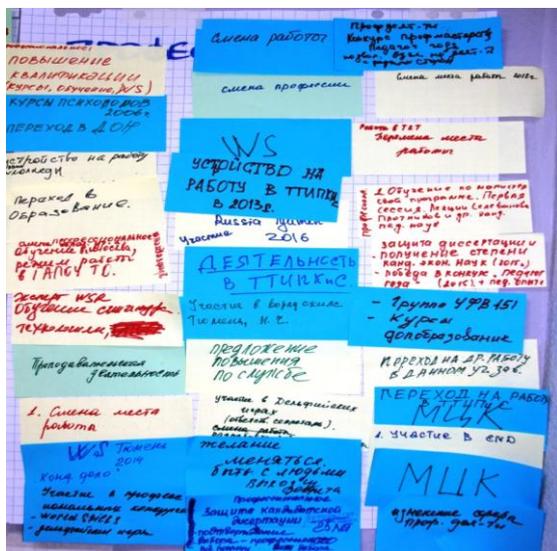
Выстроить ясную «систему координат» для планирования и осуществления действий по управлению организацией и людьми в условиях перемен.

Осуществление изменений невозможно без анализа существующей ситуации в организации и окружающей среде, в профессиональной жизни.

ЭТАП ПЕРВЫЙ – АНАЛИЗ СИТУАЦИИ (ОПЫТ ИЗМЕНЕНИЙ)

? КАКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ЖИЗНИ (ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ВЫ СЧИТАЕТЕ САМЫМИ ЗНАЧИТЕЛЬНЫМИ, ОКАЗАВШИМИ НА ВАС СИЛЬНОЕ ВЛИЯНИЕ

? КАКИЕ ЗНАЧИМЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ОРГАНИЗАЦИИ ВЫ РЕАЛИЗУЕТЕ СЕЙЧАС



- Желание меняться, выход из зоны комфорта
- Обучение и повышение квалификации
- Участие в профессиональных конкурсах
- Сопричастность к Worldskills
- Участие в новом для техникума проекте – МЦК
- Сбор, изучение, анализ и систематизация информации по компетенциям WS
- Защита кандидатской диссертации.
- Предложение повышения по службе
- Победа в конкурсе «Педагог года»

- Начало преподавательской деятельности.

? ОБЪЕКТЫ ИЗМЕНЕНИЙ

? ЧТО ПОДВЕРГАЕТСЯ ИЗМЕНЕНИЯМ

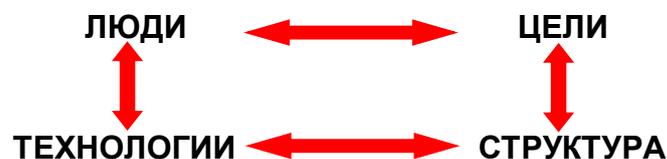
? СКОРОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ОРГАНИЗАЦИИ



- Люди
- Личностные характеристики
- Профессиональные характеристики
- Компетенции специалистов
- Компетенции для жизни в новых условиях
- Скорость реакций
- Непрерывность процесса
- Темп осуществления изменений
- Ценности, цели и задачи организации
- Структура организации (появление новых подразделений)
- Распределение (дополнительного) функционала
- Педагогические технологии
- Производственные технологии
- Качества руководителя
- Культура организации

ГЛАВНЫЙ АКЦЕНТ

Четыре основных компонента подвержены изменениям



РЕЗЮМЕ

Все четыре компонента связаны друг с другом. Следовательно, даже самое минимальное изменение в каждом из них, неизбежно приводит к изменениям остальных. Так смена технологий часто ведет к смене персонала, а появление новых подразделений может привести к пересмотру целей всей организации

ВЫВОДЫ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ

- *Изменения постоянны и неизбежны.*
- *Цель изменения - способствовать выживанию, росту, развитию. Выбор вектора - за вашей картиной мира!*
 - *Организации - системы, состоящие из связанных элементов. В них точечные изменения имеют системный резонанс и эффект. Меняя одно меняем многое.*
 - *Организации изменяются «по одному человеку»: чем больше критическая масса сторонников и вовлеченных, тем реальнее изменения.*
 - *Научение на основе опыта, приобретаемого в пути, необходимо для успешной адаптации и изменения.*





Разработка тренинга/ интерактивного занятия

«Идеальное образование – это свободное самообразование,
роль учителя – это ненавязчиво помогать»

В.В. Гузеев

ЭТАП ВТОРОЙ – АКТУАЛИЗАЦИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОПЫТА

ИНТЕРАКТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ

ЧТО МЫ УЖЕ ЗНАЕМ ?

1. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2. АКТИВНЫЕ МЕТОДЫ

3. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УМЕНИЯ И КАЧЕСТВА ПЕДАГОГА

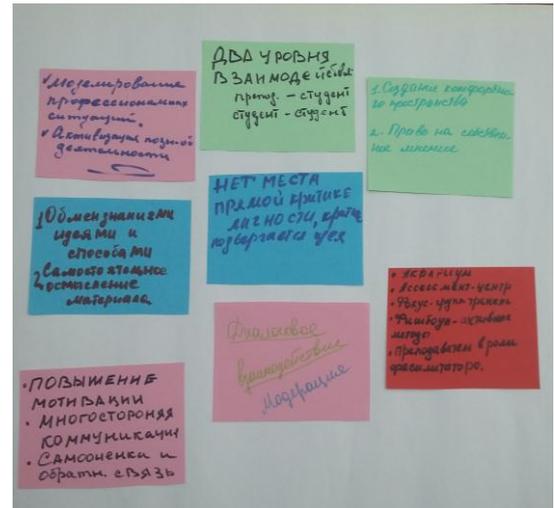
ИНТЕРАКТИВНОЕ ЗАНЯТИЕ:



- Два уровня взаимодействия: преподаватель и студент; студент и студент.
- Диалоговое взаимодействие.
- Обмен знаниями, идеями, мнениями, способами.
- Моделирование профессиональных ситуаций.
- Самостоятельное осмысление материала.
- Модерация.
- «Аквариум», «Ассесмент-центр», «Фокус-группы, тренинг, «Фишбоун» - активные методы.
- Активизация познавательной деятельности.
- Повышение мотивации.
- Преподаватель в роли фасилитатора.
- Многосторонняя коммуникация.
- Самооценка и обратная связь.
- Создание комфортного пространства.
- Право на собственное мнение.
- Нет места «прямой критике» личности, критике подвергается только идея.

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ:

- Владеет методами и приемами эффективного общения и сотрудничества.
- Организует учебное пространство для совместных действий.
- Владеет техникой диалогового взаимодействия.
- Прогнозирует результаты педагогического воздействия.
- Позитивно влияет на группу обучающихся.
- Осознает значимость фасилитаторской деятельности.

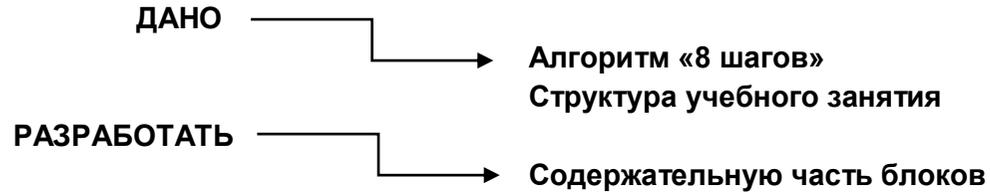


Качества педагога:

- Инициативность, коммуникативность, толерантность, искренность, открытость,

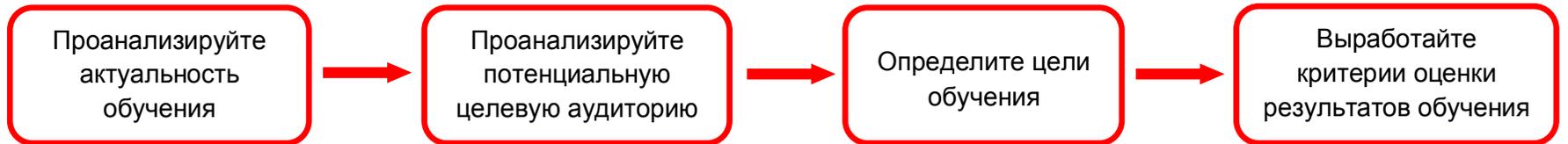


ЭТАП ТРЕТИЙ – РАЗРАБОТКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

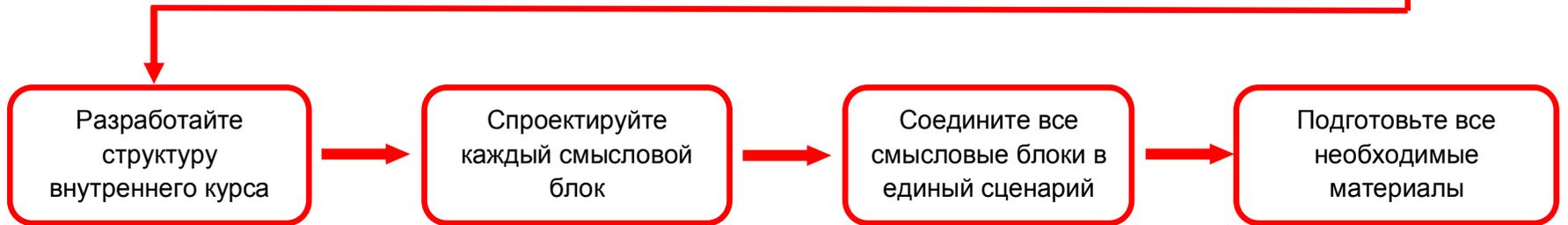


АЛГОРИТМ «8 ШАГОВ»

Что
делать?

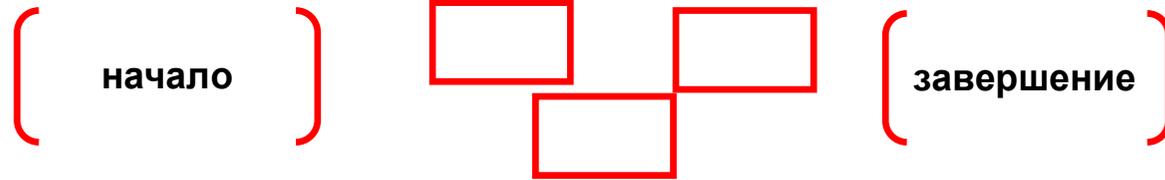


Как
делать?



Структура учебного занятия

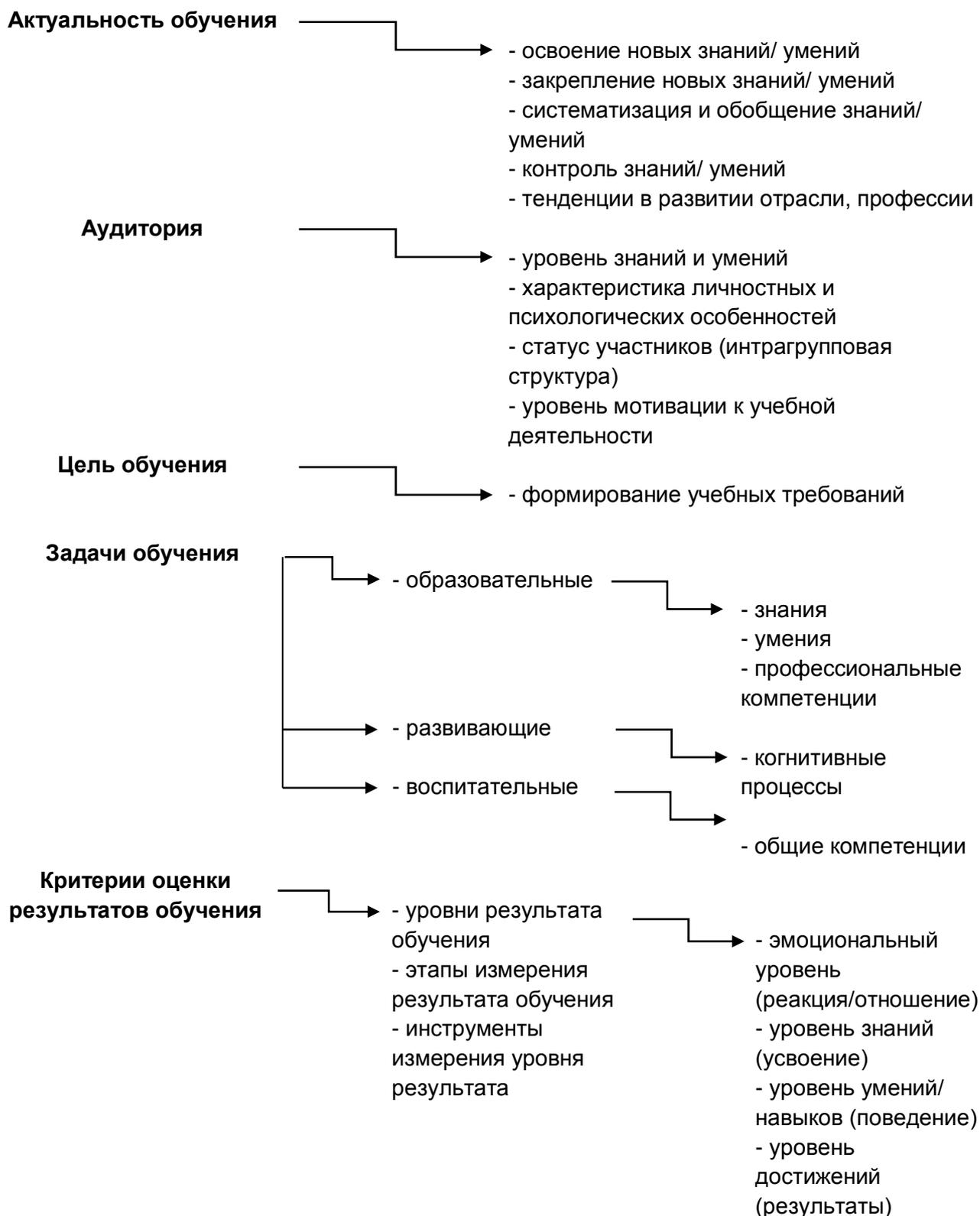
Три блока структуры



смысловые блоки

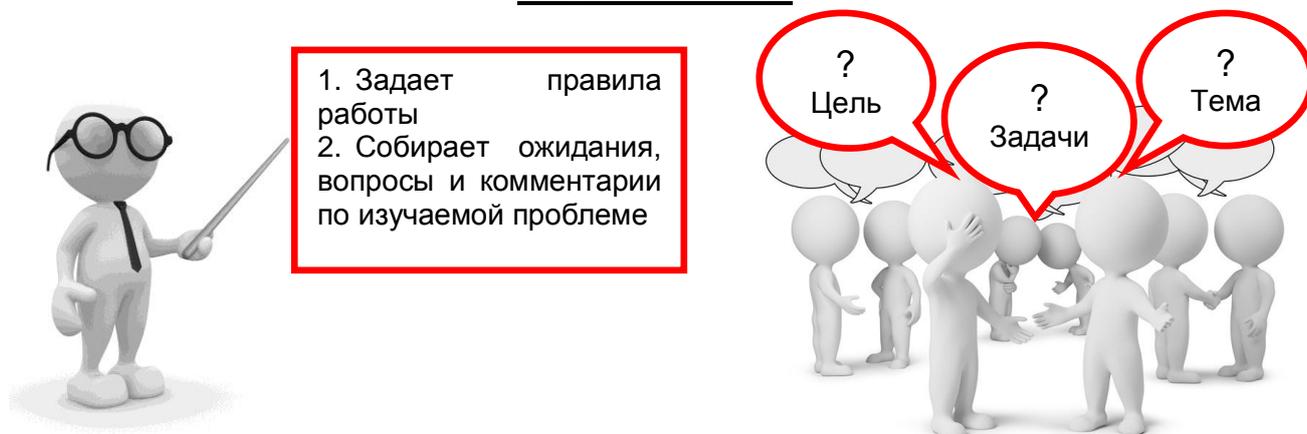
РЕШЕНИЕ:

ЧТО ДЕЛАТЬ?

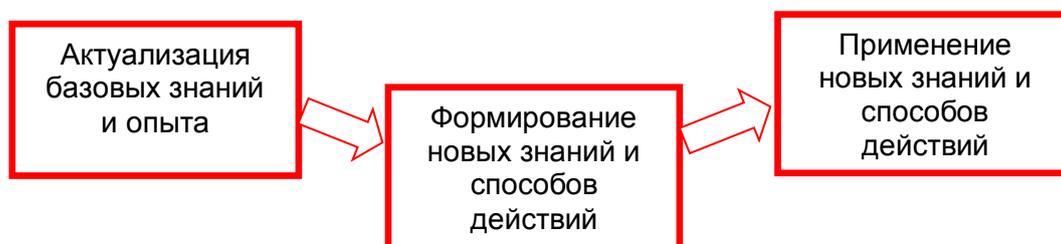


КАК ДЕЛАТЬ?

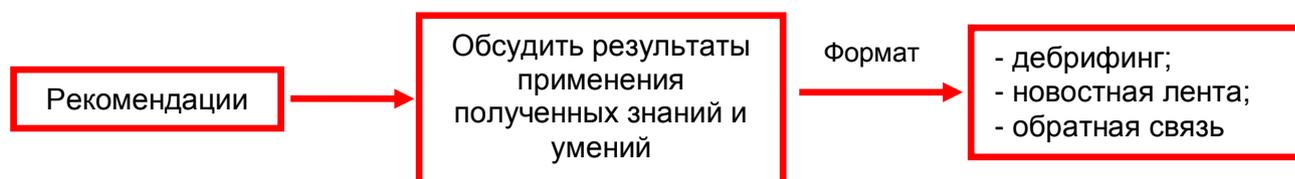
БЛОК «НАЧАЛО»



СМЫСЛОВЫЕ БЛОКИ



БЛОК «ЗАВЕРШЕНИЕ»





Кейс методических материалов для разработки интерактивного занятия

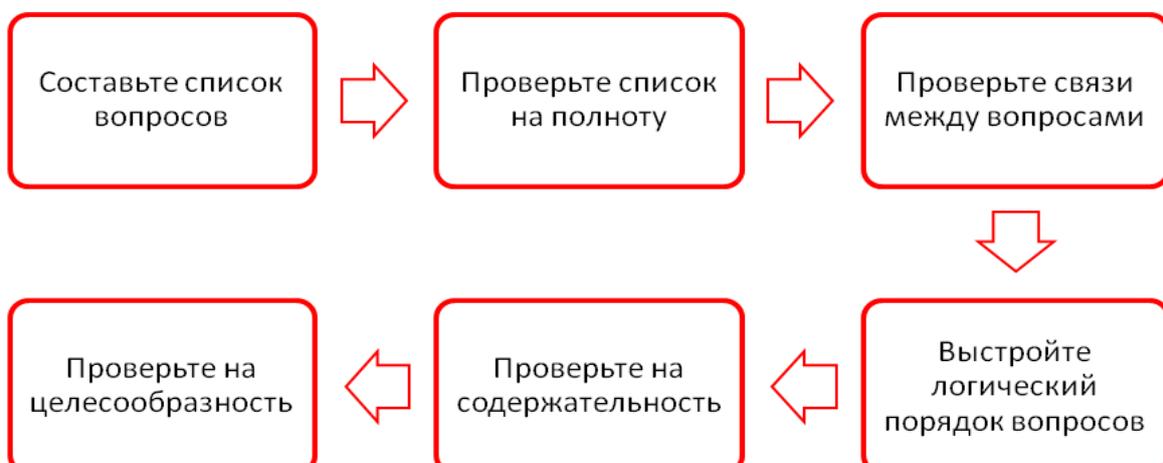
1. Интерактивная мини-лекция/ обучающая презентация



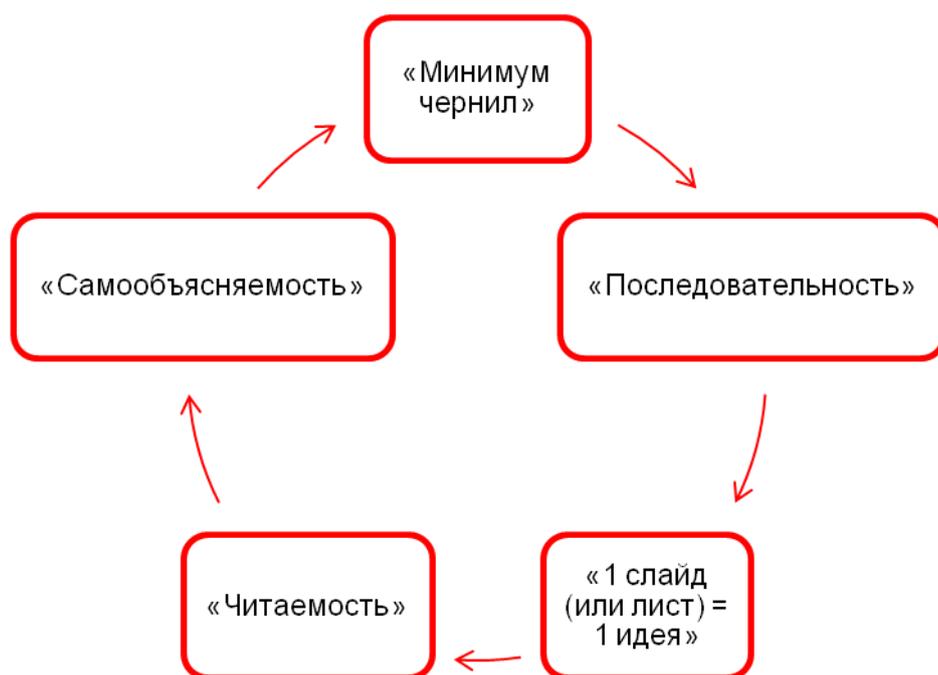
Факторы успеха мини-лекции/ обучающей презентации

1. Структура мини-лекции должна работать на ее цель и понятна аудитории.
2. Визуальный ряд четко и без искажений передавать ключевые мысли мини-лекции.
3. Формат подачи материала должен быть интересен аудитории.
4. Содержание мини-лекций должно быть направлено строго на решение задач курса.
5. Оптимальный период концентрации внимания составляет 15-20 минут.

Структура мини-лекции. Техника вопросов

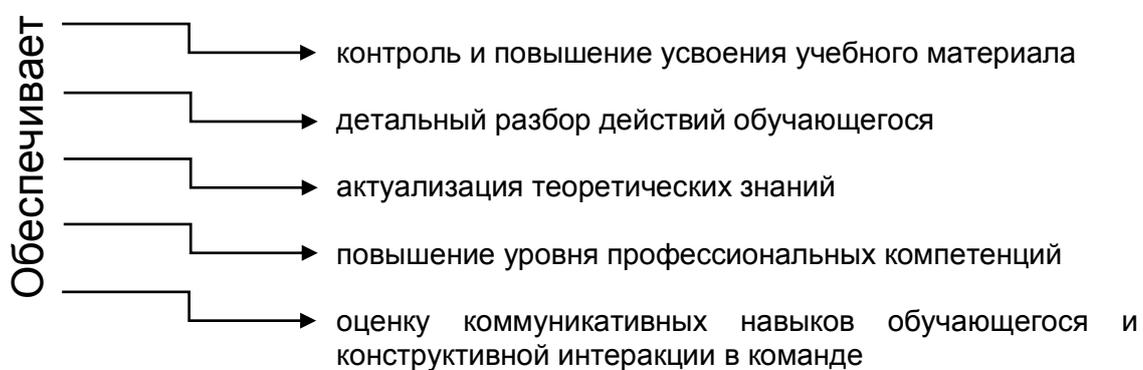


Пять правил визуального оформления мини-лекции



2. Дебрифинг

Структура дебрифинга в игровых симуляциях (условиях, приближенных к реальным)

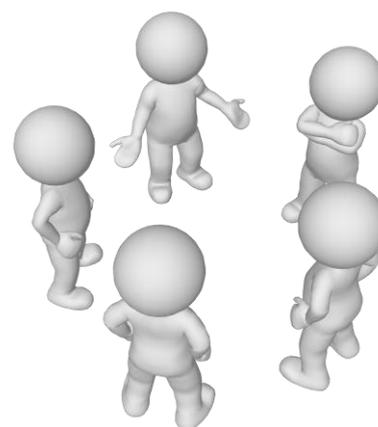


Дебрифер – преподаватель



Участники – обучающиеся

Площадка:
Учебная аудитория
Лаборатория
Тренировочный полигон



Вопросы дебрифинга позволяют

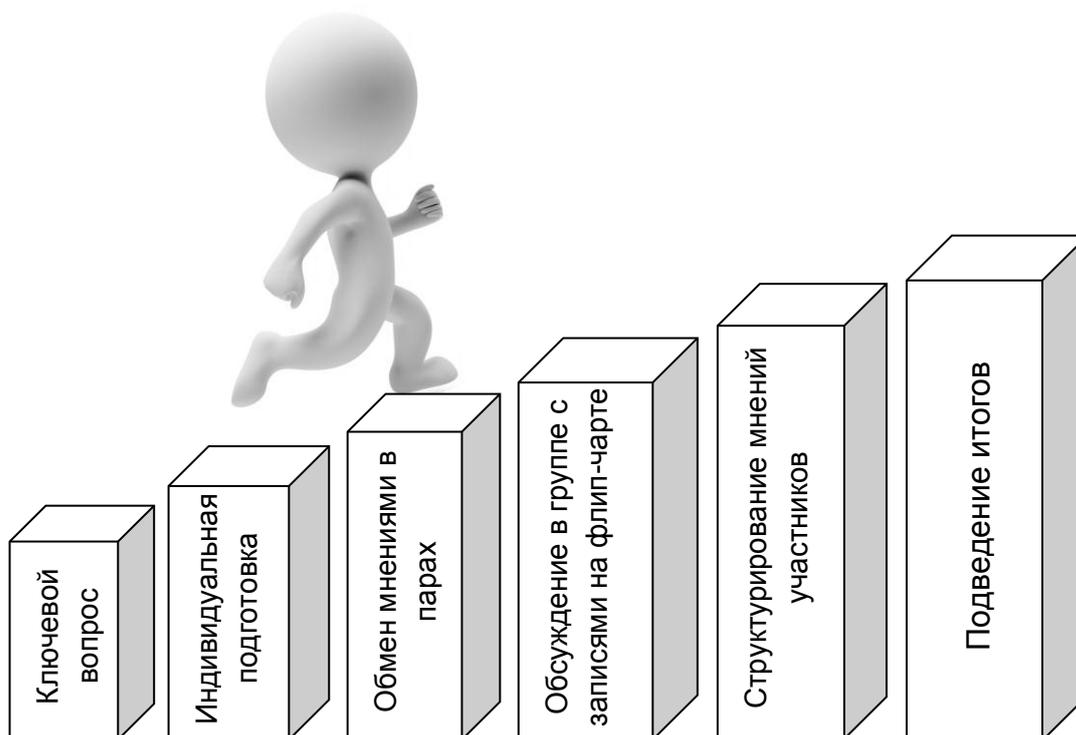


Дебрифинг комбинируем с групповой дискуссией

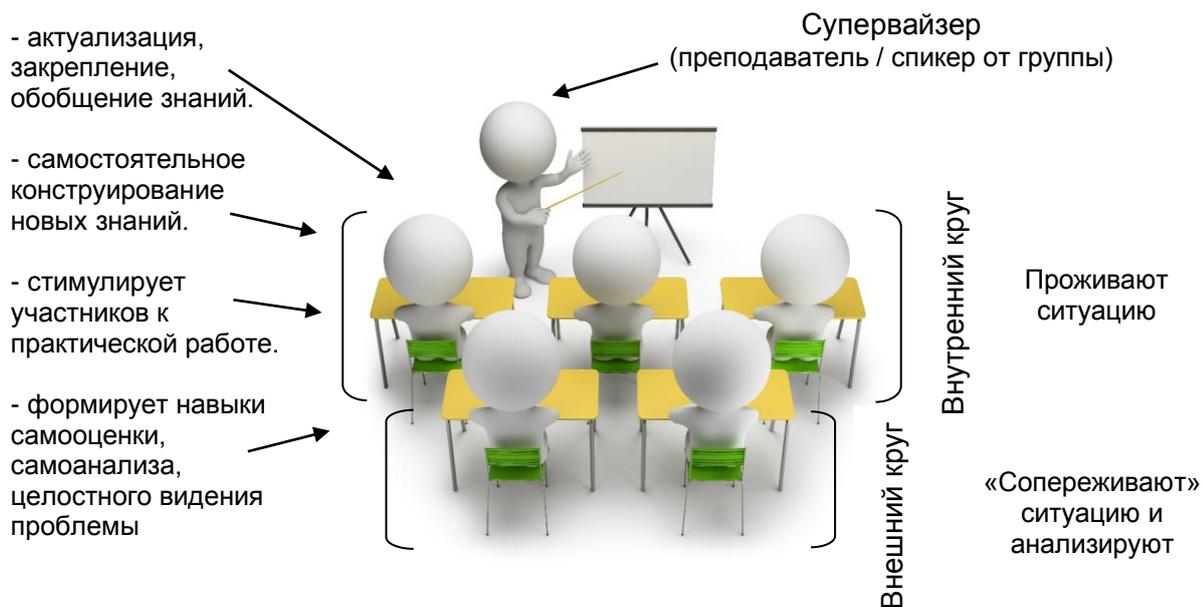


3. Групповая дискуссия

Шесть шагов в групповой дискуссии



Техника «Аквариум»



Применяем



Пять правил обратной связи

Обратная связь должна быть взвешенной – равновесие положительных и отрицательных замечаний.

Обратная связь должна быть конкретной – обращение к конкретным деталям.

Обратная связь должна быть объективной – факты происходящего в реальности, а также позитивный или негативный эффект от этих действий.

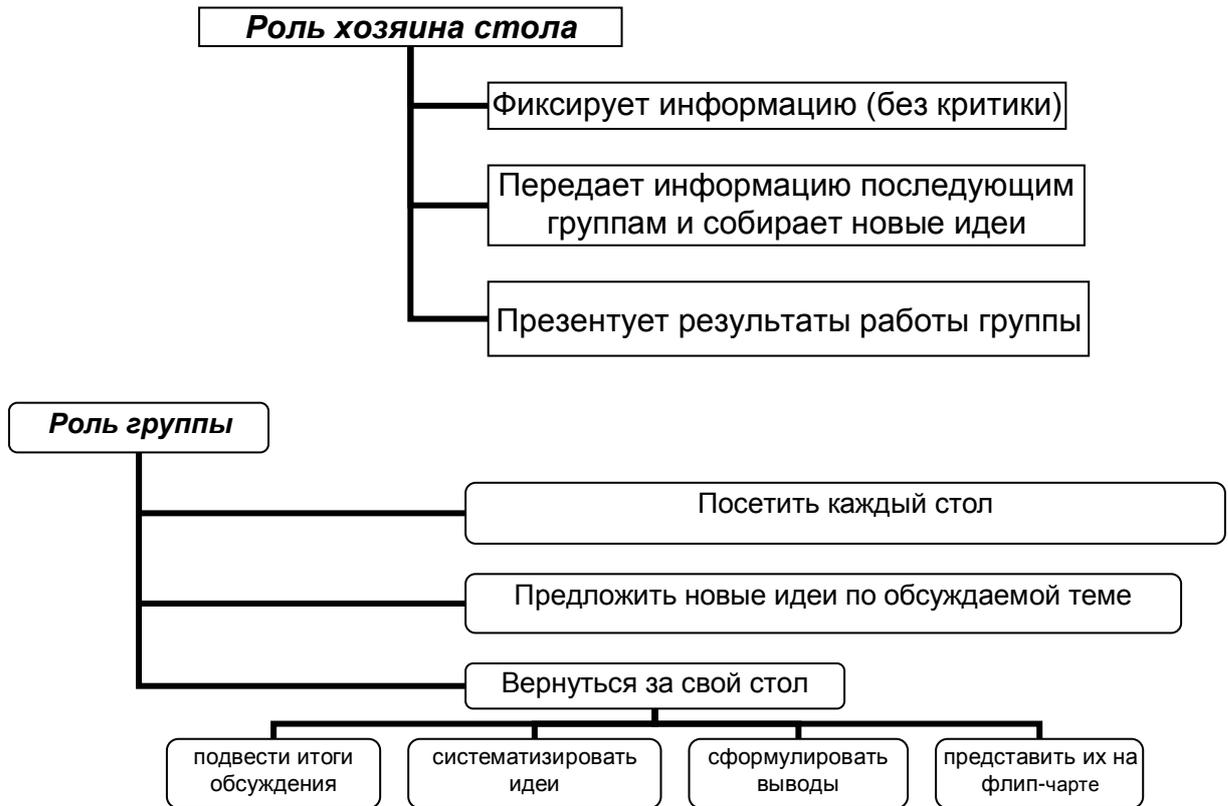
Обратная связь должна быть уместной – знания и умения в рамках темы.

Обратная связь должна быть понятной – сократив тем самым время нахождения в центре всеобщего внимания.



Схема метода «Мировое кафе»

- метод создания продуктивного диалога и обсуждения сложной проблемы.



4. Техника визуализации мышления

Ментальная карта/ интеллект-карта



Зачем?

- для осмысления изученной проблемы
- для генерации идей
- для восприятия сложной темы
- трансляция большого количества информации
- решение творческих задач
- мозговой штурм
- обобщение и структуризация знания

Схема создания дескрипторов (показатели сформированности компетенций)

Для знания	Примеры
Дает определения терминов, понятий, законов	<i>Перечисляет основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.</i>
Называет...	
Записывает формулы...	
Перечисляет...	
Правильно выбирает...	
Рассказывает...	
Приводит примеры...	<i>Приводит примеры современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром</i>
Для умения	<i>Поясняет процедуру контроля продуктов на производстве</i>
Поясняет ...	<i>Объясняет правила выбора пряностей, приправ и специй</i>
Объясняет...	
Анализирует (письменно, устно) ...	
Письменно излагает...	<i>Письменно излагает технологию приготовления соуса</i>
Показывает (определяет) закономерности... (письменно, устно)	
Отвечает на дополнительные вопросы по ...	
Сопоставляет и делает выводы по	
Строит (формулирует, определяет) зависимости, закономерности (письменно, устно) ...	<i>Анализирует сочетаемость основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд</i>
Формулирует выводы ...	
Для действия	<i>Демонстрирует технологию приготовления сложных соусов с соблюдением технологии приготовления</i>
Демонстрирует ...	<i>Разрабатывает ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра</i>
Выполняет алгоритм...	
Показывает (выполняет действия) ...	<i>Выполняет профессиональные пробы приготовления закусок из мяса</i>
Решает задачи...	
Выполняет задания (например, профессиональные пробы) по ...	
Составляет проекты по ...	
Выполняет макет...	
Чертит ...	
Разрабатывает...	

ЭТАП ЧЕТВЕРТЫЙ – СУПЕРВИЗИЯ

СУПЕРВИЗИЯ Интерактивных занятий



Межрегиональный центр компетенций Искусство, дизайн и сфера услуг

Практический опыт педагогов ПОО

Интерактивные занятия



Методические разработки интерактивных занятий

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Варлакова А.В., преподаватель

Пояснительная записка

Основной профессиональной задачей педагога является обеспечение качества образования, которое в первую очередь, является его компетентностью.

Главными элементами, формирующими личность педагога, выступают: профессионализм, компетентность, продуктивность, творчество. Именно это элементы являются залогом успешной деятельности. Для достижения успеха молодому педагогу на первом этапе нужна поддержка. Необходимо создать ситуацию успешности работы, способствовать развитию его личности, получению практических навыков. Чаще всего, начинающий педагог имеет хорошую теоретическую подготовку, но сталкивается с трудностями при организации практической деятельности. Таким образом, возникает противоречие между теоретической и практической подготовкой.

Представленная методика была апробирована в формате стажерской площадки в рамках Школы молодого (начинающего) педагога.

Одним из эффективных методов помощи является микропреподавание.

Микропреподавание – тренинг отработки навыков для молодого педагога, построенный на принципах бихевиоризма.

Микропреподавание состоит из мини-уроков, продолжительностью от 5 до 15 минут. Проведение каждого урока фиксируется на видеокамеру, с целью осуществления рефлексии после проведенного мини-урока.

Цель мини-урока – отработка отдельного навыка преподавания, т.е. все внимание на мини-уроке сконцентрировано не столько на том, что преподается, а на том, как это делается.

Для проведения мини-урока необходимо создать рабочую группу, состоящую из экспертов, обучающихся, спикера, психолога и молодого педагога. На рисунке 1 представлена краткая характеристика участников мини-урока.

Эксперты	опытные преподаватели, оценивающие преподавателя во время проведения мини-урока и занимающиеся его обучением
Обучающиеся	специально подготовленные психологом обучающиеся, позволяющие создавать атмосферу реального занятия
Спикер	специалист, занимающийся организацией мини-урока и проводящий обучение молодого преподавателя
Психолог	специалист, занимающийся подготовкой обучающихся и молодого педагога
Молодой педагог	педагог, имеющий стаж работы менее 2 лет
Методист	специалист, занимающийся оцениванием педагогических затруднений

Рисунок 1 – Краткая характеристика участников мини-урока

Для положительного результата необходимо проводить тщательный отбор участников, так эксперты и спикер должны быть профессионалами в своей области, обучающиеся – должны пройти обучение. На рисунке 2 представлены этапы работы стажерской площадки.

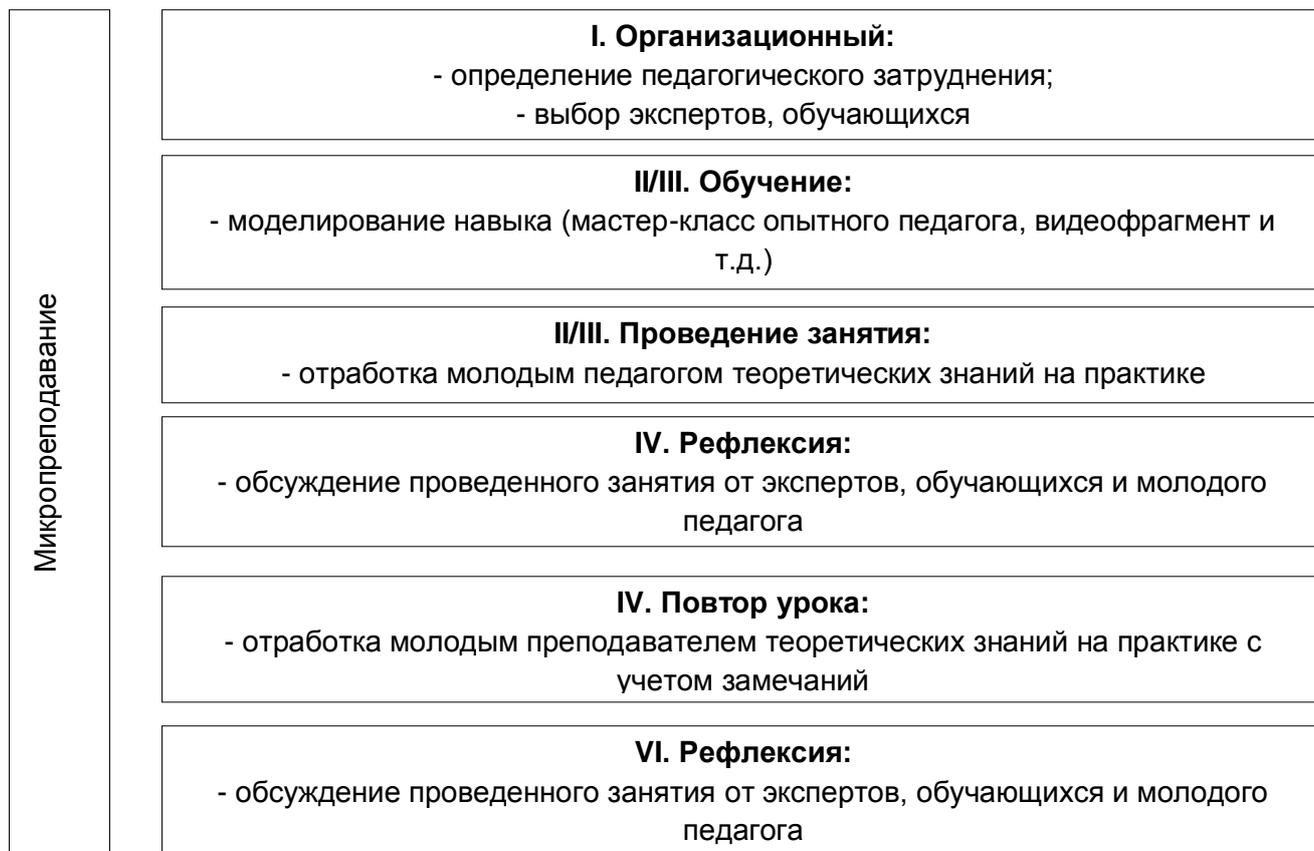


Рисунок 2 – Этапы работы стажерской площадки

Определение педагогических затруднений возможно двумя способами:

- самоанализ педагогических затруднений педагога;
- экспертная оценка методистом.

В зависимости от способа определения устанавливается последовательность II и III этапа. Если педагог самостоятельно осознает педагогическое затруднение – необходимо провести обучение, а затем мини-урок, в противном случае (экспертная оценка методиста) – меняется порядок. В таблице 1 представлено описание этапов работы стажерской площадки.

Особое внимание следует обратить на рефлексию и повторный урок:

- рефлексия проводится экспертами, обучающимися и молодым педагогом. Эксперты и молодые педагоги проводят фиксацию результатов занятия письменно и устно, а обучающиеся - только устно. Фиксация результатов в письменной форме происходит с помощью диагностической карты – у экспертов, самоанализа в произвольной форме - у молодого педагога. Следует обратить внимание, что на мини-уроке ведется видеосъемка и ее можно использовать для проведения рефлексии;

- повторный урок проводится с целью отработки необходимого умения с учетом замечаний, но занятие проводится уже с другими обучающимися, по заданной теме.

Для оценивания сформированности коммуникативной компетенции, экспертам необходимо дать диагностическую карту (таб. 2), которая включает в себя: структуру урока, задачи этапа и критерии оценки.

Таблица 1 – Описание этапов работы стажерской площадки

№	Структурный этап занятия	Деятельность участников					
		Эксперты	Спикер	Молодой педагог	Обучающиеся	Методист	Психолог
1	Организационный	-	Проводит беседу с молодым педагогом и/или методистом, с целью выявления педагогических затруднений. Подбор группы экспертов (3 чел.). Подбор и обучение группы обучающихся. Разработка программы обучения	Проводит самоанализ и определяет педагогическое затруднение. Разрабатывает урок	Проходят обучение	Проводит экспертную оценку педагогических затруднений	Проводит беседу с молодым педагогом и обучающимися с целью снятия психологических барьеров
2	Проведение занятия - микропреподавание	Оценивают работу молодого педагога	Контролирует процесс	Выполняет фрагмент занятия в соответствии с поставленной целью	Выполняют роли, полученные в процессе обучения	-	-
3	Рефлексия	Озвучивают результаты урока (устно и письменно): выделяют положительные и отрицательные стороны. Дают рекомендации	Контролирует процесс	Выполняет самоанализ проведенного занятия. Осмысливает проведенное занятие	Озвучивают личные ощущения от проведенного занятия	-	-
4	Обучение	Проводят обучение – практическая концепция, с учетом рекомендации	Контролирует процесс	Проходит обучение	Принимают участие в обучении	-	-
5	Повторное занятие	Оценивают	Контролирует	Выполняет	Выполняют роли,	-	-

№	Структурный этап занятия	Деятельность участников					
		Эксперты	Спикер	Молодой педагог	Обучающиеся	Методист	Психолог
		работу молодого педагога	процесс	фрагмент занятия в соответствии с поставленной целью	полученные в процессе обучения		
6	Рефлексия	Озвучивают результаты урока (устно и письменно). Дают рекомендации.	Контролирует процесс	Выполняет самоанализ проведенного занятия. Осмысливает проведенное занятие	Озвучивают личные ощущения от проведенного занятия	-	-

Таблица 2 – Диагностическая карта занятия

№	Время, мин	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Критерии оценки											
				Критерии	7	6	5	4	3	2	1				
1	2	Организационный момент	Создание рабочей атмосферы	Критерии											
				Доброжелательность											Недоброжелательность
2	3	Мотивация и целеполагание учебной деятельности	Подготовка к восприятию темы	Заинтересованность											Безразличие
				Поощрение инициативы обучаемых											Подавление инициативы
				Открытость (свободное выражение чувств, отсутствие «маски»)											Закрытость (стремление держаться за социальную роль, боязнь своих недостатков, тревога за престиж)
3	7	Изучение нового материала	Формирование знаний, умений по изучаемой теме	Активность (все время в общении, держит обучаемых в «тонусе»)											Пассивность (не управляет процессом общения, пускает его на самотек)
4	3	Рефлексивно-оценочный этап	Выявление уровня осознания содержания темы занятия и осознания её актуальности	Гибкость (легко схватывает и разрешает возникшие проблемы, конфликты)											Жесткость (не замечает изменений в настроении аудитории, направлен как бы на себя)

				Дифференцированность (индивидуальный подход)												Отсутствие дифференцированности в общении (нет индивидуального подхода к обучаемым)
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Интерпретация результатов:

Диапазон баллов может колебаться от 7 до 49. На основе средней оценки экспертов делается заключение о степени коммуникативной эффективности:

- 45-49 баллов - коммуникативная деятельность очень напряженная и близкая к модели активного взаимодействия;
- 35-44 балла – дружеская, непринужденная атмосфера царит в аудитории;
- 20-34 балла - характеризуют педагога как вполне удовлетворительно овладевшего приемами общения;
- 11-19 баллов – низкая оценка коммуникативной деятельности;
- 7-10 баллов - всякое взаимодействие с обучаемыми отсутствует.

Оценивание педагога происходит с помощью карты коммуникативной деятельности А.А. Леонтьева. Цель оценивания - определение «аудиторной атмосферы», активности, выраженности познавательного интереса у обучаемых, а также некоторых проявлений стиля педагогической деятельности.

Каждый эксперт оценивает занятие по предложенной шкале, после чего находится усредненная оценка. Оценку следует проводить по предлагаемой шкале, а при обсуждении попытаться обосновать, какие действия педагога вызвали те или иные оценки.

Перед занятием педагог должен разработать для себя технологическую карту занятия (таб.3).

Таблица 3 – Технологическая карта занятия

Тема методической разработки	Установление личного контакта с обучающимися
Продолжительность учебного занятия	15 минут
Цель учебного занятия	Формировать умения устанавливать личные контакты с обучающимися
Задачи	
Образовательная	<i>1. Создание практико-ориентированной ситуации для применения знаний в учебном процессе</i>
Развивающая	<i>1. Создание условий для самореализации и формирования различных аспектов опыта – познания, отношений, действий, постановки и решения проблем, творчества</i> <i>2. Создание условий для развития мотивации через изучение образовательных потребностей</i>
Воспитательная	<i>1. Создать условия, позволяющие в ходе занятия следовать ценностным ориентирам: деятельность в соответствии с профессиональной этикой, восприятие временного ресурса как невозобновляемого, культура взаимоотношений</i>

Тип учебного занятия	Формирование умений
Вид занятия	Интерактивное занятие
Методы обучения	Микропреподавание
Учебно-методическое обеспечение урока	Видеокамера, мультимедийная презентация
Средства обучения	Флип-чарты, мультимедиа проектор
Используемая литература	Вдовюк, В.К., Фильков, С.М. Основы педагогики [Текст]: учебное пособие / В.К. Вдовюк, С.М. Фильков. – М.: МГИМО(У) МИД России, 2013. – 67с.; Нигматов, З.Г, Шакирова, Л.Р. Теория и технология обучения в высшей школе [Текст]: курс лекции / З.Г. Нигматов, Л.Р. Шакирова. – М.: Логос, 2012. – 169с.;

№	Время, мин	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Ожидаемый результат (показатели)
1	2	Организационный момент	Создание рабочей атмосферы			
2	3	Мотивация и целеполагание учебной деятельности	Подготовка к восприятию темы			
3	7	Изучение нового материала	Формирование знаний, умений по изучаемой теме			
4	3	Рефлексивно-оценочный этап	Выявление уровня осознания содержания темы занятия и осознания её актуальности			

Самоанализ проведенного занятия

Технологическая карта занятия имеет стандартный вид. Время, наименование структурного занятия, задачи этапа уже прописаны в технологической карте, молодому педагогу необходимо описать деятельность педагога и обучающихся на занятии и ожидаемый результат (показатель).

По мере усвоения отдельных навыков задания мини-уроков могут постепенно усложняться, может увеличиваться и их продолжительность (до 30 минут). Таким образом, обучение от отдельных навыков преподавания переходит к освоению моделей поведения педагогов.

Пояснительная записка

Личностно ориентированное взаимодействие — это педагогическое общение субъектов образования (педагогов и обучаемых), которое создает наилучшие условия для развития учебно-профессиональной мотивации, придает обучению характер сотрудничества, обеспечивает достижение целей и задач образования, способствует развитию обучаемых и позволяет педагогу повышать свой профессионально-педагогический потенциал.

Педагогическая фасилитация — это усиление продуктивности образования (обучения, воспитания) и развитие субъектов профессионально-педагогического процесса за счет их особого стиля общения и личности педагога.

Условия применения:

- необходимо срочно найти решение проблемы в рамках одной темы;
- вопрос сложный, и требуется много ресурсов на его решение.

Описываемое учебное занятие начинается с приветствия. Проводится разминка с целью создания рабочей и комфортной психологической атмосферы. Преподаватель на занятии выступает в роли фасилитатора.

Фасилитатор (преподаватель) презентует материал мини-лекции в соответствии с 5 правилами визуального оформления: минимум чернил, 1 слайд = 1 идея, последовательность, «читаемость», «самообъясняемость». В процессе лекции преподаватель выстраивает дискуссию с помощью наводящих вопросов.

На следующем этапе обучающиеся получают модерационные карточки и маркеры. Преподаватель-фасилитатор предлагает выбрать концепцию предприятия общественного питания русской национальной кухни, используя метод фасилитации групповой работы - сбор мнений/идей с помощью модерационных карт. Этот метод позволяет представить мнение/идеи участников группы на общее рассмотрение для изучения и использования, хорошо подходит для проведения сбора мнений, мозгового штурма, анализа проблемы или поиска решения. Состоит из 3-х фаз: 1 - сбор идей с помощью карточек, 2 - группирование идей, 3 - присвоение названия группам. Обучающиеся самоорганизуются в группы в соответствии с выбранной концепцией и названием группы.

Преподаватель сообщает о зонировании пространства аудитории (*рабочая зона группы*). Важное преимущество фасилитационной технологии «Open Space» – сбор большого количества мнений по заданной теме за короткий период времени. Открытое пространство – это плодотворное и эффективное взаимодействие, кроме этого, у участников команды формируется ощущение сопричастности к процессу и сплоченности.

Ключевой этап в уроке: *создать мини-проект предприятия русской национальной кухни в соответствии с выбранной концепцией и учетом требований: новизна проекта (инновации); целевая аудитория; ценовая политика; предлагаемый ассортимент блюд и изделий; предлагаемые дополнительные услуги; необходимые инвестиции (создать условия «мозгового штурма»).*

Создается свободная атмосфера творчества. Участники команд самостоятельно выбирают модератора группы, распределяют время, выделяют этапы работы. Модератор группы фиксирует идеи на флип-чарте. К каждой главной идее участники групповой деятельности подсоединяют частные аспекты. Таким образом, развиваются ветви с побегами. Выстраивается карта от общего к частному, через основные характеристики в соответствии с поставленными вопросами (*метод Mind-map - ментальные карты*). Метод Mind-map (ментальные карты) применяется для углубленного изучения конкретной темы, для выявления связей и отношений.

Далее группы переходят к презентации созданных мини-проектов.

Каждая группа самостоятельно подводит итоги и презентует их для всех остальных участников образовательного процесса. Происходит актуализация разработанного варианта мини-проекта, обмен опытом. Используется техника «питчинг». «Питчинг» — это короткометражная презентация, с помощью которой в сжатой форме участники должны донести суть бизнес-идеи. И не просто донести, а убедить остальных в прибыльности вложений.

Завершается учебное занятие взаимооценкой «мини-проектов», в соответствии с критериями и эмоциональной рефлексией.

Таким образом, фасилитационный подход содействует развитию активной личностной позиции, наиболее полному удовлетворению познавательных и творческих потребностей, а, следовательно, и самореализации обучающихся.

Методическая разработка учебного занятия

Междисциплинарный курс	МДК 08.01 Технология приготовления блюд национальных кухонь	
Специальность СПО	19.02.10 Технология продукции общественного питания	
Тема методической разработки	Особенности русской национальной кухни. Создание бизнес-идеи предприятия русской кухни	
Продолжительность учебного занятия	90 минут	
Цель учебного занятия	Обобщить и систематизировать знания об особенностях русской национальной кухни и сформировать базовые умения по разработке бизнес-идеи создания предприятия русской национальной кухни	
Задачи		
Образовательная	1.Создать условия для актуализации теоретических знаний и применения их в практической деятельности. 2. Смоделировать практико-ориентированную ситуацию для разработки бизнес-идеи	
Развивающая	1.Создать условия для развития мыслительных операций (анализ, синтез, логическое мышление) и познавательных процессов (внимание, произвольная память, воображение). 2.Создать условия для обогащения словарного (профессионального) запаса и расширения кругозора. 3.Создать условия для активизации интеллектуальных способностей, оперативного мышления	
Воспитательная	1.Содействовать повышению уровня мотивации посредством интерактивных методов обучения. 2.Способствовать развитию культуры взаимоотношений при работе в команде, обмену мнениями.	
Тип учебного занятия	Систематизация полученных знаний	
Вид занятия	Практическое интерактивное занятие с элементами исследовательской деятельности	
Методы обучения	«Питчинг», «Фасилитация», «Сбор мнений/идей с помощью модерационных карт», «Ментальные карты (Mind-map)»	
Междисциплинарные связи	ОП.7 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Тема: Маркетинговые концепции
	ОП.10 Предпринимательская деятельность	Тема: Разработка бизнес-плана
Результаты обучения на учебном занятии		
Результат обучения	Показатели результата	

1	Разработанная концепция, бизнес-идея предприятия русской кухни	Называет особенности концепции и разрабатывает в соответствии с ней бизнес-идею
2	Понятия «концепция», «бизнес-идея»	Соотносит категории: «концепция-бизнес-идея» и «бизнес-идея-концепция»
3	Техника «Питчинг» для презентации бизнес-идеи	Презентует разработанную бизнес идею в формате «питчинга». Обучающиеся дают обратную связь в соответствии с «5-ю правилами»
Формируемые общие и профессиональные компетенции на учебном занятии		
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность по разработке бизнес-идеи, выбирает методы и способы решения профессиональной задачи по созданию предприятия русской национальной кухни, оценивает их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принимает решение об особенностях предприятия русской кухни, оценивает риски и намечает пути их устранения
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Соответствует критериям в условиях командной работы
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Несет ответственность за результаты личной и командной работы
ПК 1	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Разрабатывает бизнес-идею с учетом потребностей клиентов. Проводит презентацию бизнес-идеи в формате «питчинга»
ПК 8.1	Организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь	Разрабатывает ассортиментный перечень блюд русской кухни в соответствии с концепцией заведения
Учебно-методическое обеспечение урока	Мультимедийная презентация, дидактический материал (оформленный на флип-чарте), тематическое оформление аудитории	
Средства обучения	Флип-чарты, мультимедиа проектор; раздаточный материал.	
Используемая литература	1.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] – Российское образование. – http://www.edu.ru/db/mo/Data/d_14/m834.pdf (дата обращения 01.03.2017г.) 2.Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 374 с. 3.Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.	

Описание этапов занятия

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
1	Организационный момент	5 мин.	Создание рабочей и комфортной психологической атмосферы занятия 	Фасилитатор (преподаватель) приветствует обучающихся. Устанавливает контакт. Готовит к восприятию учебной деятельности с помощью разминки. Задание для разминки (приложение 1)	Приветствуют преподавателя. Настраиваются на учебную деятельность. Выполняют задание разминки	Методом наблюдения оценивает готовность группы к учебной деятельности	Включение в рабочую атмосферу учебного занятия
2.	Мини-лекция «Краткий экскурс по русской кухне»	10мин.	Актуализация и систематизация знаний по русской кухне 	Фасилитатор (преподаватель) презентует материал мини –лекции в соответствии с 5 правилами визуального оформления: 1. «Минимум чернил» 2. «1 слайд = 1 идея» 3.»Последовательность» 4.»Читаемость» 5.»Самообъясняемость» (приложение 2). В процессе лекции преподаватель выстраивает дискуссию с помощью наводящих вопросов: - <i>отличительные черты русской кухни;</i> - <i>какая рыба пользовалась</i>	Обучающиеся принимают активное участие в дискуссии, отвечают на вопросы, высказывают собственное мнение. Возникает интерес, напряжённая мыслительная деятельность	Методом наблюдения оценивает готовность группы к учебной деятельности	Ответы на вопросы соответствуют эталону

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				<i>популярностью на Руси; - назовите исконно русские крупы.</i>			
3	Самоорганизация групп и мотивация к восприятию учебного материала	15 мин.	Самоорганизация групп по определенному признаку.	<p>1.Предлагает (<i>используя метод фасилитации</i>) сбор мнений/идей с помощью модерационных карт. - <i>Выбрать концепцию предприятия общественного питания русской национальной кухни.</i></p> <p>2. Раздает обучающимся модерационные карточки и маркеры</p> <p>3.Группирует на флип-чарте модерационные карточки (близкие по смыслу), в соответствии с концепцией: -<i>ресторан</i> -<i>кафе</i> -<i>фаст-фуд</i></p> <p>4.Предлагает придумать общее название для каждой группы (<i>название пишется на карточке круглой или овальной</i></p>	<p>1.Записывают идею (концепцию) крупно маркером на отдельной модерационной карточке.</p> <p>2. Озвучивают концепцию поочередно (<i>время на пояснения ограничено- 30 секунд</i>). Приклеивают на флип-чарт.</p> <p>3.Самоорганизуются в группы в соответствии с выбранной концепцией и названием</p>	<p>Оценивает соответствие выбора концепции, взятой за основу при самоорганизации групп (актуализируются процессы восприятия, представления, памяти)</p> <p>Оценивает результат упражнения через обозначение обучающимися базовой терминологии выбранной концепции</p>	Идентифицируют характеристики объектов и находят результат, прогнозируемый педагогом. Знают, понимают и соотносят базовые термины «концепция-бизнес-идея»

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				<p>формы и прикрепляется сверху группы карточек на флип-чарт).</p> <p>5.Озвучивает задание работы в группах: -создать мини-проект предприятия русской национальной кухни в соответствии с выбранной концепцией; -ответить на следующие вопросы: -новизна проекта (инновации); -целевая аудитория; -ценовая политика; -предлагаемый ассортимент блюд и изделий; -предлагаемые дополнительные услуги; -необходимые инвестиции (метод «мозгового штурма»).</p> <p>6.Сообщает о зонировании пространства аудитории (рабочая зона группы)</p>	<p>группы</p> <p>4. Слушают, воспринимают содержание задания</p> <p>5.Занимают места в соответствии с зонированием пространства</p>		
3	Работа в группах	40 мин.	Поиск результатов решения проблемы -	1. Наблюдает за работой площадок	1.Выбирают модератора группы	Метод наблюдения.	Осознанно обозначают составляющие

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
			создание мини-проектов 	2.Корректирует и направляет деятельность обучающихся (метод <i>Mind-картментальные карты</i>) 3.Предлагает визуализировать результаты работы выполненного задания на флип-чарте на всех этапах	2.Воспринимают инструкции преподавателя, приступают к выполнению задания (отрабатывают умение анализировать, обобщать, выделять главное, структурировать информацию через заполнение схем, формулировать выводы). 3.Модератор группы, фиксирует идеи на флип-чарте. К каждой главной идее участники групповой деятельности подсоединяют частные аспекты. Таким образом,	Проверка сформированности профессиональных компетенций Оценка степени осмысления и усвоения уровней разработки мини-проекта через ответы на вопросы	мини- проекта через активизацию образного мышления. Создают мини-проект предприятия русской национальной кухни (приложение3)

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
					<p>развиваются ветви с побегами. Выстраивается карта от общего к частному, через основные характеристики в соответствии с поставленными вопросами (метод <i>Mind-тар-ментальные карты</i>).</p> <p>4. Воспринимают новую информацию.</p> <p>5. Визуализируют результаты выполненных заданий на флип-чарте</p>		
4	Презентация созданных бизнес-идей	13 мин.	Актуализация разработанного варианта мини-проекта (<i>обмен опытом. Презентация</i>)	1. Предлагает модератору (фасилитатору) группы выступить с презентацией, используя технику «Питчинг», т.е.	1. Размещают листы флип-чарта на доске	Экспертная оценка результатов разработки и презентации мини-проектов	Защита мини-проектов

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
			результатов)	<p>кратко и выгодно презентовать/ продать идею:</p> <p>-представление (продажа) идеи ограничена рамками 120-секундных питчей;</p> <p>-презентовать с помощью 4 шагов.</p> <p>1.Представьте себя.</p> <p>2.Кратко расскажите о проекте(идее).</p> <p>3.Убедите в уникальности и новизне идеи мини-проекта.</p> <p>4.Разработайте алгоритм реализации бизнес-идеи.</p> <p>2.Направляет, организует обучающихся к мыслительной деятельности, к формированию умений и навыков самостоятельного труда</p>	<p>2.Модераторы групп презентуют мини-проекты русской национальной кухни в формате «питчинга».</p> <p>3.Слушают и воспринимают информацию</p> <p>4.Анализируют, обобщают, формируют выводы, дополняют, задают вопросы</p>		

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
5	Рефлексия учебной деятельности Эмоциональная рефлексия	5 мин.	Обмен опытом и впечатлениями	<p>1.Предоставляет слово обучающимся для взаимооценки «мини-проектов» (в соответствии с критериями (приложение 4)</p> <p>2.Раздает кружочки красного и зеленого цвета (<i>красный-все получилось; зеленый-нужно доработать</i>)</p> <p>3.Проводит эмоциональную рефлексию: <i>-обвести кружочком цифру на шкале от 0 до 10 (Мое настроение после лекции 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10)</i></p>	<p>1.Отвечают на вопросы. Делятся впечатлениями</p> <p>2.Воспринимают информацию</p> <p>3.Наклеивают кружочки на флип-чарты</p> <p>4.Выражают отношение к уроку через свое настроение</p>	<p>Соответствие эталону.</p> <p>Взаимооценка проектов</p> <p>Оценка результата</p>	<p>Сформированная компетенция</p> <p>Положительная обратная связь</p>
6	Домашнее задание	2 мин.	Объяснение домашнего задания	<p>Предлагает выполнить творческое домашнее задание: <i>-разработать фирменное блюдо для своего проекта и представить к защите на ВКР</i></p> <p>Благодарит участников за работу</p>	Воспринимают информацию	Обратная связь	Выполненное задание согласно эталона

(Разминка)

1. Задание – вставьте пропущенные слова в определение:

Национальная кухня – это совокупность технологических приемов и _____, свойственных данному народу и сложившихся исторически в процессе многовекового развития.

2. Задание – определите логическую последовательность этапов русской кухни и поставьте порядковые номера согласно этой последовательности:

- петербургская кухня;
- кухня Московского государства;
- древнерусская кухня;
- кухня советского периода;
- петровско – екатерининская кухня;
- общерусская кухня

(Мини-лекция - фрагмент)**Русская национальная кухня самобытна и интересна.**

Она впитала и творчески переработала кулинарные традиции многих народов и поколений: от татар до французов.

Влияло все: политика и религия, образ жизни населения, климат.

Русские воины привозили из походов новые рецепты блюд, которые пришлись им по вкусу.

И я там был, мед, пиво пил...

История русской кухни неразрывно связана с историей Руси, с развитием ее культуры.

Изначально приготовление пищи сводилось к обработке на открытом огне мяса и рыбы.

Чтобы не голодать долгой холодной зимой, люди сушили грибы и ягоды, солили и вялили мясо и рыбу.

Умеренность в еде всегда была свойственна русским людям всех сословий

Православные люди, строго соблюдавшие посты, отличались отменным здоровьем.

Чередование постов и праздников утвердило здоровый образ жизни.

Многовековой опыт, апробирован жизнью, вошел в плоть и кровь русского человека, запрограммирован в его генах.

Что есть в печи – на стол мечи.

Достоинство русской кухни – это приготовление кушаний в русской печи.

Возраст русской печи составляет около четырех тысяч лет.

Тепловая обработка пищи заключалась в нагреве теплом русской печи, всего три степени – «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу».

Кушанья получались скорее томленными или полутомленными-полутушеными, отчего приобретали совершенно особый вкус.

Традиционная посуда русских крестьян XIX века поражает наше воображение богатством форм и назначений, многообразием ее применения

Первые блюда «Душевные супчики»

Жидкие блюда первоначально называли похлебками, хлебовом, ухой, варевом.

Слово «Суп» вошло в русский язык в эпоху Петра Первого.

Готовятся супы на мясном, рыбном, грибном и овощном бульонах, а также на молоке.

Любили на Руси рыбу: от царских осетров и белорыбицы до обыкновенных ершей, окуней и карасей.

Рыбу тушили, готовили целиком, фаршировали; делали начинку для пирогов: знаменитых расстегаев и кулебяк.

Жареные караси в сметане, вареные карпы, лещи, окуни, судаки; рыба заливная, щука под соусом и т.д.

Мясо на Руси ели вареным или печеным.

Употребляли мясо «дичину» - оленину, лосятину, зайчатину, уток, гусей, лебедей, рябчиков и перепелов (добытое на охоте) и «убоину» (мясо домашнего скота и птицы). Вареное мясо подавалось в первых блюдах: щах, ухе, рассолах или под взварами (соусами). Мясо запекали в печи. Употребляли баранину, говядину и птицу (кур, уток, гусей). Запрещали употреблять в пищу телятину и конину.

«Каша — мать наша».

Так издавна говорили на Руси. Раньше каши готовили в больших чугунах — с молоком, тыквой, сахаром; в русских печах их часто не просто варили, а запекали до хрустящей корочки (такова знаменитая гурьевская каша).

Каждая русская сказка заканчивается словами: «И я там был, мед, пиво пил, по усам текло, а в рот не попало». **Что же пили наши предки?**

Это сбитень, квасы, меды, морсы, водицы, уваренный капустный сок, сыворотка с изюмом. Многие из них вышли из употребления.

Все они оригинальны и не повторяются ни в одной другой национальной кухне.

Эти напитки как застольные, т. е. для запивания блюд из мяса и дичи, сладких каш, а также как десерт.

Лесные чаи. Чаи готовят из свежих или засушенных трав (душицы, зверобоя, мяты, малины, земляники, ...).

Обладают лечебными свойствами.

А кто не знает русские пироги?

На Руси испокон веков пекли пироги с разнообразной начинкой: с мясом, рыбой, яйцами, творогом, грибами, капустой, с ягодами и фруктами.

Пироги до сих пор – одно из любимых русских блюд, которое можно откусать как в ресторанах, так и в гостях.

Слово «пирог» произошло от древнерусского слова «пыро» - пшеница.

Пироги были и закуской, и едой, и заедками, подавались в качестве десерта.

Приложение 3

(Фрагмент мини-проекта)

Мини – проект.

Рыбный ресторан русской кухни «Дары моря»

1. Характеристика предприятия. Ресторан «Дары моря» на 60 посадочных мест.

2. Миссия ресторана - это удовлетворение нужд современного человека в еде и отдыхе, хорошем времяпровождении. Ресторан является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия.

3. Целевая аудитория - бизнесмены, чиновники, служащие, звезды театра, кино, шоу-бизнеса.

4. Метод обслуживания - метод индивидуального обслуживания посетителей официантами.

5. Интерьер - выполнен в русском стиле, а персонал одет в национальные костюмы, сшитые по старинным эскизам.

6. Средний чек - от 1000 рублей и выше.

7. Время работы с 12⁰⁰ до 02⁰⁰ ч.

8. Ассортимент блюд:

- Уха
- Сельдь по-русски
- Рыба под маринадом по-волжски
- Рыба по-северному
- Рыба под шубой из сыра

- Рыба, тушённая с вином
- Рыба, тушённая с пивом и пряностями
- Раки варёные с кореньями
- Осетрина в томате
- Кальмары фаршированные
- Котлеты рыбные
- Рыба по-деревенски
- Рыба, тушённая в вине
- Жареный лосось с овощами

9. Метод продвижения. Реклама. *Русские традиции и самобытность нашей кулинарии мы возрождаем и сохраняем для наших посетителей. У нас удобно провести деловую встречу, банкет или посидеть с друзьями в приятной атмосфере. Качественный сервис, замечательная кухня и приятное общение. По окончании ужина женщинам и девушкам - роза в подарок.*

Приложение 4

Оценочный лист (мини-проект)

Мини-проект	Актуальность и новизна темы	Соответствие темы содержанию	Наличие теоретической и практической части	Лаконичная и полезная презентация	Ответы на дополнительные вопросы	Итоговая оценка

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Демьянова М.В., канд. экон. наук, доцент, преподаватель;
Соснина М.А., преподаватель**

Пояснительная записка

Разработка модели урока-тренинга основывается на идее обучения технологиям ведения уроков в режиме тренинговой работы. В настоящее время данный вид обучения является достаточно эффективным в плане комплексной реализации задач, стоящих перед преподавателями профессионального образования.

Тренинг (англ. training от train — обучать, воспитывать) — метод активного обучения, направленный на развитие знаний, умений и формирование практического опыта, социальных установок.

Соответственно, урок-тренинг – это специальным образом организованная учебная среда, базирующаяся на ключевых технологиях тренинговой работы и опирающаяся на активные методы обучения. Урок-тренинг содействует возрастанию когнитивной компетентности каждого участника, развитию его учебных навыков, самопознания, саморегуляции, повышению способности воспитанников к саморефлексии, а также налаживанию межличностного взаимодействия в коллективе. Кроме того, участие в уроке-тренинге предполагает максимальную включенность в процесс каждого обучающегося, что способствует естественному поддержанию дисциплины.

Преподавателями предметно-цикловой комиссии экономики, управления и коммерции Демьяновой М.В., Сосниной М.А., Варлаковой А.В. разработан авторский метод «Team-matrix». В основу урока-тренинга по методу «Team-matrix» положен принцип смены состава в рабочих группах-матрицах посредством движения элементов матриц с целью взаимообмена информацией, необходимой для решения поставленной задачи.

Занятие по методу «Team-matrix» предусматривает наличие специально организованного пространства для передвижения участников тренинга. В аудитории, где проходит занятие, отсутствуют парты и столы, по периметру кабинета в несколько блоков расположены стулья для участников, рядом с каждым блоком – флип-чарт для записей и маркеры. Тренинговое пространство может быть оформлено в разной тематике, непринужденная обстановка позволит настроить участников тренинга на длительные и результативные коммуникации.

Методическая разработка учебного занятия

Тема методической разработки	Урок-тренинг по методу «Team-matrix»
Продолжительность учебного занятия	2 часа
Цель учебного занятия	Формировать умения по организации и проведению интерактивного тренинга/урока
Задачи	
Образовательная	1. Обеспечить условия для конструирования модели поведения «педагог-тренер». 2. Создать тренинговую среду для актуализации теоретических знаний и применения их в практической деятельности
Развивающая	1. Содействовать процессу личностного развития, реализации творческого и инновационного потенциала. 2. Создать условия для развития механизмов и

	способов межличностного взаимодействия
Воспитательная	1. Содействовать повышению уровня мотивации применения инновационных методов обучения
Тип учебного занятия	Формирование новых знаний, умений
Вид занятия	Тренинговое занятие
Методы обучения	Метод «Team-matrix»
Результаты обучения на учебном занятии	
Результат обучения	
Показатели результата	
1	Технология организации тренинга по методу «TEAM-MATRIX»
2	Основные принципы и этапы планирования урока-тренинга по методу «TEAM-MATRIX»
3	Методы управления групповой динамикой в рамках «TEAM-MATRIX»
4	Технологии презентации товара в формате выставки, «Питчинг»
Учебно-методическое обеспечение урока	
Мультимедийная презентация, дидактический материал (оформленный на флип-чарте), тематическое оформление аудитории	
Средства обучения	
Флип-чарты, мультимедиа проектор	

Сценарий урока-тренинга (2 часа)

Этап 1. «I am a person» (Я – персона). Время этапа 15 минут.

При входе в оформленную аудиторию тренеры раздают бейджи-информационные карты и приглашают занять места. Бейдж является визитной карточкой каждого участника тренинга и содержит информацию о том, какая роль ему предлагается. Информационная карта должна быть на шнурке, на одной стороне карты указано наименование роли, а на другой – краткое описание этой роли. Получив информационную карту, участник знакомится с ее содержанием и занимает место в аудитории.

Рабочая зона для участников (матриц) представляет собой зону из шести мест. Количество мест в зоне может варьироваться в зависимости от количества людей. В тренинговом пространстве участникам предлагают познакомиться в формате интервью «Я – персона». Традиционно каждый должен ответить на вопросы: «Кто я?», «Чего ожидаю от тренинга?». Данный этап позволяет модераторам определить настрой участников и уровень их мотивации к дальнейшей работе.

Модераторы озвучивают правила работы в процессе тренинга. Далее участники матриц посредством групповой дискуссии формулируют правила, по которым им будет комфортно работать. За соблюдением правил следит тренер. Для обеспечения более быстрого восприятия правил рекомендуется представить их в формате «скрайбинга».

Использование технологии скрайбинга при проведении тренингов позволяет сделать простым и доступным все, что кажется сложным и непонятным на первый взгляд. Сам термин «скрайбинг» предполагает процесс визуализации сложного смысла простыми образами, при котором отрисовка образов происходит в процессе донесения информации.



Метод «Team-matrix» в рамках технологии фасилитации предполагает работу в ситуации ограниченности времени, участников, информации, возможностей взаимодействия при решении профессиональных проблем. По четко заданным правилам осуществляется формирование команд-матриц по тематике выполненных заранее заданий (курсовых работ, интеллект-карт, блок-

схем).

Суть метода заключается в формировании информационных потоков между участниками тренинга с целью создания общего информационного поля, необходимого для решения конкретных задач. Выполнение задания в ситуации нехватки информации является для участников некомфортным и по мере прохождения определенных этапов тренинга они приходят в зону комфорта.

Под «некомфортной ситуацией» понимается совокупность ограниченности информационных, временных и иных ресурсов в условиях необходимости решения профессиональной задачи. Для выхода из ситуации информационного вакуума участники должны переформировать свои матрицы, достигнув определенного уровня осведомленности по изучаемой проблеме. Для создания условий обмена между группами-матрицами каждый из участников должен обладать определенной информацией, доступной только ему.

Итак, в основу предложенного метода положены два главных принципа:

1. Смена состава матриц.
2. Расширение информационного поля.

Этап 2. Matrix forming (формирование первичных матриц). Время этапа 15 минут.

Первый этап тренинга завершен и тренеры запускают процесс формирования матриц. Участники, используя информационную карту, представляют свою роль внутри матрицы. На данном уроке-тренинге предусматривается следующий состав матриц:

1. Матрица – маркетологи
2. Матрица – экономисты
3. Матрица – пиар-менеджеры
4. Матрица – управленцы
5. Матрица – коммерсанты

В каждой матрице располагаются представители одной роли, на бейджах которых содержатся смысловые части общей информации о функциональных обязанностях специалиста в данной области. Участники представляются внутри своих матриц, озвучивают свои обязанности и объединяют их, создавая единое представление о назначении данной роли. Представление каждого участника перекликается с представлением в формате интервью «Я – персона»: «Кто я?», «Что я здесь делаю?», при этом каждый присутствующий становится не просто персоной, а участником тренинга и отвечает на те же вопросы, используя информацию на карте. Итак, по окончании этапа «Я – участник тренинга: «Кто я?», «Что я делаю?» матрицы представляются остальным, записывая на флип-карте название своей матрицы.

Этап 3. Matrix modification (модификация матриц). Время этапа 20 минут.

Каждой матрице предлагается назвать одну актуальную проблему современного общества из любой области жизнедеятельности и озвучить коллегам по следующим вопросам: «Что это за проблема?» и «Почему она актуальна?» Выбранная проблема фиксируется на флип-чарте. При обсуждении пяти (по количеству матриц) актуальных



проблем тренеры просят из каждой матричной зоны предложить кандидатуру, которая сможет оказать помощь в проработке решения данной проблемы. Когда все матрицы обозначили готовность к решению проблем, тренер предлагает модернизировать матрицы – совершить переход в ту матрицу, проблему которой участник будет решать. Таким образом в каждой матрице остается лидер, озвучивавший проблему, и пять новых участников,

выполняющих различные функциональные роли. Команды готовы к решению практической задачи – составлению упрощенного бизнес-плана.

Этап 4. Matrix work (работа матриц). Время этапа 20 минут.

Команда подходит к выбору общей цели и создает общий план действий. Тренеры предлагают обратить внимание на лист флип-чарта, где представлена схема разработки бизнес-плана в формате «скрайбинга», в которую по окончании обсуждения участники должны вписать свои идеи. На данном этапе участникам разрешается пользоваться помощью экспертов, в качестве которых могут быть как приглашенные специалисты, так и сами тренеры. Поскольку методу «Team-matrix» свойственна ситуация ограниченности времени, на работу по формулировке решений в формате бизнес-плана отводится регламент, который может варьироваться в зависимости от общего времени тренинга и должен составлять около 30%. Тренеры сигнализируют об окончании работы и матрицам предлагается озвучить решение проблемы посредством описания разработанного бизнес-плана.



Этап 5. Collaboration (сотрудничество). Время этапа 15 минут.

Матрицам предлагается осуществить внешние коммуникации друг с другом. Структура взаимодействия состоит из двух частей: первая – «Мой бизнес-план такой», вторая – «Как его улучшить?». На данном этапе предлагается реализовать принцип «Я знаю, как лучше». Соседствующим матрицам необходимо предложить решения по

совершенствованию бизнес-планов. Матрицы, получившие рекомендации, дорабатывают бизнес-планы в условиях регламентации времени, презентуют свои работы в формате питчинга за три минуты.

Этап 6. Successful matrix (успешная матрица). Время этапа 10 минут.

Приступая к заключительному этапу – определению успешности матриц посредством продаж проекта - тренеры организуют голосование за лучший проект. Каждому участнику предлагается разместить деталь конструктора «Лего» в матричной зоне наиболее интересного бизнес-плана. Из полученных деталей в каждой матричной зоне собирается «success tower» - башня успеха. Башни размещаются в зоне тренеров. Чья башня окажется выше, тот проект наиболее успешен.

Этап 7. Useful «Team-matrix» (эффективный метод «Тим-матрикс»). Время этапа 15 минут.

Участникам тренинга предлагается заполнить третий лист флип-чарта Useful «Team-matrix», где предложены следующие разделы к заполнению:

1. Что я получил от тренинга?
2. В рамках каких дисциплин/тем я буду использовать полученные знания? (Как буду использовать?)

Завершение этапа осуществляется презентацией результата работы с применением приема «вопрос от матрицы» по использованию тренинговой технологии. Предполагается быстрый ответ на озвученный вопрос. Если матрицы самостоятельно не могут ответить на вопросы, это делают тренеры.



В завершение работы - площадка «Открытый микрофон». Время этапа 10 минут. Участникам предоставляется возможность задать вопрос по методу «Team-matrix». Ответ на вопрос должны дать участники и/или тренеры.

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Колунина Н.В., преподаватель**

Пояснительная записка

Язык любого народа – исторический аккумулятор его культуры. Язык закрепляет историческую память Слова, и культура языка предстает как накопление этой памяти, как неразрывная духовная связь поколений. В наши дни культура языка встает в контексте экологии культуры как её важнейшая часть. Искусство живого Слова, основанное в первую очередь на знаниях языковых норм, обеспечивает движение к подлинной и творческой культуре общения, взаимному духовному и нравственному обогащению людей.

Известно, что 2017 год в нашей стране - Год экологии. В непрерывном диалоге общества с природой — средой обитания — целью должна стать стабилизация этих отношений, стабильное состояние биосферы. То же справедливо в отношении Человек — Язык. И здесь, как и в первом случае, необходимо предвидеть отрицательные последствия деятельности человека, цивилизации, которые могут стать необратимыми. Одной из задач урока-конкурса «Языковые нормы, или «Нет ничего сильнее Слова» является формирование уважительного и бережного отношения к языку, повышение общей речевой культуры обучающихся. На заключительном этапе урока они формируют свое отношение к понятию Слово, аргументируют свою позицию.

Структура учебного внеклассного мероприятия - урока-конкурса построена таким образом, что с Положением о проведении конкурса обучающиеся знакомятся заранее. Конкурс проводится в два этапа:

I тур включает в себя следующие конкурсные испытания:

- выполнение лингвистического конкурса по следующим разделам: «Функциональные стили речи», «Фонетика, орфоэпия», «Лексика, фразеология», «Морфология, орфография»

Критерии оценки I тура:

- каждое выполненное задание оценивается по двухбалльной шкале в соответствии со степенью сложности.

II тур включает в себя следующие конкурсные испытания:

- публичное выступление участников на тему «Размышления о моей будущей профессии»

При создании сценария урока-конкурса использовались следующие интерактивные формы, приемы и техники:

- Работа в малых группах
- Творческие задания
- «Аквариум»
- Использование вопросов
- Прием «водоворот»

При создании методической разработки учебного внеклассного мероприятия по дисциплине МДК 06.03 Культура речи и этика поведения специалиста учитывались современные подходы: личностно-ориентированный, деятельностный, компетентностный. На каждом этапе урока-конкурса создаются ситуации эмоционального подъема, ситуации успеха для каждого обучающегося с учетом их личностных и психологических характеристик, способностей, интересов.

Методическая разработка учебного занятия

Учебная дисциплина	МДК 06.03 Культура речи и этика поведения специалиста	
Специальность СПО	19.02.10 Технология продукции общественного питания	
Тема занятия	Языковые нормы, или «Нет ничего сильнее Слова...»	
Продолжительность учебного занятия	90 минут	
Цель занятия	Контроль знаний и применения их на практике	
Задачи		
Образовательная	Сформировать условия для применения знаний и умений в практической деятельности через конкурсную модель урока	
Развивающая	1.Развивать коммуникативные навыки обучающихся в сфере профессиональной деятельности; 2.Развивать творческий подход к решению учебных задач; 3.Создать условия для обогащения словарного (профессионального) запаса и расширения кругозора.	
Воспитательная	1.Формировать уважительное и бережное отношение к языку. 2.Повышать общую речевую культуру обучающихся. 3.Формировать экологическую культуру и сознание, эмоционально доброжелательное отношение к природе	
Тип занятия	Систематизация и проверка уровня сформированности знаний и умений	
Вид занятия	Практическое занятие в форме урока-конкурса	
Методы обучения	Интерактивный метод	
Ожидаемые результаты		
Результат обучения		Показатели результата
Нормы русского литературного языка		Знает языковые нормы русского литературного языка, демонстрирует применение их на практике
Значение языковых норм для достижения коммуникативных задач		Использует знания языковых норм в общении
Владеть коммуникативными качествами: строить свою речь в соответствии с языковыми нормами		Демонстрирует устную речь в соответствии с языковыми нормами
Владеть профессиональной культурой речи		Употребляет правильную, нормированную, выразительную устную и письменную речь
Формируемые общие и профессиональные компетенции		
ОК -1	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Принимает решения в стандартных и нестандартных конкурсных ситуациях. Демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии.
ОК - 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами	Демонстрирует эффективное деловое общение при работе в малой группе
ОК - 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	Несет ответственность за результаты личной и групповой работы
ПК Р5	Использовать речевые и этические нормы для общения в профессиональной деятельности	Владеет нормами речевого общения с осознанием нравственных и моральных ценностей при общении с коллегами
Учебно-методическое обеспечение урока	Дидактический материал, мультимедийная презентация	
Средства обучения	Флип-чарты (ФЧ), мультимедиа проектор, карточки с заданиями	

Используемые источники	<p>1. Введенская, Л.А. Русский язык и культура речи [Текст]: учебное пособие / Л.А. Введенская, М.Н. Черкасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 380с.</p> <p>2. Герасименко Н.А. Русский язык [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Герасименко, В.В. Леденева, Т.Е. Шаповалова и др.-М.: Академия, 2015. - 496с.</p> <p>34. Скворцов, Л.И. Культура русской речи: Словарь-справочник [Текст]: учебное пособие /Л.И. Скворцов.- .М.:Академия,2014.-224с.</p> <p>4. Ипполитова, Н.А. Русский язык и культура речи: учебник [Электронный ресурс] (CDpc). /Н.А. Ипполитова, О.Ю. Князева, М.Р. Савова; под ред. Н.А. Ипполитовой. - М.: Кнорус, 2012</p>
-------------------------------	--

Описание этапов занятия

№	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1	Организационный момент	Настрой обучающихся на предстоящую работу	Приветствует обучающихся. Проверяет готовность обучающихся к занятию. Подготавливает к учебной деятельности на уроке	Приветствуют преподавателя. Демонстрируют готовность к учебно-познавательной деятельности
2	Целеполагание, мотивация	Совместное определение темы, цели и задач занятия. Мотивация	<p>Организует диалог с обучающимися, в ходе которого актуализирует понятие «экология языка». Выдвигает проблему посредством вопроса: - Чем загрязнен наш язык? (Прием «Проблемный вопрос») Конкретизирует понятия «язык», «речь», «культура речи», «языковые нормы».</p> <p>С целью формулирования темы урока - конкурса задает наводящие вопросы по цитате А. Ахматовой. Проводит орфоэпическую разминку с целью определения лидеров команд. Организует выполнение конкурсного задания</p>	<p>Рассуждают, визуализируют ответы на фч. Отвечают на проблемный вопрос.</p> <p>Определяют тему, цель, задачи урока - конкурса</p> <p>Отвечают на вопросы орфоэпической разминки. Вытягивают цветные карточки-символы конкурса, обозначающие природные явления (<i>зеленый</i> – духовность, цвет травы и листьев; <i>желтый</i> - солнечный свет, цвет зрелых колосьев, увядающих листьев; <i>белый</i> - чистота,</p>

№	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>«Пословицей правда молвится».</p> <p>Называет пословицы разных стран, обучающимся необходимо подобрать русскую пословицу, аналогичную по смыслу.</p> <p>Определяется состав экспертов.</p> <p>Напоминает о Положении проведения конкурса, инструктирует о порядке выполнения испытаний, критериях оценивания туров.</p> <p>Ставит ключевой вопрос урока:</p> <p>- На завершающем этапе нашего урока - конкурса сформулируйте свое отношение к понятию «Слово» и запишите слова-ассоциации, связанные с этим понятием на карточке</p>	<p>нетронутость, зима, снег)</p> <p>Придумывают названия команд, связанные с символом цвета и экологией.</p> <p>Команды и эксперты занимают рабочие зоны</p>
3	<p>Проверка уровня знаний и умений. I ТУР конкурса. Лингвистический</p>	<p>Систематизация и контроль знаний языковых норм</p> <p>Снятие эмоциональной усталости</p>	<p>Организует деятельность команд посредством упражнений и заданий лингвистического конкурса (Приложение А)</p> <p>контролирует выполнение работы, следит за временем выполнения задания.</p> <p>Раздает каждой группе карточки с одним и тем же заданием.</p> <p>(Прием «водоворот»)</p> <p>Каждая группа получает карточки с разными заданиями, выполнив которые, передают на проверку другой группе. Группа, получив карточку с заданием и его решением, ничего не</p>	<p>Выполняют задание в группах.</p> <p>Результаты работы в группах паркуют на ФЧ. Команды представляют результаты выполненных заданий. Эксперты наблюдают, оценивают, обращают внимание на оформление ФЧ.</p> <p>Визуализируют результаты выполненных заданий на карточках.</p> <p>Команда-победитель наклеивает изречение о бережном отношении к языку на ФЧ</p>

№	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>исправляя, проверяет и выставляет оценку. Таким образом, каждая группа знакомится со всеми выполненными заданиями. Преподаватель озвучивает правильное решение каждой карточки (Приложение Б). По итогам лингвистического конкурса и задания «водоворот» команде-победителю выдает изречение известных людей о бережном отношении к языку</p>	
4	Проверка уровня знаний и умений. II ТУР.	Проверка владения речевой культурой в публичном выступлении	<p>Актуализирует понятие «ораторское искусство». Оглашает общие требования к публичному выступлению, темы выступлений. Обеспечивает мотивацию выполнения задания через форму интерактивного обучения «аквариум». По итогам II тура команде-победителю выдает изречение известных людей о бережном отношении к языку</p>	<p>Совещаются, принимают решение, определяют спикера команды. Темы публичных выступлений:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ши да каша пища наша, или Размышления о профессии повара (технолога общественного питания); 2. «Профессия, кухня, культура: обычная история»; 3. Почему нужно любить свою профессию, или Мой новый статус в VK com. <p>Выступают, слушают выступления, делятся впечатлениями об услышанном, высказывают свое мнение осуществляют взаимопроверку, предварительную оценку. Эксперты наблюдают, оценивают работу</p>
5	Рефлексия. Подведение итогов занятия.	Анализ и оценка успешности достижения цели. Подведение результатов конкурса.	Проводит рефлексию. Отмечает степень вовлеченности обучающихся в работу на уроке-конкурсе; организует обратную связь,	<p>Эксперты подводят итоги, высказывают свою точку зрения. Обучающиеся отвечают на ключевой вопрос урока об отношении к понятию «Слово»,</p>

№	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			предлагает дать оценку по итогам конкурса на графике «Познавательльно - интересно». Анализирует итоги обратной связи, выводы обучающихся на ключевой вопрос урока, акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности. Выставляет оценки.	записывают слова-ассоциации, связанные с этим понятием на карточке - символе, приклеивают ее на ФЧ, комментируют. Формулируют конечный результат своей деятельности.
7	Домашнее задание	Объяснение и комментирование домашнего задания	Предлагает написать эссе «Слово – единственная реклама Вас и Вашей работы...» (Слайд №2)	Записывают домашнее задание. Задают уточняющие вопросы.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

І ТУР Лингвистический конкурс

1. Какое слово в группе лишнее? Аргументируйте свой ответ.

Литература, культура, повар, образование, успех, мат (*сквернословие*).

2. Образуйте от названий городов названия их жителей и запишите во множественном числе.

Сочи, Петербург, Рязань, Минск, Калуга.

3. Сколько числительных в предложении?

На первое подали гороховый суп, на второе - киевские котлеты с овощным гарниром, на третье - малину со взбитыми сливками.

4. Какие фразеологизмы и поговорки используют по-русски в ситуациях, когда англичане говорят:

Англичане говорят:

- 1) просто, как пирог;
- 2) хранить в вате;
- 3) холодный, как огурец
- 4) назвать лопату лопатой

А как это звучит по-русски?

- а) беречь как зеницу ока
- б) холоден как лед
- в) называть вещи своими именами
- г) как дважды два
- д) тертый калач

5. Выберите правильный вариант и обозначьте в каждом слове окончание.

- 1) килограмм помидор – килограмм помидоров;
- 2) рота солдат - рота солдатов;
- 3) купить яблок - купить яблоков;
- 4) пара носок - пара носков;
- 5) тонна апельсин - тонна апельсинов.

6. Расставьте пропущенные буквы и знаки препинания, раскройте скобки.

По стенам навеш..(н, нн)о было весьма тесно и бе...толково несколько картин. (В)ряд с ними зан...мала (пол)стены огромная почерневшая картина писа(н,нн)ая масл...(н, нн)ыми красками изобр...жавшая цветы фрукты разреза(н, нн)ый арбуз кабан...ю морду и

в..севш....ю головою (в)низ утку.

7. Составьте текст из следующих предложений. Озаглавьте его.

- А) Древнее название такой яичницы - «верещага».
 - Б) В Древнем Египте, например, яйцо заворачивали в пращу и очень быстро ее вертели: согретое яйцо считалось приготовленным всмятку.
 - В) Яичница со свиной либо сливками или с поджаренными на масле кусочками хлеба относится к блюдам, которые переняли другие народы в свои кухни.
 - Г) Как говорил Ойчеп фон Вэрст: «Яйцо - это фундамент кулинарии».
 - Д) Интересно, что на Руси яйца никогда не смешивали с другими продуктами, а готовили их как отдельное блюдо и в определенное время.
 - Е) Закажи себе в Твери с пармазаном макарони, да яичницу свари (А.С. Пушкин)
 - Ж) Способы приготовления яиц во все времена были разными и порой весьма оригинальными.
- З) Нет ничего проще, чем приготовить на завтрак самое простое и в то же время самое популярное блюдо многих народов - яичницу.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

1. Для каждого из слов подберите толкование

1) Коммуникация	А. Случай, служащий примером, оправданием для последующих случаев такого же рода.
2) Карвинг	Б. Животный или растительный жир, либо смесь различных жиров, разогретая до высокой температуры.
3) Инцидент	В. Искусство художественной резки по овощам и фруктам, а также по дереву, льду и камням.
4) Прецедент	Г. Выбор одного из двух взаимоисключающих решений.
5) Фритюр	Д. Происшествие, недоразумение, столкновение, случай неприятного характера
6) Кодекс	Е. «по моему скромному мнению» (англ. In My Humble Opinion).
7) ИМХО (или имхо)	Ж. Терпимость к иному образу жизни, поведению, обычаям, чувствам, мнениям.
8) Толерантность	З. Свод законов; совокупность правил.
9) Дисциплина	И. Передача сообщения; общение
10) Альтернатива	К. Определённый порядок поведения людей, отвечающий сложившимся в обществе нормам права и морали или требованиям какой-либо организации

2. Какое слово состоит из приставки, корня, одного суффикса, окончания?

- 1. Запекая
- 2. Отцветший
- 3. Перепечатанный
- 4. Заботливый

3. В каких современных словах сохранились корни этих архаизмов?

Млеко, перст, злато, глас, град, хлад.

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Лысенко И.И., преподаватель**

Пояснительная записка

Методическая разработка практического занятия «Эксперт по качеству» предназначена для проведения итогового занятия по теме 1.3 Товароведная экспертиза междисциплинарного курса МДК 02.01. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в соответствии с рабочей программой ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Практическое занятие проводится с целью закрепления у обучающихся знаний и умений по теме, формирования общих и профессиональных компетенций.

Метод обучения, применяемый при проведении практического занятия - **фасилитация**.

Данный подход выбран с учетом групповой работы, направленной на достижение поставленной цели и решения профессиональных задач, активизации вовлеченности и заинтересованности обучающихся в познавательной деятельности.

В практическом занятии использованы: элемент **метода «Открытое пространство»**, создающий условия для максимального раскрытия возможного потенциала как отдельных обучающихся, так и группы в целом; элемент **метода «Дельфи»**, позволяющий учесть независимое мнение всех обучающихся, прийти к согласованной информации, произвести выбор качественного решения.

На учебном занятии использовались специальные экспертные документы: шаблон дегустационного листа эксперта, шаблон экспертного заключения.

Технологическая карта занятия

Автор-разработчик	Лысенко Ирина Игоревна, преподаватель
Специальность	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
ПМ/МДК	ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
Тема занятия	Товароведная экспертиза
Цель занятия	Систематизация и закрепление знаний и умений по теме «Товароведная экспертиза»
Задачи	
Образовательная	1. Закрепление основных понятий по теме. 2. Закрепление умений проводить и документально оформлять результаты товароведной экспертизы
Развивающая	1. Развивать умения анализировать, сравнивать, сопоставлять, принимать профессиональные решения, формулировать выводы
Воспитательная	1. Способствовать развитию культуры взаимоотношений при работе в команде. 2. Воспитывать чувство ответственности за результаты своей работы. 3. Воспитывать интерес к профессии
Тип занятия	Урок систематизации и закрепления знаний и умений
Вид занятия	Практическое занятие
Методы обучения	Фасилитация Элементы методов: «Открытое пространство», «Дельфи»,

Ожидаемые результаты	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования действующих нормативных документов к качеству товаров; – методы оценки качества товаров; – порядок проведения товароведной экспертизы. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – идентифицировать товары по различным признакам; – определять дефекты товаров по внешним признакам и причины их возникновения; – проводить и документально оформлять результаты товароведной экспертизы.
Учебно-методическое обеспечение	Натуральные образцы сыра, ножи, доски, тарелки. Документация: анкеты, нормативные документы, дегустационные листы, бланки для составления экспертного заключения.
Формируемые ПК, ОК	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.</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> <p>ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров</p>

Основные этапы урока

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1	Организационный момент	Создание рабочей атмосферы	Приветствует обучающихся. Проверяет организацию занятия	Приветствуют преподавателя. Настраиваются, демонстрируют готовность к занятию
2	Мотивация и самоорганизация групп	Подготовка к восприятию темы и содержания предшествующей деятельности	<p>Предлагает обучающимся выбрать карточку с изображением наиболее понравившегося вида сыра (подводит к определению темы занятия). Предлагает разделить на три экспертные группы.</p> <p>Предлагает экспертным группам выбрать главного эксперта, придумать название, и озвучить тему и цель занятия</p>	<p>Обучающиеся выбирают карточку с сыром, озвучивают вид сыра, самоорганизуются в экспертные группы в зависимости от выбранного вида сыра.</p> <p>Озвучивают название, группы, визуализируют на флипчарт, знакомят присутствующих с главным экспертом. Формулируют тему и цель занятия</p>

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
				полученный результат командам
4	Подведение итогов	Рефлексия	Предлагает обучающимся оценить собственную компетентность по 5 балльной системе (Приложение 4) Предлагает обменяться впечатлениями.	Оценивают собственную деятельность

Приложение 1

«Анкета компетентности эксперта»

1) На каком этапе экспертизы рассматриваются основания для ее проведения, определяются цели, задачи, методы и средства ее проведения?

2) Петров А. А. подал иск в Ленинский суд на Иванова И. И. о возмещении убытков и морального вреда в связи с приобретением товара ненадлежащего качества. Какое решение должен принять Ленинский суд?

3) Какой документ, выдаваемый эксперту, который служит подтверждением его прав на проведение экспертизы?

4) Руководство экспертной организации проводит _____ с учетом его квалификации, компетентности и независимости от заказчика экспертизы.

5) Руководство _____ экспертной организации проводит _____ для указания целей и задач конкретной экспертизы, особенностей применяемых средств и методов экспертизы.

6) На каком этапе эксперту предоставляются: товарно-транспортная накладная, сертификат, договор поставки на товар?

7) На каком этапе экспертизы происходит анализ, оценка и документальное оформление полученных результатов?

8) _____ - это визуальное изучение экспертом товара.

9) Какая операция проводится экспертом совместно с представителем организации, после осмотра товара?

10) Как называется важная составная часть основного этапа экспертизы?

11) При осмотре товара эксперт обнаружил на поверхности плесень. Какой метод проведения экспертизы был использован экспертом?

12) При осмотре обнаруженного на товаре повреждения, эксперт определил, что его размер равен: длина 10 мм, ширина 15мм. Какой метод проведения экспертизы был использован экспертом?

13) Какой документ наиболее часто используется при оформлении результатов экспертизы?

14) Как называется процесс определения у товаров каких-либо несоответствий и причин возникновения этих несоответствий?

15) Как называется этап экспертизы, на котором группа дегустаторов проводит экспертную оценку качества?

16) Процесс изучения товаров по полноте и правильности маркировки называется _____.

17) Процесс установления товара ассортиментной принадлежности называется _____.

Дегустационный лист

Эксперт _____

Шкала оценки органолептических показателей, упаковки и маркировки сыра

Наименование и характеристика показателя	Сыры с высокой температурой второго нагревания	Сыры с низкой температурой второго нагревания	Образец №1	Образец № 2
Вкус и запах (45 баллов)				
Отличный	45	45		
Хороший (менее выраженный сырный)	43-44	43-44		
Хороший вкус, но слабо выраженный аромат	40-42	40-42		
Горький	32-35	32-35		
Кислый	33-35	34-36		
Посторонний	32-38	32-38		
Консистенция (25 баллов)				
Отличная	25	25		
Хорошая (менее эластичная, легкая мучнистая)	24	24		
Крошливая	15-19	15-19		
Мажущаяся	10-19	18-23		
Цвет (5 баллов)				
Равномерный	5	5		
Неравномерный	3-4	3-4		
Рисунок (10 баллов)				
Характерный для сыра конкретного наименования	10	10		
Неравномерный (по расположению)	8-9	8-9		
Отсутствие глазков	3	7		
Внешний вид (10 баллов)				
Характерный для сыра конкретного наименования	10	10		
Поврежденное покрытие	8-9	8-9		
Поврежденная корка	6-8	6-8		
Незначительно деформированные сыры	6-8	6-8		
Упаковка и маркировка				
Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая	5	5		
Удовлетворительная: незначительно поврежденная упаковка, нечеткая маркировка	4	4		

Результаты дегустационной оценки образца № 1:

Общая балльная оценка сыра _____

Оценка вкуса и запаха сыра _____

Результаты дегустационной оценки образца № 2:

Общая балльная оценка сыра _____

Оценка вкуса и запаха сыра _____

Вывод: _____

Дегустацию провел эксперт _____

Подпись

И. О. Ф

Экспертное заключение № _____

1. Дата составления _____
2. Место составления _____
3. Консультация составлена экспертом (ми): _____

Специальность эксперта (ов): _____

4. Заказчик: _____

5. Основание для проведения: _____

6. Предъявлены документы: _____

7. На разрешение эксперта (ов) поставлены вопросы:

- 1.
- 2.
- 3.

8. Описание поступивших на исследование объектов: _____

9. Результаты органолептической оценки качества:

Образец № 1 _____

Показатели	Действительные значения	Значения по ГОСТ.....
Общая балльная оценка		
Оценка вкуса и запаха		

Образец № 2 _____

Показатели	Действительные значения	Значения по ГОСТ.....
Общая балльная оценка		
Оценка вкуса и запаха		

Выводы: _____

Дата и время начала проведения _____ Дата и время окончания проведения _____

Подпись Экспертов _____

Подпись Главного эксперта _____

Подпись заказчика _____

Бланк самооценки

Оцените уровень познавательной и эмоциональной деятельности на занятии в соответствии со шкалой от **0 до 5**

1. Мой личный вклад в работу группы в достижении результатов при выполнении заданий **0 1 2 3 4 5**
2. Уровень собственной ответственности за работу в группе **0 1 2 3 4 5**
3. Моя компетенция самостоятельно идентифицировать товар и провести его оценку качества **0 1 2 3 4 5**
4. Я могу предоставить консультацию по проведению товароведной экспертизы **0 1 2 3 4 5**
5. Мое настроение до практического занятия **0 1 2 3 4 5**
6. Мое настроение после практического занятия **0 1 2 3 4 5**

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Макарова М.А., преподаватель**

Пояснительная записка

При создании методической разработки занятия по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» на тему «Инженерная защита населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций» учитывались современные подходы: личностно-ориентированный, деятельностный, компетентностный.

Реализация выше обозначенных подходов предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий с целью формирования знаний, умений, навыков и в итоге общих и профессиональных компетенций.

Интерактивное обучение представляет собой формы совместной деятельности преподавателя и обучающихся, где все взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, решают проблемы, моделируют ситуации, оценивают результаты работы, погружаются в реальную атмосферу делового сотрудничества.

При создании сценария занятия использовались следующие интерактивные формы, приемы и техники:

- творческие задания;
- динамическая пауза;
- мини-лекция;
- использование вопросов;
- кейс-метод;
- мини-презентация.

Обучение вопросам безопасности достигает поставленных целей, если:

- 1) обучающиеся активно включаются во взаимоотношения и сотрудничество с другими участниками образовательного процесса;
- 2) получают возможность для анализа своей деятельности (рефлексии);
- 3) могут практически подготовиться к решению задач обеспечения безопасности в чрезвычайных и кризисных ситуациях различного происхождения, с решением которых им предстоит столкнуться в жизни и профессиональной деятельности.

Освоение учебных требований дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», на мой взгляд, будет результативным, если для обучающегося созданы условия активной деятельности на уроке. А сам обучающийся выступает не только в качестве объекта, но и субъекта, активного участника образования в области безопасности, способного к саморазвитию, самообразованию и самосовершенствованию.

Методическая разработка учебного занятия

Учебная дисциплина	ОП.06 Безопасность жизнедеятельности
Специальность СПО	43.02.11 Гостиничный сервис
Тема занятия	Инженерная защита населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций (ЧС)
Продолжительность учебного занятия	90 минут
Цель занятия	Формирование знаний о средствах коллективной защиты от поражающих факторов оружия массового уничтожения и ЧС мирного времени
Задачи	
Образовательная	<i>Обеспечить условия для формирования знаний о способах защиты населения. Обеспечить условия для применения теоретических знаний в практической деятельности</i>
Развивающая	Формировать умения анализировать информацию.

	Содействовать развитию навыков деловой коммуникации	
Воспитательная	Формировать умения конструктивного поведения в ЧС. Содействовать формированию чувства ответственности у обучающихся за личную и общественную безопасность	
Тип занятия	Формирование новых знаний	
Вид занятия	Практическое занятие	
Методы обучения	Интерактивные методы	
Ожидаемые результаты		
Результат обучения		Показатели результата
З 1. Способы защиты населения от оружия массового поражения		Называет и характеризует средства коллективной защиты от оружия массового поражения
У 1. Использовать средства коллективной защиты от оружия массового поражения		Демонстрируют готовность использования инженерных сооружений
Формируемые общие и профессиональные компетенции		
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Принимает решения при анализе и обсуждении кейс-задачи
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами	Демонстрирует эффективное деловое общение при работе в малой группе
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	Несет ответственность за результаты личной и групповой работы
Учебно-методическое обеспечение урока	Дидактический материал, мультимедийная презентация, учебные видеоролики	
Средства обучения	Флип-чарты (ФЧ), мультимедиапроектор	
Используемые источники	1. Бондин, В.И. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебное пособие / В.И. Бондин. - М.: Академцентр, 2015. - 349 с. 2. Журнал Основы безопасности жизнедеятельности. - [Электронный ресурс] - http://www.school-obz.org 3. Российская Федерация. Законы. О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера: федер. закон от 21.12.94 №68-ФЗ. 4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – [Электронный ресурс] - http://fcior.edu.ru	

Описание этапов занятия

№	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1	Организационный момент	Настрой обучающихся на предстоящую работу	Приветствует обучающихся. Проверяет готовность обучающихся к занятию. Создает ситуацию успеха (прием «Лови ошибку»). Задаёт правила работы «Мы так договорились»: - регламент; - телефон; - «Одна волна в эфире»	Приветствуют преподавателя. Демонстрируют готовность к учебно-познавательной деятельности. Принимают правила работы
2	Целеполагание, мотивация	Совместное определение цели и задач занятия. Мотивация	Выдвигает проблему посредством вопроса: « <i>Что предпринять, когда отсутствуют средства индивидуальной защиты?</i> » (Прием «Проблемный вопрос»). Собирает у обучающихся	Отвечают на проблемный вопрос, определяют причины. Определяют тему занятия. Определяют цель

№	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			<p>ожидания от занятия. Анализирует ожидания. Уточняет понимание обучающимися поставленной цели и задач занятия. Предлагает смартировать цель (технология «Smart»). Обеспечивает мотивацию работы на занятии</p>	<p>занятия. Смартируют цель (технология «Smart»). Пишут ожидания от занятия на карточках. Выносят ожидания на ФЧ (визуализируют ожидания). Определяют задачи занятия</p>
3	Актуализация знаний	Воспроизведение знаний, умений, необходимых для «открытия» нового знания	<p>Делит обучающихся на группы (Прием «Лидеры»: лидер выбирает того, кого хочет видеть в команде, выбранный лидером участник производит свой выбор. Т.о., определяются две команды). Предлагает задание для работы в группах «Что мы уже знаем?» (Прием «Мини-презентация»). Время на подготовку - 5 мин., результаты на ФЧ, время на презентацию – 3 мин.). Вопросы для работы в группах: - Какие существуют способы защиты от поражающих факторов ЧС? - Какие существуют средства защиты от поражающих факторов ЧС?</p>	<p>Делятся на две группы. Выполняют задание в группах. Результаты работы в группах паркуют на ФЧ. Выступают с мини-презентацией</p>
4	Усвоение новых знаний и способов действия	Формирование новых знаний. Снятие эмоциональной усталости	<p>Доводит до обучающихся основные понятия темы (прием «Мини-лекция»). Показывает обучающую презентацию. Предлагает обучающимся задать вопросы. Отвечает на вопросы. Организует динамическую паузу (прием «Жокей и лошадь» (приложение А)). Предлагает задание для работы в группах «Памятка «Правила поведения в убежище» (прием «Мини-презентация»). Время на подготовку - 5 мин., результаты на ФЧ, время на презентацию – 3 мин.).</p>	<p>Слушают мини-лекцию. Смотрят обучающую презентацию. Задают вопросы. Выполняют упражнение «Жокей и лошадь» (находят ответы на вопросы). Выполняют задание в группах. Результаты работы в группах фиксируют на ФЧ. Выступают с</p>

№	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			Вопросы для работы в группах: - Укрываемые в убежище обязаны: (<i>ответы обучающихся</i>) - Укрываемым в убежище запрещается: (<i>ответы обучающихся</i>)	мини-презентацией
5	Применения знаний и способов действий	Организация заданий, где используется новый способ действий	Предлагает задание для работы в группах - решить кейс-задачу (приложение Б). Побуждает к высказыванию собственного мнения. Осуществляет выборочный контроль	Решают кейс-задачу. Высказывают мнение
6	Обратная связь	Анализ и оценка успешности достижения цели и определение перспективы последующей работы	Проводит рефлекссию. Предлагает ответить на вопросы (прием «Согласен/не согласен» (приложение В). Организует взаимопроверку. Организует самооценку. Проводит обратную связь. Предлагает группам составить вопросы друг другу, используя вопросительные слова (метод вопросов) (приложение Г). Акцентирует внимание на конечный результат учебной деятельности обучающихся	Решают тест. Осуществляют взаимопроверку. Осуществляют самооценку. Формулируют вопросы. Задают друг другу вопросы. Отвечают на вопросы. Формулируют конечный результат своей деятельности. Называют основные позиции нового материала
7	Домашнее задание	Задание для самостоятельной работы	Задаёт домашнее задание: найти в различных информационных источниках данные о защитных сооружениях города Тюмени	Записывают домашнее задание

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Интерактивный прием «Жокей и лошадь»

Инструкция для преподавателя. Группа делится на две команды: «жокеев» и «лошадей». Первые получают карточки с вопросами, вторые – с правильными ответами.

Задание для обучающихся. Каждый «жокей» должен найти свою «лошадь».

Вопросы

1. Какой поражающий фактор ядерного оружия может вызвать воспламенение и возгорание предметов, оплавление, обугливание, а при воздействии на человека возникает поражение глаз и ожоги открытых участков тела.

2. Какое отравляющее вещество (химическое оружие) вызывает металлический привкус во рту, раздражение в горле, головокружение, слабость, тошноту, резкие судороги, паралич.

3. Какой вид оружия массового поражения применяется в виде различных боеприпасов, снаряженных некоторыми видами бактерий, возбуждающих инфекционные заболевания, принимающих вид эпидемий.

4. На какие виды делятся защитные сооружения по срокам строительства?

5. Какие городские подземные сооружения можно использовать в качестве убежищ после некоторого дооборудования (установка защитно-герметических устройств, оборудование системы фильтровентиляции и др.)?

6. Под какое защитное сооружение можно приспособить обычное жилое строение?

7. Какие действия нужно произвести, чтобы из обычного жилого строения сделать противорадиационное укрытие?

8. На каком расстоянии от наземных зданий следует строить простейшие укрытия (щели)?

9. Какими должны быть размеры простейшего укрытия (глубина, ширина поверху, ширина по дну)?

10. Какова нормативная вместимость щели?

Ответы

2. Световое излучение.

3. Синильная кислота.

4. Биологическое оружие.

5. Возводимые заблаговременно и быстровозводимые.

6. Метрополитен, транспортные и пешеходные туннели, заглубленные части зданий.

7. Противорадиационное укрытие.

8. Усилить защитные свойства; Загерметизировать помещение; Устроить простейшую вентиляцию.

9. Не менее высоты зданий, но не ближе 7 метров.

10. 180-200 см, 120 см, 80 см.

11. 10-15 человек.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Задание для обучающихся. Решите кейс-задачу.

1. Проанализируйте и обсудите в подгруппе предложенную ситуацию.

2. Предлагаемый алгоритм действий участника ситуации представьте в виде отдельных действий.

3. Презентуйте решение данной ситуации.

4. Придерживайтесь регламента – 10 мин.

Кейс-задача

На территории Российской Федерации большое количество атомных электростанций (потенциально опасных объектов). Россия обладает технологией атомной энергетики полного цикла: от добычи урановых руд до выработки электроэнергии; обладает значительными разведанными запасами руд, а также запасами в оружейном виде.

Кейс-задача

Произошел взрыв на атомной электростанции (АЭС), возникла угроза радиоактивного заражения.

Задание 1. Перечислите факторы, от которых защитные сооружения должны обеспечивать защиту населения в данной ситуации.

1. _____;

2. _____ и т.д.

Задание 2. Опишите порядок ваших действий в данной ситуации.

1. _____;

2. _____ и т.д..

Задание 3. Перечислите предметы и вещи первой необходимости, которые вы возьмете с собой в убежище.

– _____;

– _____ и т.д.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Тест «Согласен/не согласен»

Задание для обучающихся. Прочитайте утверждение. Если вы с ним согласны, то отметьте знаком «+», если не согласны – «-».

№	Утверждение	Согласен/не согласен
1	Поражающий фактор ядерного взрыва ударная волна приводит к самовозгоранию деревянных построек	
2	Атомные электростанции считаются потенциально опасными объектами	
3	Убежища по месту расположения подразделяются на встроенные и пристроенные	
4	Убежища по времени возведения подразделяются на быстровозводимые и возводимые заблаговременно	
5	Заблаговременно построенные убежища большого объема вмещают в себя более 150 человек	
6	Запас продуктов питания в убежище создается из расчета не менее чем на 2 суток для каждого укрываемого	
7	Противорадиационные укрытия защищают людей от ионизирующих излучений	
8	Подвалы деревянных домов ослабляют радиацию в 7-12 раз, а каменных – в 200-300 раз	
9	Щели бывают быстровозводимые и возводимые заблаговременно	
10	Простейшее укрытие может вмещать в себя 100 человек	

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Задание для обучающихся. Составьте вопросы по изученной теме, используя вопросительные слова.

1 группа	2 группа
Как?	Что?
Где?	Почему?
Сколько?	Откуда?
Какой?	Зачем?
Каким образом?	Какая взаимосвязь?
Из чего состоит?	Каково назначение?

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Мелехова Ю.А., преподаватель**

Пояснительная записка

В современном образовании актуальным становится поиск новых или реконструкция старых, хорошо известных педагогической науке методов обучения, цель которых обеспечить взаимосвязь образовательной, развивающей и воспитательной функций обучения.

Интерактивные формы и методы относятся к числу инновационных и способствуют активизации познавательной деятельности обучающихся, самостоятельному осмыслению учебного материала, являются условием для самореализации личности в учебной деятельности.

Данная методическая разработка учебного занятия выстроена с учетом интерактивных методов и форм.

Решение проблемной ситуации, поставленной в учебном занятии происходит посредством метода фасилитации **«Открытое пространство»**, позволяющего обучающимся эффективно взаимодействовать, сотрудничать, получать обратную связь и принимать коллективные решения.

«Аквариум» - это ролевая игра, которая стимулирует активность участников, вовлекает в работу пассивных обучающихся, позволяет одним «проживать» ситуацию, а другим анализировать ситуацию со стороны и «сопереживать» ее. Преимущества метода: отработка навыков работы в малых группах, формирование коммуникативной культуры и пр.

Техника **«Питчинг»** позволяет развивать презентационные навыки: монологическую речь обучающихся, умение структурировать информацию, аргументировать авторскую позицию.

Актуальным для учебного занятия является **объединение в группы** через выбор цветового пригласительного билета, что позволяет создать группу без учета интересов, личностных предпочтений. Таким образом, группы имеют разный уровень знаний и умений, уровень мотивации, отличные личностные и психологические особенности, определенный статус участников.

В учебном занятии учитывается **здоровьесберегающий элемент** (упражнение «Австралийский дождь»), позволяющий снять эмоциональную и физическую усталость.

На протяжении занятия уделяется внимание эмоциональной и учебной рефлексии (**«бонусное поощрение», график «успеха»**).

Методическая разработка учебного занятия

Междисциплинарный курс	МДК 05.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Специальность СПО	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Тема методической разработки	Предварительная сервировка стола
Продолжительность учебного занятия	90 минут
Цель учебного занятия	Сформировать знания о правилах предварительной сервировки стола, правилах разработки тематического стола
Задачи	
Образовательная	1. Обеспечить условия для формирования знаний о правилах расположения столовой посуды, столовых приборов, стекла при предварительной сервировки стола; умений работы с предметами сервировки

Развивающая	1. Создать условия для развития творческого воображения, восприятия, образного мышления, дизайнерских способностей. 2. Создать условия для обогащения словарного (профессионального) запаса и расширения кругозора. 3. Содействовать развитию профессионального интереса к будущей деятельности	
Воспитательная	1. Содействовать повышению уровня мотивации посредством интерактивных методов обучения. 2. Создать условия, позволяющие прививать аккуратность, трудолюбие, дисциплинированность в учебной и профессиональной деятельности	
Тип учебного занятия	Формирование новых знаний	
Вид занятия	Интерактивное занятие	
Методы обучения	Метод «Открытое пространство» («OpenSpace»), «Питчинг»	
Междисциплинарные связи	ОП.13 Ресторанный бизнес ОП.10 Профессиональная эстетика	
Результаты обучения на учебном занятии		
	Результат обучения	Показатели результата
1	Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	Перечисляет виды сервировки и называет их отличия. Называет правила, последовательность и технику сервировки столов
2	Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	Демонстрирует готовность выполнять подготовку зала к обслуживанию, подбирать посуду, приборы, белье, сервировать столы
3	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину по заданной тематике	Выполняет предварительную сервировку стола с учетом потребностей гостя. Принимает решение по оформлению тематической сервировки стола
4	Технология презентации предварительной сервировки стола «Питчинг»	Презентует тематическую сервировку стола в формате «Питчинг»
Формируемые общие и профессиональные компетенции на учебном занятии		
ПК.5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Выполняет подготовку зала к банкетному обслуживанию, сервирует столы в соответствии с тематикой мероприятия
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принимает решение о дополнительных особенностях дизайна по сервировке стола
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Соответствует критериям в условиях командной работы
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Несет ответственность за результаты личной и командной работы
Учебно-методическое обеспечение	Мультимедийная презентация, видеосюжет, дидактический материал (оформленный на флип-чарте), тематическое оформление аудитории, маркеры, стикеры	

урока	
Средства обучения	Флип-чарты, мультимедиа проектор, столовая посуда, приборы, стекло, столовое белье, аксессуары для создания дизайна сервировки
Используемая литература	<p>1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании [Электронный ресурс] – Российское образование. - http://rguts.ru/templates/Rguts/images/sector/aboutuniver/official/oor/fgos/430201_spo_fgos.pdf(дата обращения 03.03.2017г.)</p> <p>2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания □Текст□ учебник / Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.</p> <p>3. Кучер, Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания □Текст□: Учебник. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2013. – 544 с.</p> <p>4. 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.</p>

Описание этапов занятия

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
1	Организационный момент	8 мин.	<p>Создание рабочей и комфортной психологической атмосферы занятия.</p> <p>Самоорганизация групп по определенному признаку</p>	<p>Приветствует обучающихся, создает положительный эмоциональный настрой. Устанавливает контакт. Готовит к восприятию учебной деятельности. (Учебное занятие сопровождается фоновой музыкой).</p> <p>Направляет обучающихся для самоорганизации групп через упражнение «Пригласительный билет», приглашает обучающихся взять со стола понравившийся по цвету пригласительный билет и озвучить название ресторана</p>	<p>Приветствуют преподавателя. Настраиваются на учебную деятельность</p> <p>Самоорганизуются в группы, занимают места в виртуальном ресторане согласно пригласительному билету, определяют менеджера зала</p>	<p>Методом наблюдения оценивает готовность группы к учебной деятельности</p> <p>Оценивает готовность групп к учебной деятельности</p>	<p>Включение в рабочую атмосферу учебного занятия</p> <p>Образуются три группы – три ресторана</p>
2	Мотивация к восприятию учебного	10 мин.	Мотивация к получению новых знаний	Рассказывает об истории зарождения сервировки	Воспринимают информацию, дают обратную связь,	Текущий контроль (<i>оригинальный ответ</i>)	

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
	материала			<p>(сопровождение презентацией). Задаёт вопросы: Что такое сервировка и почему важно сервировать стол в ресторане? Какие правила соблюдаются при сервировке стола?</p> <p>Предлагает выполнить упражнение посредством игровой технологии «Ложка и Вилка». У одной группы вопросы (ложки) у другой ответы (вилки), задача, стоящая перед участниками, найти ответ на вопрос и образовать пару</p>	<p>отвечая на поставленные вопросы.</p> <p>Выполняют упражнение, позволяющее актуализировать ранее полученные знания о предметах сервировки</p>	<p><i>поощряется жетоном в виде ложки).</i></p> <p>Текущий контроль <i>(оценивает результат упражнения через обозначение обучающимися профессиональной терминологии/при необходимости корректирует)</i></p>	<p>Знают, понимают профессиональные понятия терминов</p>

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
3	Изучение, осмысление и первоначальное закрепление нового материала	25 мин.	Формирование и осмысление первичных знаний. Закрепление знаний	Предлагает просмотреть видеоролик «Правила сервировки стола», проанализировать и обсудить полученную информацию в группах. Предлагает с целью закрепления полученных знаний из видеоролика зафиксировать схематически предварительную сервировку стола на флип-чарте, используя при этом раздаточный материал, стикеры, маркеры.	Воспринимают информацию, осмысливают. Активно ведут дебаты внутри группы. Приступают к выполнению задания. Менеджер контролирует и корректирует работу группы. Визуализируют результаты выполненного задания на флип-чарте	Метод наблюдения. Взаимооценка (группы знакомятся с работами друга друга, задают вопросы, обсуждают и поощряют лучшую работу жетоном в виде вилки).	Набрасывают план сервировки стола Создают схему предварительной сервировки стола  Знают, понимают технику оформления тематической сервировки стола
			Анализ и решение проблемной ситуации	Предлагает к обсуждению проблемную ситуацию через метод фасилитации «Открытое пространство»	Воспринимают и обсуждают проблемную ситуацию, фиксируют идеи оформления на флип-чарте.	Метод наблюдения	

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				<p>«Вы – менеджер ресторана. Гость обращается с просьбой помочь ему определиться с оформлением тематической сервировки стола для корпоративного банкета. (На стикерах указана тематика сервировки стола для каждой группы) Предлагает обсудить посредством техники «Аквариум»</p>	<p>Менеджер комментирует решение ситуации, остальные группы выступают в роли наблюдателей, анализируют и дают оценку.</p>		
4	Закрепление изученного материала через практическую деятельность	40 мин.	<p>Формирование умений и навыков по сервировке стола</p> <p>Снятие эмоциональной</p>	<p>Предлагает осуществить приемы складывания салфеток, соблюдая общие правила и принципы. (Предоставляются натуральные образцы салфеток, схемы складывания, презентация).</p> <p>Предлагает выполнить</p>	<p>Изучают схемы, обсуждают правила и принципы складывания салфеток, выбирают варианты (5 видов) складывания салфеток. Выполняют технику складывания салфеток.</p>	<p>Взаимооценка (оригинальные формы салфеток оценивают жетоном в виде ножа).</p>	<p>Представляют образцы сложенных салфеток.</p>

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
	Здоровьесберегающий элемент		усталости	упражнение «Австралийский дождь» с целью снятия эмоциональной усталости посредством суггестии и визуализации. Предлагает выполнить практическое задание: засервировать столы в соответствии с выбранной тематикой Предлагает менеджеру площадок выступить с защитой тематического стола в формате 180 секундных питчей.	Выполняют упражнение, следуя четким заданным правилам Выполняют практическое задание: сервируют столы, придерживаясь определенных правил и приемов Менеджер презентует тематическую сервировку стола в формате «питчинга»	Взаимооценка. Голосование команд. <i>(за лучший стол вручается жетон в виде вилки)</i>	Выполнена с учетом правил тематическая сервировка стола Защита стола
5	Рефлексия учебной деятельности	5 мин.	Обозначение достигнутой цели и темы учебного занятия	Предлагает командам озвучить цель и сформулировать тему учебного	Совещаются, принимают решение, озвучивают цель и формулируют тему.	Оценивается соответствие эталону.	Формулируют цель и тему учебного занятия.

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
	Учебно-эмоциональная рефлексия			<p>занятия.</p> <p>Предлагает при помощи подсчета жетонов определить ресторан (группа) – лидер и поощрить вручением звезд</p> <p>Предлагает оценить работу в группе и работу учебного занятия в виде графика. Благодарит участников за работу</p>	<p>Подсчитывают жетоны и выявляют ресторан (группа)-лидер</p> <p>Оценивают работу в группе и работу учебного занятия, располагая точки на графике «Полезно», «Профессионально» Благодарят преподавателя за работу</p>	Самооценка	<p>Положительная обратная связь</p> 
6	Домашнее задание	2 мин.	Задание для самостоятельной работы	Предлагает разработать проект банкетной сервировки и выйти с предложением апробации на предприятия социальных партнеров	Составляют план проекта. Определяются с наименованием предприятия	Обратная связь - защита проекта на предприятиях социальных партнеров	Обсуждение идей и последующая реализация в курсовой работе

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Соснина М.А., преподаватель**

Пояснительная записка

На сегодняшний день разработано большое количество интерактивных форм проведения учебного занятия. Несмотря на это, перед преподавателями постоянно стоит задача совершенствования педагогического мастерства в подаче теоретического и практического материала.

Метод «тусовка» разработан в соавторстве с преподавателем профессиональных дисциплин Демьяновой М.В. с учетом требований, предъявляемых к активным и интерактивным формам работы на уроке.

Представленный метод предполагает работу с большой группой. В группу могут входить обучающиеся разных курсов одной профессии, либо взаимодополняющих.

В словаре С.И. Ожегова «тусовка» характеризуется как компания, круг общения; свободное собрание. Слово «тусовка» стало использоваться как синоним понятия «свободное общение».

«Тусовка» как метод организации учебного занятия предполагает формирование общих и профессиональных компетенций в формате свободного тематического общения и позволяет решить следующие задачи:

- обучающиеся учатся принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- урок становится площадкой для профессионального общения и обмена опытом между обучающимися, представителями профессии, экспертами;
- активизируется роль обучающихся в организации и проведении занятия, а преподаватель выступает в роли фасилитатора.

Особое внимание следует уделить процессу организации рабочих зон, который основан на принципах «открытого пространства». Применение метода обеспечивает высокую вовлеченность и энергию группы, создает атмосферу творчества.



Предварительная подготовка интерактивного занятия в формате «тусовка»

1. Постановка задачи перед обучающимися.

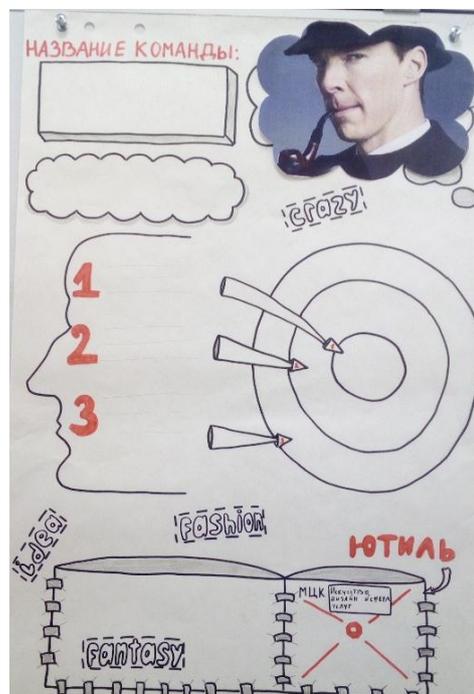
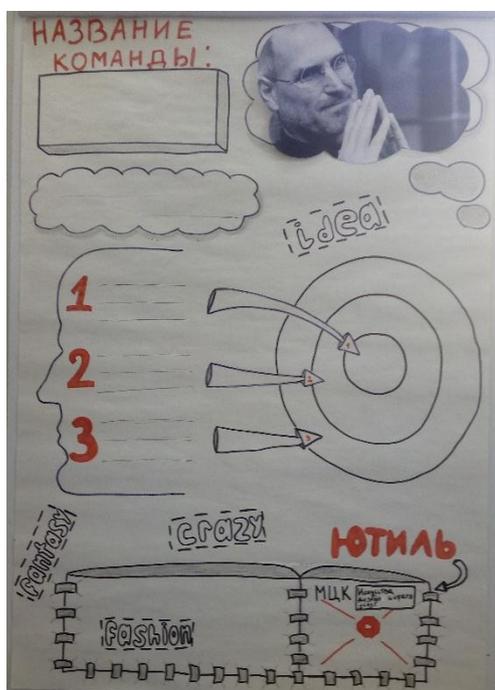
Преподаватель информирует группу обучающихся о проведении «тусовки» в рамках тематики учебного занятия. Предварительно озвучиваются цели, задачи, четко характеризуется ожидаемый результат «тусовки». Обсуждается ход организационных этапов. Оговаривается шкала оценивания участия в мероприятии. Намечаются контрольные точки проверки готовности.

2. Мозговой штурм.

В ходе проведения мозгового штурма должны быть определены день, время и место проведения тусовки. Оговаривается группа/группы организаторы тусовки и группа/группы ее участников. Распределяются обязанности между организаторами.

3. Составление программы.

Программа «тусовки», независимо от ее образовательной цели и задач, не должна быть скучной для гостей. Поэтому организаторам тусовки следует очень грамотно продумать сценарий, чтобы он включал демонстрацию их профессионализма в своем деле в формате «питчинга», а также моменты отдыха для участников.



4. Создание атмосферы «тусовки».

К данному этапу подготовки занятия относится выбор помещения и его оформление. «Тусовка» может иметь различные виды, например, социальная, социально-культурная и профессиональная тусовка. В предлагаемой нами профессиональной «тусовке» выбран формат выставки. Ввиду того, что проведение выставки должно иметь нетрадиционную геолокацию, был выбран холл гостиницы (учебная зона). Оформление помещения продумано в соответствии с тематикой «тусовки». В холле были размещены флип-чарты, оформленные в технике скрайбинга, позволяющей активизировать образную память и мышление.

Атмосферу мероприятия подчеркивало музыкальное сопровождение.

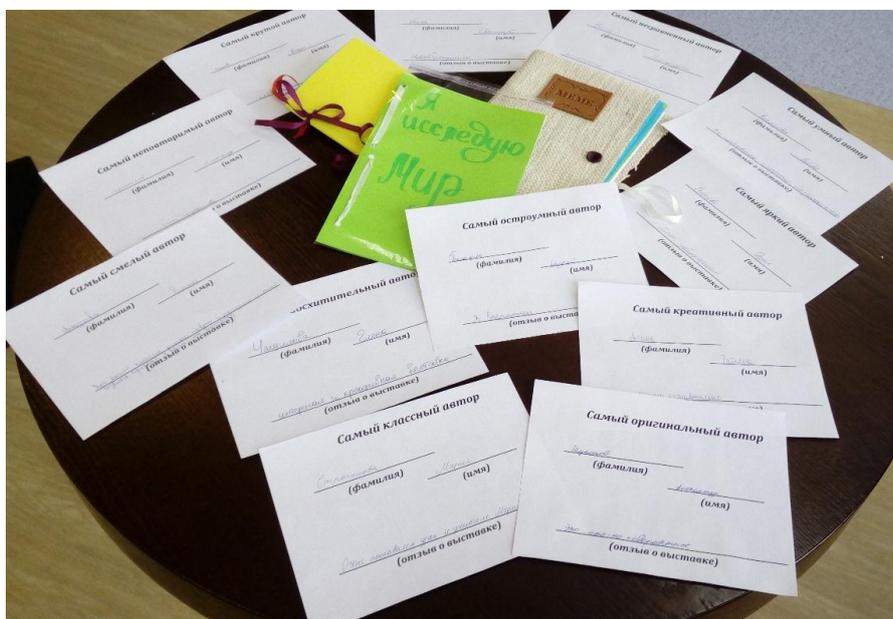
5. Пиар-компания.

Важным моментом в предварительной подготовке является привлечение внимания общественности к проведению мероприятия в формате «тусовки». Перед организаторами тусовки стоит задача сделать хороший пиар. Они должны найти способы, чтобы о мероприятии узнало, как можно больше гостей.

6. Обратная связь.

В процессе подготовки тематической «тусовки» была создана книга отзывов и предложений, представлявшая собой формат обратной связи, где участники «тусовки» оставляют свои впечатления по результатам учебного занятия.

Следует отметить, что при организации «тусовки» преподавателю необходимо проявить свои организаторские навыки. Преподаватель обязан контролировать каждый процесс, но при этом он не должен сковывать действия обучающихся.



Проведение таких занятий позволяет снять психологические барьеры. Обучение в формате интерактивного занятия по методу «тусовка» запоминается обучающимся своей креативностью и не воспринимается как традиционный урок, что позволяет повысить мотивацию к получению знаний.

Методическая разработка учебного занятия

Дисциплина	ОП.15 Основы предпринимательства
Специальность СПО	38.02.03 Операционная деятельность в логистике
Тема методической разработки	Разработка товара с учетом потребностей клиента
Продолжительность учебного занятия	90 минут
Цель учебного занятия	Формировать знания о составляющих характеристиках товара в соответствии с моделью Ф. Котлера и базовые умения по разработке товара с учетом потребностей клиента
Задачи	
Образовательная	1. Обеспечить условия для усвоения основных понятий темы: профиль клиента, модель Котлера, уровни разработки товара 2. Создать условия для актуализации теоретических знаний и применения их в практической деятельности. 3. Смоделировать практико-ориентированную ситуацию для применения знаний о разработке товара
Развивающая	1. Создать условия для развития мыслительных операций (анализ, синтез, логическое мышление) и познавательных процессов (внимание, словесно-логическая, произвольная память, воображение). 2. Создать условия для обогащения словарного (профессионального) запаса и расширения кругозора

Воспитательная	1. Содействовать повышению уровня мотивации посредством интерактивных методов обучения. 2. Создать условия, позволяющие в ходе занятия следовать ценностным ориентирам: деятельность в соответствии с обозначенными правилами, восприятие временного ресурса как невозобновляемого, культура взаимоотношений	
Тип учебного занятия	Формирование новых знаний	
Вид занятия	Практическое занятие	
Методы обучения	Метод «Тусовка»	
Междисциплинарные связи	ОП.12 Маркетинг	Тема: Клиентоориентированность в маркетинге
Результаты обучения на учебном занятии		
	Результат обучения	Показатели результата
1	Структура товара по «Модели разработки товара Ф. Котлера»	Называет уровни и разрабатывает товар по модели Ф. Котлера
2	Понятие товара, потребности	Соотносит категории: «товар–потребность» и «потребность–товар»
3	Профиль клиента, его структура, порядок составления	Составляет профиль клиента, исходя из его требований к товару
4	Технология презентации товара «Питчинг»	Презентует разработанный товар в формате «питчинга» в соответствии с моделью Ф. Котлера
Формируемые общие и профессиональные компетенции на учебном занятии		
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принимает решение о составных элементах товара-блокнота. Производит выбор конверта
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Соответствует критериям в условиях командной работы
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Несет ответственность за результаты личной и командной работы
ПК 1	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Разрабатывает товар с учетом потребностей клиента. Проводит презентацию товара в формате «питчинга»
Учебно-методическое обеспечение урока	Мультимедийная презентация, видеосюжет, дидактический материал (оформленный на флип-чарте), тематическое оформление аудитории	
Средства обучения	Флип-чарты, мультимедиа проектор; наборы для создания тематического товара-блокнота	
Используемая литература	1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике [Электронный ресурс] – Российское образование. – http://www.edu.ru/db/mo/Data/d_14/m834.pdf (дата обращения 01.03.2017г.)	

	<p>2. Турков, А.М. Логистика [Текст] /учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / А.М. Турков И.О. Рыжова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.</p> <p>Рыжова, И.О. Логистика в торговле [Текст]: учеб. пособие / И.О. Рыжова, А.М. Турков. – М.: Академия, 2014. - 64 с.</p> <p>3. Инновационные методы и подходы в обучении взрослых: отечественный и зарубежный опыт: сборник материалов семинара по методике Е.В. Водопьян / под ред. М.А. Галаниной, Л.М. Федоряк. - Тюмень: типография «Маяк», 2017. - 80 с.</p>
--	--

Таблица 2 - Описание этапов занятия

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
1	Организационный момент	4	Создание рабочей и комфортной психологической атмосферы занятия	Приветствует обучающихся. Устанавливает контакт. Готовит к восприятию учебной деятельности: приглашает получить входные абонементы (бейдж с тематической картинкой) и пройти к первому стенду с экспонатами - блокнотами. Рассказывает кратко об истории возникновения блокнота как товара. Актуализирует знания английского языка через поставленные вопросы: как звучит блокнот в английском языке?)	Приветствуют преподавателя. Настраиваются на учебную деятельность. Обучающиеся проходят на выставку, получая абонементы. Обсуждают разновидности блокнотов, характеристики, сходства, отличия, Предлагают название современного блокнота на английском языке	Методом наблюдения оценивает готовность группы к учебной деятельности	Включение в рабочую атмосферу учебного занятия
2	Самоорганизация групп и мотивация к восприятию учебного материала	7	Самоорганизация групп по определенному признаку. Актуализация терминологического аппарата	Направляет обучающихся для самоорганизации групп через упражнение по работе с ассоциациями (Посмотрите на свои	Самоорганизуются в группы. Озвучивают принцип, положенный в основу самоорганизации. Выполняют упражнения,	Оценивает соответствие выбора принципу, взятого за основу при самоорганизации групп (актуализируются	Идентифицируют характеристики объектов и находят результат, прогнозируемый педагогом

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				<p>абонемента и подойдите к стенду с фотографией персонажа, который будет сопровождать вас и возможно подскажет новые идеи). Предлагает скорректировать результаты (по необходимости), активизируя всех гостей выставки. Предлагает познакомиться с экспертами выставки и выполнить упражнение посредством игровой технологии для актуализации категорий «товар-потребность» - «потребность-товар»</p>	<p>позволяющие актуализировать базовые термины темы. В течение нескольких секунд придумывают название группы, работая с изображением персонажа на флип-чарте.</p> <p>Знакомятся с экспертами и играют в игру «Товар-потребность» (эксперт называет товар и кидает мяч любому). Обучающиеся называют потребность, которую удовлетворяет названный товар и, наоборот)</p>	<p>процессы восприятия, представления, памяти)</p> <p>Оценивает результат упражнения через обозначение обучающимися базовой терминологии</p>	<p>Знают, понимают и соотносят базовые термины «товар», «потребность»</p>
3	Изучение, осмысление и первоначальное закрепление	18	Формирование и осмысление первичных знаний. Закрепление знаний	Предлагает вернуться в творческую лабораторию и	Воспринимают инструкции преподавателя, приступают к	Метод наблюдения	Осознанно обозначают новый термин «Профиль

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
	нового материала			<p>организует деятельность команд посредством упражнений, позволяющих определить ключевой термин и создать универсальную модель разработки товара.</p> <p>Закрепляет знания обучающихся об уровнях разработки товара в соответствии с моделью Котлера посредством примера. Предлагает посредством просмотра видеоролика познакомиться с автором модели разработки товара. Предлагает визуализировать результаты работы выполненного задания на флип-</p>	<p>выполнению задания (отрабатывают умения: анализировать, обобщать, выделять главное, структурировать информацию через заполнение схем, формулировать выводы). Фиксируют через обозначение основные характеристики в соответствии с поставленными вопросами(на флип-карте три вопроса, с помощью которых в течение 5 минут обучающиеся определяют и записывают требования детектива, бизнесмена и путешественника к блокноту и озвучивают их), формулируют новый термин «профиль</p>	<p>Оценка степени осмысления уровней разработки товара через ответы на вопросы</p>	<p>клиента» через активизацию образного мышления.</p> <p>Создают модель разработки товара</p>

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				экспертам для подведения итогов с точки зрения «полезности» созданного товара-блокнота. Награждает участников выставки сертификатами и блокнотами. Благодарит участников за работу			
6	Домашнее задание	1 мин.	Объяснение домашнего задания	Предлагает с учетом года экологии разработать идеи по созданию блокнота эколога	Воспринимают информацию	Обратная связь посредством сайта преподавателя	Обсуждение идей

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Байрамлы Ю.С., преподаватель
Тимофеева И.С., преподаватель**

Методическая разработка учебного занятия

Учебная дисциплина	ОУД.11 Естествознание (физика) ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	
Специальность СПО	43.02.01 Парикмахер	
Тема учебного занятия	Применение линейной и квадратичной функции к решению графических задач по физике	
Продолжительность учебного занятия	90 минут	
Цель учебного занятия	Формирование умений применять математический аппарат к решению задач по физике	
Задачи		
Образовательная	Создать условия для актуализации теоретических знаний и применения их в практической деятельности. Обеспечить условия для закрепления умений и основных понятий темы	
Развивающая	Создать условия для развития мыслительных способностей (анализ, синтез, логическое мышление) и познавательных процессов (внимание, словесно-логическая, произвольная память, воображение). Создать условия для развития исследовательских способностей и применения теоретических знаний на практике	
Воспитательная	1. Содействовать повышению уровня учебной мотивации посредством интерактивных методов обучения через реализацию междисциплинарных связей. 2. Формировать условия, способствующие взаимопомощи и объективной самооценке знаний. 3. Стимулировать обучающихся к самовыражению посредством создания ситуации успеха	
Тип учебного занятия	Обобщение и систематизация знаний	
Вид занятия	Практическое занятие	
Методы обучения	Интерактивные (групповая динамика)	
Междисциплинарные связи	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Тема: Степенная функция, ее свойства и график
	ОУД.11 Естествознание (физика)	Тема: Механика. Термодинамика.
Результаты обучения на учебном занятии		
Результат обучения		Показатели результата
1	Знание и применение терминологии	Называет виды и свойства функций и определяет по графику вид движения
2	Заполнение схемы математика+физика	Знает, соотносит формулы взаимосвязи функций и движений
3	Работа в группе	Свободно взаимодействует, сотрудничает со всеми участниками группы

4	Самооценка деятельности	Заполняет индивидуальный лист оценки, на основании которого делает вывод о достигнутых результатах
Формируемые общие и профессиональные компетенции на учебном занятии		
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организовывает свою деятельность, исходя из цели занятия, пользуясь инструкциями преподавателей
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Заполняет индивидуальный оценочный лист и делает выводы об эффективности своей работы
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Соответствует критериям в условиях командной работы. Несет ответственность за результаты личной и командной работы
Учебно-методическое обеспечение занятия	Дидактический материал (оформленный на доске – формулы, задачи, задания в конвертах); индивидуальные оценочные листы	
Средства обучения	Индивидуальные оценочные листы	
Используемая литература	1. Петелин, А. Л. Естествознание [Текст]: учебник / А. Л. Петелин, Т. Н. Гаева, А. Л. Бреннер. - М.: Форум, 2015. - 254 с. 2. Башмаков, М. И. Математика [Электронный ресурс]: учебник / М. И. Башмаков. – М.: Академия, 2015. - 256 с.- URL http: www.academia-moscow.ru	

Описание этапов занятия

Организационный момент (5 минут)

Создание рабочей и комфортной психологической атмосферы занятия.

Эпиграф к занятию: «Математические методы становятся не только методами, которые используются в механике, физике, но и общими методами для всей науки в целом».

Самоорганизация групп и мотивация к восприятию учебного материала (10 минут)

Деление на группы происходит при помощи цветных листочков, которые прикреплены к стульям обучающихся: обыватели (синий); математики (красный); историки (желтый); физики (зеленый). Обучающиеся занимают места, согласно цветам и табличкам на столах.

Сообщение темы и цели занятия (5 минут).

Преподаватель математики: Как вы думаете, какая тема может объединять нас? (Обучающиеся выдвигают варианты).

Значение математики сейчас непрерывно возрастает. В математике рождаются новые идеи и методы. Все это расширяет сферу ее приложения. Сейчас уже нельзя назвать такой области деятельности людей, где математика не играла бы существенной роли. Она стала незаменимым орудием во всех науках о природе, в технике, в обществоведении. Не говоря уже о физиках...

Преподаватель физики: И сегодня нам предстоит провести интегрированный урок, который покажет, что математика и физика неотделимы друг от друга. А именно, рассмотрим применение линейной и квадратичной функции к решению физических задач.

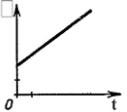
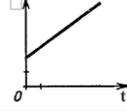
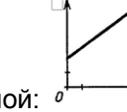
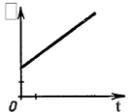
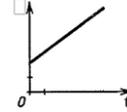
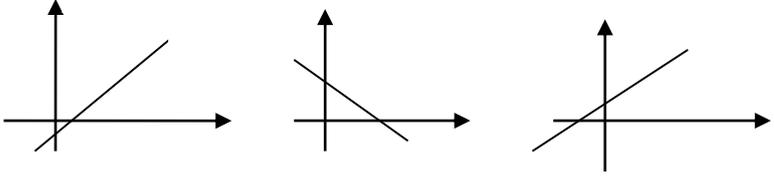
На столах лежат Листы индивидуальной оценки, которые будут заполняться вами в течение урока после выполнения заданий. А в конце занятия мы узнаем, насколько продуктивно вы поработали.

Входной контроль - повторение теоретического материала (20 минут)

Организация устной фронтальной работы с обучающимися по повторению свойств линейной и квадратичной функции, видов механического движения.

Преподаватель физики: Какие два основных способа существуют и в математике и в физике при решении задач на движение? (Графический и аналитический). Какие виды движения мы рассматривали на уроках? (Равномерное, равноускоренное).

Преподаватель математики: Прежде чем перейти к непосредственному решению задач, выполним небольшую работу, которая покажет ваш уровень подготовленности по данной теме. На столе лежат конверты с заданиями и ответами. Нужно подобрать правильный ответ к каждому заданию. За скорость выполнения дополнительный балл.

<p>1. Это график:</p> 	<p>а) линейной функции б) квадратичной функции</p>						
<p>2. Эта функция:</p> 	<p>а) возрастающая; б) убывающая.</p>						
<p>3. Это график функции, которая задана формулой:</p> 	<p>а) $y=kx$; б) $y=kx+b$.</p>						
<p>4. Если движение равномерное, то это график зависимости:</p> 	<p>а) скорости от времени; б) координаты от времени.</p>						
<p>5. Если это график $v(t)$, то это движение:</p> 	<p>а) равноускоренное; б) равнозамедленное.</p>						
<p>6. Как называется функция вида $y=kx+b$?</p>	<p>а) квадратичная б) линейная в) кубическая</p>						
<p>7. Установить соответствие:</p> <p>1) $k>0, b>0$; 2) $k>0, b<0$; 3) $k<0, b>0$; 4) $k<0, b<0$.</p> <table border="1" data-bbox="167 1646 327 1758"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> </table>	А	Б	В	2	3	1	
А	Б	В					
2	3	1					
<p>8. Какие из следующих уравнений описывают равномерное движение Ответ: 2,4</p>	<p>$X=0,4t^2$ $X=400-0,6t$ $X=-300-1,5t^2$ $X=8t$</p>						

Результаты сравниваются с эталоном. Самооценка в индивидуальных листах.

Закрепление изученного материала (5 минут).

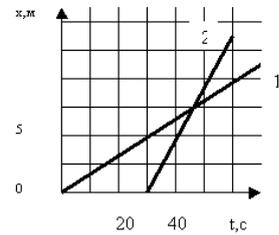
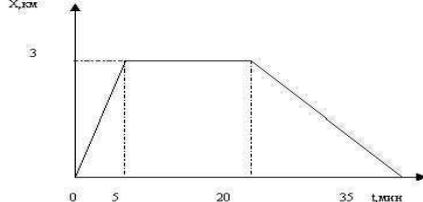
Преподаватель математики: А сейчас попытаемся сделать некоторые выводы, заполнив соответствующую схему, показывающую непосредственную связь математики и физики при решении задач на движение. За быстрое выполнение плюс один балл.

Данный вид работы поможет обучающимся сделать вывод о том, что без математического аппарата невозможно решение физических задач.

Формулы вклеиваются в нужные пробелы. Ответы сравниваются с эталоном. Самооценка в индивидуальных листах

Закрепление изученного материала через практическую деятельность (20 минут)

Преподаватель физики: Следующий этап нашей работы – решение задач. У каждой группы на столе лежит конверт с задачами, которые необходимо решить в группе. За быстрое выполнение плюс один балл.

<p>Задача №1. Движение двух мотоциклистов заданы уравнениями: $x_1 = 4 - t^2$, $x_2 = 3t$. Постройте график движения каждого мотоциклиста и опишите характер их движения. Найдите место и время встречи мотоциклистов. Вычислите это аналитически</p>	
<p>Задача №2. На рисунке представлены графики зависимости координаты от времени для двух шаров а) Запишите уравнение движения каждого шара. б) Какой из шаров и почему двигался с наибольшей скоростью? в) Измените положение графиков так, чтобы: скорость первого шара стала больше скорости второго; оба шара начали движение из одной точки</p>	
<p>Задача №3. По данному графику скорости движения велосипедиста а) описать характер движения на каждом участке; в) найти весь пройденный путь</p>	
<p>Задача №4. Составьте уравнение движения, постройте схематично график функции для случая $x_0 = 5\text{м}$, $v_{0x} = 6\text{ м/с}$, $a_x = 2\text{ м/с}^2$. Какой вид движения задает функция $x(t)$?</p>	
<p>Задача №5. Уравнение движения материальной точки имеет вид: $x=2+5t$. Скорость материальной точки равна:</p>	<p>1) 2 м/с 2) 5 м/с 3) 10 м/с 4) 1 м/с</p>

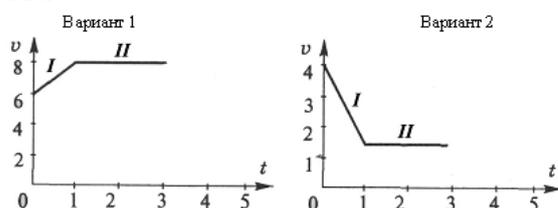
Проверка выполнения заданий. Самооценка в индивидуальных листах.

Проверочная самостоятельная работа (15 минут)

Перегруппировка: обучающиеся выстраиваются по росту и рассчитывается на 1-2. Вариант соответствует номеру. Работа выполняется по вариантам.

Задание: На рисунке изображен график зависимости проекции скорости движения материальной точки от времени. Для каждого участка:

- А) Определите вид движения.
- Б) Найдите модуль и направление начальной скорости.
- В) Вычислите проекцию ускорения, определите модуль и направление вектора ускорения.



Результат работы каждая группа записывает на ватман и сравнивают с эталоном. Самооценка в индивидуальных листах.

Подведение итогов и рефлексия (10 минут).

Преподаватель физики: По итогам каждого этапа занятия вы выставляли оценки в индивидуальные листы, теперь просим вас подсчитать итоговую сумму баллов. Группа, у которой наибольшее количество баллов, награждается дополнительными «5», вторая - «4».

Преподаватель математики: Что Вы сегодня повторили? О чем это говорит?

(Повторили основные свойства линейной и квадратичной функции, которые применяются при решении задач не только в математике, но и в физике. Показали, что учебные дисциплины существуют не изолированно, а в тесной связи между собой).

Преподаватель физики: Какой вывод можно сделать из всего этого?

(Математика – основа физики)

Преподаватель математики: Как Вы думаете, о чем говорит график, представленный на доске?

Предлагаем выбрать тот график, который наиболее близок к результатам и содержанию вашей работы, принимая во внимание разный характер графиков. Имеют ли они отношение к теме нашего занятия? Можно ли по этим графикам судить о скорости приращения наших знаний в ходе занятия? Какой же график выбран вами? Если вы выбрали график под номером 1 – это означает, что мы достигли цели и решили задачи, поставленные в начале занятия.

Домашнее задание.

По заданию самостоятельной работы дополнительно:

- 1) напишите уравнение зависимости проекции скорости этого тела от времени;
- 2) составьте уравнение зависимости координаты от времени для каждого участка;
- 3) схематически постройте график $x(t)$.

**ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг
Спицова С.В., преподаватель
Яговкина И.С., преподаватель**

Пояснительная записка

При разработке учебного занятия по теме «Последовательность уборки гостиничного номера» использовались элементы активных и интерактивных педагогических технологий.

В основу учебного занятия положен метод «Мировое кафе». Актуальность данного метода на учебном занятии обоснована необходимостью *моделирования практико-ориентированной ситуации для применения знаний о последовательности уборки гостиничного номера*; организацией обмена мнениями между обучающимися по заданным проблемам; формирования навыка взаимодействия в командной работе.

Дискуссионная техника «Аквариум» позволяет вовлекать обучающихся в обсуждение поставленных задач, развивать коммуникативные умения в построении диалога, в совместной коллективной деятельности, формировать презентационные навыки.

Спикеры команды выступают с защитным словом разработанной схемы «Последовательность уборки гостиничного номера». Итог - формирование общей схемы последовательной уборки гостиничного номера.

На уроке создана соревновательная атмосфера: за качественно выполненное задание группа получает картинку-бонус с изображением предмета из комплектации тележки горничной. В завершении учебного занятия группы должны обозначить общий признак картинок-бонусов.

Преподаватель-фасилитатор не участвует в процессе обсуждений и дискуссий, не дает оценок, его основная задача - наблюдать за происходящим, инициировать продуктивную деятельность групп, поддерживать положительный эмоциональный фон.

Методическая разработка учебного занятия

Междисциплинарный курс	МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Горничная»
Специальность СПО	43.02.11 Гостиничный сервис
Тема методической разработки	Последовательность уборки гостиничного номера
Продолжительность учебного занятия	1 час 30 минут
Цель учебного занятия	Сформировать знания по выполнению качественной уборки гостиничного номера
Задачи	
Образовательная	1. Создать условия для формирования новых знаний по технологии уборки гостиничного номера. 2. Смоделировать практико-ориентированную ситуацию для применения знаний о последовательности уборки гостиничного номера
Развивающая	1. Создать условия для развития мыслительных операций (анализ, синтез, логическое мышление в создании последовательной модели уборки гостиничного номера) 2. Создать условия для развития познавательных процессов (профессиональной самостоятельности, внимания к деталям уборки гостиничного номера) 3. Создание условий для развития профессиональных

	<i>навыков: уборка номера, ванной комнаты, служебных и общественных помещений</i>	
Воспитательная	1. Содействовать повышению уровня мотивации посредством интерактивных методов обучения. 2. Создать условия, позволяющие проявить интерес к будущей профессиональной деятельности. 3. Формировать навыки взаимодействия в командной работе	
Тип учебного занятия	Формирование новых знаний	
Вид занятия	Интерактивное занятие	
Методы обучения	Техника «Аквариум», метод «Мировое кафе»	
Междисциплинарные связи	ОП. 01 Менеджмент ЕН. 03 Химия	
Результаты обучения на учебном занятии		
Результат обучения		Показатели результата
1	Процедура и последовательность ежедневной текущей уборки гостиничных номеров	Выполняет повседневную уборку заселенных и свободных номеров в соответствии со стандартами
2	Процедура обслуживания гостей; приветствие гостей, контроль качества подготовки гостиничного номера, внимательность	Соблюдает стандарты при обслуживании гостей; демонстрирует качество уборки, чистоту номерного фонда
Формируемые общие и профессиональные компетенции на учебном занятии		
ПК 5.1	Выполнять различные виды уборки помещений в гостинице	Последовательно выполняет виды повседневной уборки в номерах для гостей, ванной комнате, помещениях общего пользования и административных помещениях
ОК 2	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	Планирует распределение вида работ, исходя из целей и задач, определенных старшей горничной
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Выбирает модель поведения в соответствии с типовыми и нетрадиционными ситуациями
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Соответствует критериям в условиях командной работы
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Оценивает и корректирует собственную деятельность, несёт ответственность за результаты личной работы и работы команды
Учебно-методическое обеспечение урока	Мультимедийная презентация, дидактический материал (схема последовательности уборки гостиничного номера в форме пазлов)	
Средства обучения	Флип-чарты, мультимедиа проектор	
Используемая литература	1 Гаврилова, А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы: учебник / А.Е. Гаврилова - Москва: Издательский центр «Академия», 2012. - 256 с. 2 Потапова, И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: учебник / И. И. Потапова. - 1-е изд. – Москва: Издательский	

	<p>центр «Академия», 2015. – 208 с.</p> <p>3 Тимохина, Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учеб. пособие / Т. Л. Тимохина – Москва: Издательский центр «Академия», 2012. - 256 с.</p> <p>4 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.</p> <p>5 Профессиональные стандарты для работников гостиничного сервиса [Электронный ресурс] - http://www.knowledge.allbest.ru (дата обращения 15.05.2017)</p>
--	---

Описание этапов занятия

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
1	Организационный момент	5 мин.	Создание рабочей и комфортной психологической атмосферы занятия	<p>Приветствует обучающихся. Устанавливает контакт.</p> <p>Проводит эмоциональную рефлексию: упражнение «Создай фразеологизм», через которое происходит деление обучающихся на группы. Задача обучающихся создать законченное предложение: т.о., формируется рабочая группа</p> <p>- <i>Гость иногда за три дня увидит в доме больше, чем хозяин за целый год.</i></p> <p>- <i>Каждая хозяйка знает, что в доме гость замечает не то, что она делает, а то, чего она не делает.</i></p> <p>- <i>Идеальный гость тот, при котором хозяин чувствует себя как дома.</i></p> <p>Озвучивает правило: «За правильный ответ группа получает»</p>	<p>Приветствуют преподавателя.</p> <p>Делятся на 3 группы, составляя известный фразеологизм.</p>	<p>Методом наблюдения оценивает готовность группы к учебной деятельности.</p> <p>Картинка-бонус</p> <p>Картинка-бонус</p>	<p>Включение в рабочую атмосферу учебного занятия</p>

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				<p><i>картинку-бонус в виде к-л предмета». Что это за предметы, и как они связаны с темой занятия, обучающиеся должны определить на завершающем этапе/.</i></p> <p>Предлагает взять конверты, в которых содержатся загадки; <i>- Кто за печкою живет, Дом хранит от бед, невзгод, Но бывает злым порой? - Существо то ... - В нашем доме, возле печки, Старичок один живет. Носит он фуфайку, лапти И хозяйство все ведет. - Ночью стучит, Днем молчит. По квартире пробегает и тарелками швыряет</i></p>	<p>Отвечают на загадки. Переживают положительные эмоции</p>		
2	Мотивация и целеполагание учебной деятельности	15 мин.	Акцентирование внимания на значимости темы	Стимулирует интерес к изучаемой теме, активизирует познавательную деятельность, подводит к	Находят общие характеристики и визуализируют их на флип-чартах. Т.о., определяют	Оценивает результат познавательной деятельности	Находят общее объединяющее действие заданий и сами определяют

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
			Актуализация знаний	<p>обозначению темы через вопрос: «<i>Что общего между домовым и горничной?</i>»</p> <p>Предлагает определить ключевую функцию горничной и выделить маркером.</p> <p>Продолжает подводить обучающихся к обозначению темы: «<i>Для качественной уборки необходим алгоритм действий</i>».</p> <p>Предлагает взять представителю команды конверты и выполнить задание, определив: <i>какое действие объединяет данные задания</i></p> <p>- изобразить радугу; - изобразить светофор; - решить пример $25 - 8 * 3: 2 + 4 * 4 = \dots$</p> <p>Предлагает командам разработать «Памятку по технике безопасности»</p>	<p>обязанности/ функции горничной.</p> <p>Определяют: уборка номерного фонда. Выполняют задание и находят один и тот же принцип выполнения: <i>алгоритм</i>. Обозначают тему «Последовательность уборки гостиничного номера».</p> <p>Разрабатывают памятку; оформляют на флип-чарте</p>	<p>через обозначение обучающимися базовой терминологии</p> <p>Картинка-бонус</p> <p>Картинка-бонус</p>	тему урока

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				<p>для горничной-новичка» и визуализировать результаты деятельности на флип-чарте.</p> <p>Акцентирует внимание на временном ресурсе (5 минут)</p>			
3	Изучение, осмысление и первоначальное закрепление нового материала	23 мин.	Сформировать первичные знания по изучаемой теме. Проанализировать алгоритм действий горничной. Обобщить полученный результат	<p>Управляет, направляет, организует обучающихся к мыслительной деятельности, к формированию умений и навыков самостоятельного умственного труда.</p> <p>Предлагает выполнить задание, находящееся в конверте с инструкцией «Последовательность уборки гостиничного номера».</p> <p>Акцентирует внимание на временном ресурсе (7 минут).</p> <p>Предлагает организовать дискуссию по полученным результатам групповой работы</p>	<p>Выполняют задание «Правильная последовательность уборки гостиничного номера».</p> <p>Выполняют задание. Визуализируют результаты выполненного задания на флип-чарте. Приступают к защите.</p> <p>Осмысливают, корректируют неточности</p>	<p>Метод наблюдения.</p> <p>Оценка степени осмысления уровней разработки схемы последовательности уборки гостиничного номера через ответы на вопросы.</p>	<p>Осознанно обозначают новый термин «Схема уборки номера» через активизацию образного мышления.</p> <p>Создают модель последовательности уборки гостиничного номера</p> <p>Работа в коллективе и в команде</p>

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				/техника «Аквариум»/. Организует совместную, коллективную деятельность на основе конструктивного диалога /профессионально-полезно/.		Картинка-бонус выдается группе, которая более точно собрала схему	
	Здоровьесберегающий этап	10 мин.	Поддержание физического тонуса и эмоционально-психологического состояния	Предлагает выполнить задания, находящиеся в конвертах с инструкцией /изготовить фигуры из полотенец: «Лебедь», «Заяц», «Краб». Предлагает обучающимся самостоятельно выполнить фигуры из полотенец. Предлагает лучшей группе провести мастер-класс	Выполняют фигуры из полотенец. Проводят мастер-класс	Метод наблюдения на внимательность к деталям инструкции по выполнению фигуры	Работа в коллективе и в команде
4	Закрепление изученного материала через практическую деятельность	20 мин.	Формирование базовых умений по разработке схемы последовательности уборки гостиничного номера	Проводит учебную рефлексию изученного материала через учебный видеofilm /найти ошибки в уборке гостиничного номера/	Просматривают видеofilm, анализируют ошибки и способы их устранения	Наблюдение за процессом вовлеченности и участников команды в процесс обсуждения	Защита окончательного варианта созданной схемы последовательной уборки гостиничного

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
						Картинка-бонус	номера
5	Рефлексивно-оценочный этап	15 мин.	Анализ результатов учебной деятельности	<p>Проводит учебную рефлексию. Предлагает выполнить задание, находящееся в конверте с инструкцией: «Составить тест по теме занятия «Последовательность уборки номера». Акцентирует внимание на временном ресурсе (7 минут).</p> <p>Предлагает командам обменяться тестами для последующего их решения на скорость.</p> <p>Предлагает выложить на столе накопленные картинки-бонусы и ответить, что они означают: «Т.о., у вас получился необходимый набор комплектации тележки горничной, и это тема следующего учебного занятия».</p>	<p>Участвуют в подведении итогов. Составляют тест.</p> <p>Выполняют тесты и снова обмениваются для взаимопроверки.</p> <p>Анализируют и отвечают.</p>	<p>Самооценка</p> <p>Картинка-бонус</p>	<p>Качественно выполненная профессиональная задача</p> <p>Положительная обратная связь</p>

№	Структурный этап занятия	Время	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формы контроля	Ожидаемый результат (показатели)
				<p>Определяет победителя: команда, набравшая большее количество в полную комплектацию тележки горничной является победителем.</p> <p>Предлагает оценить настроение, работоспособность по аналогии со звёздностью гостиниц</p>	Присваивают количество звезд работе		
6	Домашнее задание	2 мин.	Объяснение домашнего задания	<p>Предлагает задание с учетом года экологии:</p> <p>1. Разработать презентацию: «Использование нетоксичных уборочных материалов».</p> <p>2. Разработать мероприятие: «Как гостиничное предприятие может сократить количество стирки белья в течение дня».</p> <p>Благодарит обучающихся за работу</p>	<p>Воспринимают информацию. Задают возникшие вопросы.</p> <p>Благодарят преподавателя за работу</p>	Обратная связь посредством презентации выполненного задания	Выполненные презентации и сформулированные мероприятия

Пояснительная записка

Формирование предпринимательских компетенций является неотъемлемой частью подготовки современного специалиста сферы торговли и услуг. В современных экономических условиях при достаточно низком уровне жизни, невысоком размере средней заработной платы в сфере торговли, несоответствии между спросом и предложением на рынке труда и, как следствие, проблемы с поиском достойно оплачиваемой перспективной работы, важными становятся готовность и способность начать свой собственный бизнес. Для этого выпускник должен понимать всю специфику и особенности предпринимательской деятельности, барьеры и «подводные камни» создания бизнеса, принципы и методику разработки бизнес-плана. Решение задачи формирования предпринимательских компетенций у студентов, обучающихся по специальности: 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) (углубленная подготовка), возможно в результате освоения программы профессионального модуля 07 «Создание собственного дела», разработанного за счет вариативной части ФГОС и рассчитанного на 200 часов аудиторных занятий, 36 ч производственной практики и 100 ч самостоятельной работы обучающихся. МДК 07.01. *Организационно-правовые вопросы создания предприятия* предполагает изучение сущности и особенностей предпринимательской деятельности, необходимых условий и шагов, осуществляемых на пути создания собственного бизнеса, начиная от зарождения бизнес-идеи до реализации бизнес-проекта. Определение нормативно-правовой базы создания предприятия: оформление пакета документов, необходимых для регистрации физического лица в качестве ИП или юридического лица; выбор режима налогообложения, формирование пакета документов кадрового учета и т.д. также входит в содержание данного МДК. Особенностью ПМ является его практикоориентированность (100% практических работ). Занятия в рамках модуля проводятся в аудиториях, оснащенных автоматизированными рабочими местами. Практически на каждом занятии студентам предоставляется доступ в Интернет для выполнения предлагаемых заданий. Имеется необходимое программное обеспечение – пакет MS Office, СПС «КонсультантПлюс». Сама суть программы определяет ее реализацию в форме имитационно-ролевой игры, где студент выступает в роли молодого предпринимателя, рождает актуальные бизнес-идеи, оформляет необходимые документы, разрабатывает обоснованный бизнес-план, но при этом находится в «тепличных» безопасных условиях с возможностью совершать и исправлять свои ошибки. В целях реализации компетентностного подхода программой ПМ предусматриваются активные и интерактивные формы проведения занятий (семинары-практикумы, круглые столы, тренинги, групповые дискуссии, ситуационный анализ) в интеграции с информационно-коммуникационными технологиями. Важное значение при освоении ПМ имеет опыт преподавателя. В идеале это должен быть действующий предприниматель, самостоятельно прошедший все этапы становления собственного бизнеса и способный рассказать студентам о «подводных камнях» и нюансах создания и ведения своего дела. Поскольку в соответствии с законодательством РФ ведение бизнеса должно осуществляться только лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей в установленном законом порядке, определение порядка регистрации и заполнение необходимых для этого документа является неотъемлемой составляющей освоения данного ПМ. В данном случае студенты осваивают профессиональную компетенцию 7.1. Формировать пакет документов для открытия собственного дела. В ходе открытого практического занятия по теме «Подготовка документов для регистрации ИП» студенты знакомятся с существующим на сегодняшний день порядком регистрации физического лица в качестве ИП, в т.ч. посредством электронного сервиса на сайте ФНС России, оформляют заявление о регистрации актуальной формы с использованием СПС «КонсультантПлюс» и квитанцию на уплату госпошлины. Выполнение данной практической работы позволит студентам при желании и необходимости в будущем самостоятельно и без проблем зарегистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя.

План занятия

Тема программы: Регистрация бизнеса

Тема занятия: Подготовка документов для регистрации ИП

Вид занятия: практическое занятие

Методическая цель: демонстрация приемов, методов и средств формирования предпринимательских компетенций

Цели:

- 1) определить порядок регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя;
- 2) оформить пакет документов для регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя.

Методы обучения:

беседа; анализ; работа с документами; ИКТ.

Учебно-методическое оснащение:

- методические указания к выполнению практической работы, включая компетентностно-ориентированные задания (Приложение 1);
- листки самооценки (Приложение 2);
- копии паспортов и ИНН студентов.

Материально-техническое оснащение:

- ПК, экран, принтер;
- презентация «Порядок регистрации ИП»;
- видеоролик «Регистрация ИП на сайте ФНС России»;
- СПС «КонсультантПлюс»;
- сайт ФНС России - <https://www.nalog.ru/rn55/>.

Междисциплинарные связи:

- УД «Документационное обеспечение управления».

Внутридисциплинарные связи:

- Тема 1.2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Осваиваемые компетенции:

ПК 7.2. Формировать пакет документов для открытия собственного дела

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 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Ход занятия

I. Организационный момент (1 мин): приветствие.

II. Мотивация (4 мин): актуализация знаний:

- 1) В каком статусе можно заниматься бизнесом?
- 2) Почему начинающий бизнесмен принимает решение вести бизнес как индивидуальный предприниматель?
- 3) Какие преимущества имеет ведение бизнеса в качестве индивидуального предпринимателя?

- демонстрация преподавателем регистрационных документов различного характера (свидетельство о рождении, паспорт технического средства, свидетельство о регистрации права собственности на имущество и т.п.)

- определение целей занятия.

III. Основная часть (80 мин):

1. Изучение порядка регистрации индивидуального предпринимателя – презентация «Регистрация ИП» - 20 мин.

2. Демонстрация преподавателем-индивидуальным предпринимателем регистрационных документов. Изучение реквизитов регистрационных документов – 5 мин.
3. Выполнение студентами КОЗ №1(заполнение заявления на государственную регистрацию) – 25 мин.
4. Самопроверка результатов выполнения КОЗ №1 – 5 мин.

Листок самооценки

Заполните графу «Самооценка», внося баллы и отметки по каждому КОЗ.

Заполните графу «Сложность выполнения», оцените степень сложности каждого КОЗ для Вас лично: ☺ - легко; ☹ - средне; ☹☹ - затруднительно

№ КОЗ	Самооценка		Оценка преподавателя		Сложность выполнения
	Балл	Отметка	Балл	Отметка	
1					
2					
Итог	-		-		

5. Выполнение студентами КОЗ №2 (оформление квитанции на уплату госпошлины) – 10 мин.
6. Печать результатов выполнения КОЗ – 5 мин.
7. Оформление пакета документов для регистрации ИП – 5 мин.
8. Просмотр видеоролика «Регистрация ИП на сайте ФНС России» - 5 мин.

IV. Подведение итогов (5 мин):

- выводы о сложности процесса регистрации ИП;
- обсуждение возникших вопросов и проблем;
- самооценка деятельности на занятии (заполнение листка самооценки).

Приложение 1

Тема 3. Регистрация бизнеса

Методические указания к выполнению практической работы №7.

Подготовка документов для регистрации ИП.

Продолжительность: 2 ч

Введение

Ведение бизнеса возможно только лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей в установленном законом порядке. Знание порядка регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя и способность оформить документы для регистрации являются обязательными для начинающего предпринимателя.

Цель: установить уровень сформированности следующих компетенций:

ПК 7.2. Формировать пакет документов для открытия собственного дела

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 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выполнение КОЗ позволит достичь следующих **учебных результатов:**

- оформить документы для регистрации физического лица в качестве ИП (заявление, квитанцию на уплату госпошлины).

Компетентностно-ориентированное задание № 1 – 25-30 мин

Стимул. Регистрация физического лица в качестве индивидуального предпринимателя возможна только при подаче соответствующего заявления. Оформите заявление о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя.

Задачная формулировка.

1. В СПС «КонсультантПлюс» найдите форму Р-21001 «Заявление на регистрацию физического лица в качестве индивидуального предпринимателя».
2. Сохраните данную форму в своей папке в формате .xl/.xls.
3. Заполните в своем заявлении личные данные, пользуясь своим паспортом и ИНН.
4. Заполните в своем заявлении коды видов предпринимательской деятельности, пользуясь Общероссийским классификатором видов экономической деятельности (СПС «КонсультантПлюс»).
5. Удалите страницу/цы, заполнять которые не требуется.
6. Сохраните свое заявление, присвоив файлу имя «Заявление ИП».
7. Сравните свое заявление с образцом заявления (путь укажет преподаватель).

Выделите красным цветом допущенные ошибки.

Источники информации:

СПС «КонсультантПлюс»:

- форма Р-21001 «Заявление на регистрацию физического лица в качестве индивидуального предпринимателя»
- ОК 029-2014. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности
- копия паспорта
- копия Свидетельства о постановке на учет физического лица в налоговом органе (с указанием ИНН)

Бланк ответов: Заявление ИП_форма.xls

Критерии оценивания:

За заявление, оформленное в соответствии с образцом	7 баллов
За каждую допущенную ошибку	-1 балл

Максимальный балл – 7 баллов

«5» - 7-6 баллов; «4» - 5-4 балла; «3» - 3-0 баллов

Ваш балл: _____ Ваша отметка: _____

Модельный ответ: Заявление ИП_образец.xls

Компетентностно-ориентированное задание №2 – 10-15 мин

Стимул. Регистрация физического лица в качестве индивидуального предпринимателя является государственной услугой, за которую взимается госпошлина в размере 800 руб. Оформите квитанцию на уплату госпошлины.

Задачная формулировка. Пользуясь электронным сервисом «Уплата госпошлины» на сайте Федеральной налоговой службы РФ, сформируйте квитанцию на уплату госпошлины за регистрацию физического лица в качестве индивидуального предпринимателя.

Источники информации:

- https://www.nalog.ru/rn55/related_activities/registration_ip_yl/registration_ip/order/ - сайт ФНС России

Критерии оценивания:

За корректно заполненную квитанцию	зачтено
------------------------------------	---------

Модельный ответ:

Квитанция_образец.pdf

Пояснительная записка

Представленная методическая разработка мастер-класса по оформлению пряников разработана для проведения профессиональных проб для школьников в компетенции «Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий» по профессии «Кондитер».

Она может быть использована также в рамках внеурочных мероприятий - классных часов или кружковых занятий с профориентационной направленностью в других учебных заведениях среднего профессионального образования, осуществляющих подготовку специалистов для сферы услуг.

Инновация методической разработки состоит в том, что профессиональная компетенция «Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий» на мастер-классе «Рождественский пряник», рассматривается через призму духовно-нравственного аспекта воспитания подрастающего поколения, что способствует формированию универсальных компетенций, определённых ФГОС основного общего образования. Важнейшей задачей современного общества является воспитание патриотизма через изучение государственной и региональной истории, знания культуры своего народа, культурного наследия страны. Методическая разработка послужит сопровождением подготовки детей к осознанию важности правильного профессионального выбора и возможности реализации профессиональных навыков через социокультурную среду общества, богатого духовными традициями православной веры.

Развитие общества зависит от людей, несущих в себе известные вечные ценности - культуру, мораль, традиции. Сегодня особое значение приобретает духовно-нравственное воспитание школьников, развитие таких качеств, как толерантность (прощение, терпимость, милосердие, уважение человеческого достоинства, сострадание, сотрудничество, уважение других прав), готовность и способность к диалогу. Механизм передачи ценностей совсем иной, чем знаний. Ценности личности не являются прямой производной от ее знаний и их нельзя превратить в убеждения. Только в процессе общения, в совместном действии происходит передача ценностей. Потому коллективом техникума рассматриваются более широко возможности профориентационной работы с детьми и подростками, чем традиционно практикуемый подход демонстрирования трудовых приёмов с использованием традиционных и интерактивных форм обучения. Занятие, организованное в форме мастер-класса наполнено не только профессиональной составляющей, но, и процессом погружения в духовно-нравственную тему.

Взаимодействие с представителями общественных, образовательных государственных и правоохранительных организаций, которые приглашаются на мероприятия, позволяет наиболее эффективно реализовать воспитательную направленность практикуемых в техникуме профессиональных проб, организуемых командой преподавателей и студентов техникума.

В условиях социально-экономической нестабильности Техникум торговли и сервиса играет большую роль в формировании личности будущего профессионала, обладающего трудовой мобильностью и способностью выдержать конкуренцию на рынке труда. Поэтому особую значимость приобретает системная, комплексная работа по профориентации не только учащихся младших старших классов школ города, но и детей дошкольного возраста.

Формат проведения мастер-класса является симбиозом технологии оформления пряников и идеи нравственно - духовного наполнения в соответствии с личностными потребностями участников. Технология приготовления кондитерского изделия «пряник», в зависимости от возрастной категории, ложится в основу идеи тематического мастер-класса.

(«Пряник-светофор», «Пасхальный пряник», «Для любимой мамы», «Летнее настроение» и т.п).

Цели и задачи

Образовательные:

- пробудить интерес младших школьников к изучению русских традиций празднования Рождества Христова
- создать условия для расширения знаний о Рождестве Христовом
- познакомить с профессиональной деятельностью кондитера через оформление пряников с Рождественской тематикой

Развивающие:

- способствовать развитию навыков творческой работы инициатив детей при оформлении кондитерского изделия
- познакомить с возможностями использования пряничного теста при изготовлении кондитерских изделий

Воспитательные:

- создать условия для воспитания любви к своему Отечеству и его историческому наследию
- способствовать профессиональной ориентации школьников в сфере общественного питания
- создать эмоционально - положительный настрой у школьников к процессу выполнения профессиональных действий на занятии

Форма проведения

Мастер-класс - одна из эффективных форм диссеминации собственного педагогического опыта, семинар для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена опытом участников.

Принцип мастер-класса: «Я знаю, как это делать. Я научу вас», т. е. не сообщить и освоить информацию, а передать способы деятельности, будь то приём, метод, методика или технология.

Мастер-классы помогают сделать правильный выбор. Как можно понять в какой кружок или секцию отдать ребенка, если часто мы сами не можем заранее сказать, не попробовав, хотим мы заниматься чем-либо или нет. Это и палочка-выручалочка для родителей, которая волшебным образом указывает правильный путь развития. Достичь успеха проще всего в той сфере, которая увлекает с головой. Многие люди выбрали свою профессию благодаря случайности (например, в школе был кружок, случайно зашел и увлекся), а что если ребенок никогда не возьмет в руки то, чему он мог бы с радостью посвятить всю свою жизнь? Мастер-классы для детей позволяют попробовать многое, без затрат времени и без особых усилий, в игровой интерактивной форме.

Особенности мастер-класса:

- 1) новый подход к процессу обучения;
- 2) форма работы в малых группах, позволяющая провести обмен мнениями;
- 3) создание условий для включения всех участников мастер-класса в активную деятельность;
- 4) постановка проблемной задачи и ее решение через проигрывание заданных ситуаций;
- 5) демонстрация приемов, раскрывающих творческий потенциал, как Мастера, так и участников мастер-класса;
- 6) сотрудничество, сотворчество, совместный поиск решения педагогической задачи.

Занятие проводится в учебном кабинете, оборудованном организованными рабочими местами, презентационным оборудованием.

В основе мастер-класса- оформление заранее выпеченных пряников формой, соответствующей тематике.

Методы проведения

Наглядный метод дает широкий простор для творчества. Учащиеся наблюдают за работой преподавателя и студентов, организующих мастер-класс, запоминая и в дальнейшем отрабатывая приемы оформления кондитерских изделий.

Практический метод является основным в развитии креативного мышления, так как открывает большие возможности для работы с материалом, для получения новых знаний, формирования умений и навыков при работе.

Исследовательский метод является кульминацией в развитии креативного мышления, так как включает в себя использование всех умений и навыков для самостоятельной работы. Наиболее популярной формой работы в исследовательском методе является проектная деятельность.

Комплект оформляемых на мастер-классе пряников можно рассматривать мини-творческим проектом участников мастер-класса.

Время проведения: 120 мин.

Количество участников профессиональных проб-10-12 человек.

Взаимодействие с субъектами образовательного процесса при подготовке и проведению мастер-класса

Профориентационная работа в техникуме организуется Многофункциональным центром прикладных квалификаций (МЦПК), представляющим собой открытую, ориентированную на региональный рынок труда образовательную систему, осуществляющую подготовку кадров для предприятий и организаций различных форм собственности.

В Центре осуществляется подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров по профессиям и специальностям, ориентированным на сферы потребительского рынка, гостеприимства, туризма и предпринимательства.

Профориентационное направление в МЦПК реализуется через «Школу юного кулинара», работа которой ориентирована на взаимодействие с организованными группами детей и подростков разного возраста, и формируются по запросу образовательных организаций и отдельных граждан.

Представленный в данной разработке мастер-класс по оформлению пряников приурочен к Рождественским праздникам и для его проведения приглашен представитель Русской православной Церкви, руководитель Клуба православной культуры «Святыни России», функционирующего при городской администрации г. Каменска-Уральского, который представляет для участников мастер-класса информацию о праздновании Рождества Христова.

Для подготовки и проведения мероприятия создана творческая группа преподавателей и студентов техникума, действующая по заранее составленному плану.

Организация и проведение мастер-класса осуществлялась преподавателем совместно со студентами первого курса, обучающимися по профессии «Повар, кондитер».

Активная вовлеченность студентов в проведение мастер-класса демонстрирует участникам профессиональных проб хороший уровень владения ими профессиональными и социокультурными навыками, что способствует созданию положительного имиджа об образовательной и воспитательной среде техникума.

Участники мастер-класса.

Организаторы: педагоги техникума, студенты.

Гости: представители православной организации.

Представители средств массовой информации.

Участники процесса: школьники 4-5 классов.

Планируемый результат занятия

1. готовность обучающихся к самостоятельной организации процесса оформления пряников;
2. положительное восприятие процесса приготовления кулинарных изделий.

Продукт (результат деятельности): индивидуальный комплект пряников, оформленный в именную эксклюзивную упаковку.
Трансляция идеи опыта возможна

Сценарий мастер-класса

Преподаватель: Здравствуйте, ребята! Перед началом нашего занятия предлагаем вам подготовиться, к работе - вымыть правильно руки, одеть санитарную одежду. Прошу вас посмотреть на оформление нашего класса, - здесь представлены новогодние пряничные изделия, которые выполнили студенты техникума к нашему занятию.

Мы встречаемся с вами в преддверии новогодних и Рождественских праздников и занятие по оформлению пряников и знакомству с профессией кондитера, будет посвящено этим праздникам. Прошу вас расположиться за рабочими столами.

Руководитель МЦПК:

Ребята! Вы находитесь в Техникуме торговли и сервиса, который занимается подготовкой поваров и кондитеров и других специалистов, которые занимаются организацией приготовления пищи в предприятиях общественного питания: столовых, кафе, ресторанах. Сегодня вы сможете попробовать себя в роли кондитера, который будет оформлять праздничное изделие – пряник. Вы самостоятельно оформите подарочный набор, упакуете его.

Вы узнаете много интересного сегодня о пряниках, а самое главное, о православных традициях, которые являются нашим культурным достоянием.

Представлю вам гостей и организаторов и нашего мероприятия: иерей Сергей Вяткин, преподаватели (представляются), студенты (представляются).

Гость, представитель православной Церкви:

Рассказывает о праздновании Рождества Христова и о православных традициях, о смысле благотворительности.

Преподаватель: (На экране презентация с картинками пряников)

Сегодня мы познакомимся с историей пряников, сырьём из которого они изготавливаются, способами оформления, и, конечно вы будете сами заниматься оформлением, как самые настоящие кондитеры. Перед новым годом вы сможете самостоятельно сделать подарки.

ПРЯНИК — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста, пряник происходит от русского “пряности” – гвоздика, корица, кардамон.

Первые пряники на Руси, назывались “медовым хлебом” и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в “медовый хлеб” стали добавлять лесные травы и коренья.

По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные.

Печатный — самый распространенный, изготавливался с помощью сделанной из пряничной доски дерева твердой породы.

Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы; самый простой и эффективный способ приготовления.

Лепить пряники — самый древний способ; особенно распространен был на Севере.

Для одаривания колядующих, во время Новогодних праздников, пекли зимнее обрядовое печенье - козули. Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья.

Пряники украшались магическими знаками, лепились в форме птиц, коней, оленей.

В настоящее время мы по-новому начинаем относиться к старинным праздникам, традициям, художественным промыслам, в которых народ оставил самое ценное из своих культурных достижений.

Русские пряники известны во всем мире. В странах Европы выпекают разнообразные по форме и исполнению пряники.

Перед каждым из вас на столе - комплект пряников, которые мы сейчас начнём оформлять.

Сахарная глазурь, используемая для этого, подкрашивается пищевыми красителями и выкладывается в мешочки-корнеттики, которые сворачиваются из специальной бумаги. Посмотрите, как свернуть, такой кулёчек.

Студентка: я вам покажу, как правильно свернуть корнетик (показывает технологию сворачивания корнетика).



Преподаватель:

Сделаем чайную паузу, отдохнём, попьём чай с пряничками, чтобы понять вкус и аромат изделия, а потом продолжим оформление.

История пряника, о которой я говорила в начале занятия, имеет глубокие корни и есть музеи пряников, один из которых находится недалеко от нашего города.

Преподаватель: рассказ о музее и показ видеоролика.

В Шадринске создан музей пряника «Пряничный домик». Он расположился в центре города, в магазине «Сладкая сказка». Здесь шадринцы и гости города могут ознакомиться с историей пряничного дела в Шадринском уезде, увидеть лучшие образцы пряничной продукции и купить вкуснейшие свежие пряники. Только здесь можно приобрести фирменные пряники «Пряничный домик» и другие пряники ручной работы — на радость детям и взрослым.

Руководитель МФЦК: Ребята, О. Сергей сегодня затронул тему благотворительности, которую мы не можем обойти стороной (просмотр части мультфильма «Просто так»).

Социально-реабилитационный Центр для несовершеннолетних «Лада», который расположен совсем рядом и является домом для детей разного возраста, оказавшихся без семьи. На наших мастер-классах в течение 2-х недель, мы сможем совместно изготовить 44 пряника и преподнести их в подарок для ребят, живущих там 16 декабря, по окончании 4 мастер-класса. Для всех нас важно ощущение праздника, доброты и мы все любим принимать и дарить подарки. Пусть это дело станет началом наших Рождественских добрых дел



Преподаватель: (даёт возможность выбора пряника каждому ребёнку из корзины и совместно со студентами помогает в оформлении)

Ребята, пока наш «добрый» пряник сохнет, давайте выложим красиво ваши изделия на тарелку, поставим на демонстрационный стол и обсудим итоги нашей работы:

- как вы считаете, вы справились с оформлением 6-ти пряников?
- процесс оформления был интересным?

- сможете ли самостоятельно оформить к празднику пряники?

Конечно, для этого вам нужны рецептуры, по которым нужно готовить тесто и глазурь. И мы их подготовили для каждого (раздаются рецептуры).

Преподаватель:

Наступило время упаковки ваших изделий. Но давайте для начала оформим пряник для благотворительной корзины, подписав подарочную бирку (показывает приём оформления подарочного пряника, завернув в плёнку и завязав бантом).



Свои пряники аккуратно укладывайте каждый в свою коробку, оформленную специально для нашего праздничного мероприятия нашими студентами (упаковывают, закрывают коробки).

Руководитель МЦПК: Наступил торжественный момент! Сегодня вы услышали о праздновании Рождества, традициях, благотворительности, об истории пряников и правилах их оформления, самостоятельно оформили замечательные комплекты и сделали вклад в доброе дело, получили рецепт пряников и глазури, продегустировали пряник, увидели много красивых пряничных изделий.

Ребята, наш праздник удался?

Что вам понравилось сегодня?

Для каждого из вас подготовлен сертификат участника мастер-класса (фотографируются, получаю сертификаты).

На этом наше мероприятие заканчивается. Поблагодарим друг друга за хорошую работу и всех работников техникума и студентов, - всех занимавшихся подготовкой мастер-класса. Поздравляем вас с наступающими праздниками и ждём на мастер-классы в следующем году.

Итоги мастер-класса



Из сообщения, размещённого на сайте техникума. http://kutts.k-uralsk.ru/uc/proekt/mcpc/shkola_povarov/8_12_16_Rogdestvo_Pryanik/Rogdestvo_Pryanik
«4 мастер-класса по оформлению Рождественских пряников, благополучно завершились. Мы жили ими 2 недели, радуясь возможности ощутить праздник, который создавался командой педагогов Бубновой Веры Анатольевны, Захаровой Елены Валентиновны,

Скоринова Владимира Анатольевича и студенток Сажаевой Елены и Захаровой Арины (гр.25).

Благословение Отца Сергия Вяткина, нашего почётного гостя, старшего священника Храма-часовни во имя святого благоверного и великого князя Александра Невского, беседовавшего на каждом занятии со школьниками о празднике Рождества Христова, создавало удивительное, наполненное добром пространство для творчества.

Украшением мастер-классов стала выставка пряничных изделий, сделанных под руководством Захаровой Е.В. студентками Ивановой Д. (гр. ОО-323), Сатвалдиевой Е. (гр.24), Зубаревой А. (гр.24), Кузнецовой Т. (гр.14).

На 4-х мастер-классах у нас побывало 43 школьника СОШ №40 и вместе они оформили 350 пряников, для приготовления которых было изготовлено почти 10 кг. пряничного теста.

Каждый участник мастер-классов оформил не только свой комплект пряников, но и дополнительный пряник - Ёлочку в подарок детям из Социально-реабилитационного центра «Лада».

Информация о проведении мастер-класса широко осветилась средствами массовой информации:

1. Газета Каменский рабочий №1 (2017) «Медовый хлеб».

2. Газета «Каменск православный» №12 (2016) «Подарить пряник на Рождество»
<http://kamensk-eparhiya.ru/otdely/informatsionno-izdatelskij-otdel/news/eparkhialnye-novosti/4162-podarit-pryanik-na-rozhdestvo.html>

3. Медиа-холдинг ГОНГ Каменск-Уральский, видеорепортаж «В КУТТС научили печь Рождественские пряники» https://www.youtube.com/watch?v=l_6Eglg6Hlw

Список источников информации

1. Будейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2009.

2. Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе дидактического и методического усовершенствования УВП. – М. : НИИ школьных технологий, 2005. -288 с.

3. Галицких Е. Заманчивей всего и бескорыстнее на свете: педагогическая мастерская для педагогов и школьников, посвященная игре/А.А.Галицких //Воспитание школьников. – 2003. – № 2. – С. 31–33.

Пояснительная записка

Методическая разработка теоретического урока по МДК. 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов составлена на основании рабочей программы профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Урок разработан с элементами следующих педагогических технологий: технологии проблемного обучения, технологии развития критического мышления. Благодаря широкому использованию наглядности происходит развитие наглядно-образного мышления. Данный урок способствует формированию следующих УУД: личностных: стимулирование проявления интереса к новому содержанию учебного занятия, развитие умения фиксировать изменения в уже имеющихся знаниях, развитие стремления к получению высокой оценки; регулятивных: следовать заданной цели, осуществлять самопроверку по эталону, корректировать самооценку, видеть и исправлять указанные ошибки; коммуникативных: деятельность в рамках сотрудничества, умение общаться, слышать и слушать; познавательных: построение логических цепочек рассуждения.

Методическая разработка учебного занятия

Междисциплинарный комплекс: 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Тема методической разработки: Урок № 2, Тема 1.2. «Обработка клубнеплодов» (45 мин.), Раздел №1 МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Цель учебного занятия – формирование знаний механической кулинарной обработки и форм нарезки клубнеплодов

Задачи:

Образовательные:

- Сформировать знания о способах механической кулинарной обработки клубнеплодов, формах нарезки клубнеплодов;
- Сформировать понятия для развития профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
- Научить приемам самооценки

Развивающие:

- Развивать у обучающихся логическое мышление, умение сравнивать;
- Развивать умение работы с информационным текстом, делать выводы;
- Развивать общие компетенции, предусмотренные ФГОС СПО (технический уровень, базовая подготовка): ОК 1, ОК 2, ОК 4

Воспитательные:

- Воспитывать общекультурные характеристики личности (ответственность, коммуникативность, тактичность);
- Прививать интерес к выбранной специальности;
- Прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной специальностью.

Перспективная:

- Повышать уровень познавательной активности.

Формы организации учебной деятельности:

- индивидуальная работа;
- работа в парах;
- фронтальная работа.

Результаты обучения на учебном занятии

Результат обучения		Показатели результата
Знания		
3.1	Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, рыбы, мяса и мясopодуKтоB, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
3.1.1	Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству клубнеплодов	Перечисляет ассортимент клубнеплодов; Даёт товароведную характеристику клубнеплодам; Называет требования к качеству клубнеплодов.
Умения		
У.3	Обрабатывать различными способами овощи и грибы, рыбу, мясо и мясopодуKтоB, сельскохозяйственную птицу и пернатую дичь, круп, бобовых и макаронных изделий, яйца, творог, тесто	
У.3.1	Обрабатывать различными способами клубнеплоды	Называет различные способы обработки клубнеплодов
У.4	Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов, рыбы, мяса и мясopодуKтоB, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, яиц, теста	
У.4.1	Нарезать клубнеплоды	Называет формы нарезки клубнеплодов

Формируемые общие и профессиональные компетенции на учебном занятии

Формируемые компетенции		Показатели оценки результата
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического обучения
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач для достижения цели, способам, определенным руководителем: выполняет задания в соответствии с заданными условиями и рекомендациями руководителя по их выполнению
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– Показывает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременно и качественно выполняет задания; – соблюдает последовательность технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (с технологическим процессом приготовления); - несет ответственность за результаты своей работы
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– Эффективно осуществляет поиск необходимой информации
ПК.1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и	- Называет процесс обработки, нарезки и формовки клубнеплодов в соответствии с технологической последовательностью; - Называет различные способы обработки

	приправ	клубнеплодов; - называет формы нарезки клубнеплодов.
УК 2.1.	Осуществлять поиск, анализ, оценку и преобразование информации для решения профессиональных задач, личностного саморазвития.	Самостоятельно работает с информацией, понимает замысел текста
УК 4.4.	Принимать ответственность за результат выполнения	Анализирует свои действия и дает оценку (рефлексия)

Межпредметные связи учебной дисциплины с другими дисциплинами, междисциплинарными курсами основной профессиональной образовательной программы по специальности

Результат обучения	Наименование дисциплины	Раздел, тема, МДК по межпредметной связи	Результат обучения	Показатель обучения
3.1 Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Знает ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Называет ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров

Тип урока: Урок изучения нового материала

Элементы педагогической технологии: технология проблемного обучения, информационные технологии, технология развития критического мышления

Методы обучения, используемые на учебном занятии

По источникам получения знаний:	Словесные: беседа, объяснения Наглядные: мультимедиа презентация, видеоролик, плакат, учебник.
По характеру познавательной деятельности и усвоению содержания образования:	Проблемные: проблемные вопросы; Частично-поисковый: работа с текстом
По степени самостоятельности:	Учебная деятельность при тьюторском сопровождении преподавателя; Самостоятельная работа парами; Индивидуальная самостоятельная работа; Самооценка деятельности на учебном занятии.

Приемы обучения:

- ответы на поставленные вопросы;
- составление схем;
- заполнение таблиц;

- выполнение задания «Верю-не верю»;
- работа в парах;
- работа с текстом «Обработка клубнеплодов»
- рефлексия «Продолжи фразу»

Методическое обеспечение:

- методическая разработка учебного занятия;
- задание «Верю - не верю»;
- презентация «Обработка клубнеплодов».

Средства обучения:

Компьютер с лицензионным программным обеспечением, экран, мультимедиа проектор, наглядные пособия (плакат «Механическая кулинарная обработка овощей», «Формы нарезки овощей»).

Структура учебного занятия

№	Этап урока	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Ожидаемый результат (показатели)
1	Организационный момент (3 мин)	Подготовка обучающихся к работе на занятии. Создание благоприятной психологической атмосферы урока.	Приветствует обучающихся. Проверяет готовность к работе	Приветствуют преподавателя. Проверяют учебные принадлежности	Полная готовность обучающихся к учебно - познавательной деятельности, быстрое включение в работу
2	Целеполагание, мотивация (5 мин)	Создание мотивации для формулировки темы, определения цели и постановки задач обучающимися	Проводит «Интеллектуальную разминку» (приложение 1)	Высказывают предположения, отвечают на вопросы	Самостоятельно формулируют ответы Формулируют цель занятия
3	Изучение нового материала (20 мин)	Изучение текста	Формулирует задание (составить схему обработки картофеля механическим способом) Предлагает обменяться тетрадями с соседом по парте и проверить правильность выполненного задания с эталоном ответа на экране (приложение 2) Формулирует задание (заполнить таблицу простых	Работают с учебником самостоятельно, находят в тексте информацию, составляют схему обработки картофеля механическим способом Сравнивают записи в тетради с предложенным ответом на экране Работают в парах с учебником, находят в тексте	Составили схему Сравнивают и осуществляют взаимопроверку Заполнили таблицу

			и сложных форм нарезки картофеля) (приложение 3) Предлагает проверить правильность выполненного задания (приложение 4)	информацию, заполняют таблицу. Сравнивают записи в тетради с предложенными ответами на экране	Сравнивают и осуществляют самопроверку
4	Физкульт-минутка (2 мин)	Снять умственное напряжение обучающихся путем переключения на другой вид деятельности	Организует физкультминутку	Выполняют упражнения	Переключение на другой вид деятельности, готовность к следующему этапу занятия
5	Первичное закрепление (10 мин)	Установить правильность и осознанность нового материала Выявить пробелы в изученном материале	Объясняет порядок выполнения задания «Верю-не верю» (приложение 5) Дает эталоны ответов и предлагает осуществить самопроверку (приложение 6) Выставить оценку согласно критериям	Выполняют задание. Осуществляют самопроверку Выставляют оценку	Выполнили задание. Проверили и дали оценку
6	Рефлексия (3 мин)	Оценить эмоциональное состояние в конце занятия	Предлагает продолжить фразу в карточках для оценки урока (приложение 7)	Продолжают фразы из карточек	Высказывают свое мнение
7	Домашнее задание (3 мин)	Обеспечить понимание способов выполнения домашнего задания	Инструктирует по выполнению домашнего задания (Составить таблицу по теме: «Размеры и кулинарное использование картофеля в соответствии с формой нарезки») (приложение 7)	Записывают домашнее задание	Понимают способы и сроки выполнения
8	Подведение итогов урока	Подведение итогов	Подводит итог занятия. Дает оценку успешности	Формулируют конечный результат своей работы на уроке	Усвоили учебный материал.

(2 мин)		достижений целей и задач урока.		
---------	--	---------------------------------------	--	--

Приложение 1

Интеллектуальная разминка

- 1) Что капали из земли, жарили, варили? Что в золе мы испекли, ели да хвалили?
- 2) Картофель, топинамбур, батат – что объединяет эти овощи?
- 3) Как вы считаете влияет ли размер и форма нарезки овощей на время приготовления блюд?
- 4) Посетитель кафе заказал блюдо «Картофель жареный», но вернул его, объяснив, что ему попадает сырой картофель. Какую ошибку допустил повар?

Приложение 2

Эталон ответа:

Обработка картофеля механическим способом

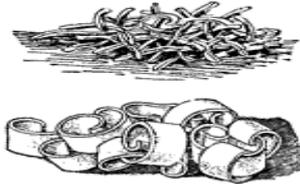
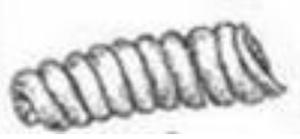


Приложение 3

Простые формы нарезки	Сложные формы нарезки
-----------------------	-----------------------

Приложение 4

Эталон ответа:

Простые формы нарезки	Сложные формы нарезки
Соломка (пай) 	Бочоночки, груши, орешки, шарики (крупные – шато; средние – нузет) 
Брусочки (прентаньер) 	Стружка 
Кубики (бленуаз) 	Спираль 
Дольки 	Чесночки 

Ломтики 	
Кружочки (пейзан) 	

Приложение 5

Верю - не верю

Утверждение	Верю	Не верю	Эталоны ответов	
			Верю	Не верю
Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить только механическими способами.				+
При сортировке не удаляют позеленевшие и проросшие клубни				+
При дочистке у клубней счищают кожицу и часть поверхностных клеток				+
К простым формам нарезания клубнеплодов относятся: соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружки			+	
Калибруют картофель по размерам, для того чтобы снизить отходы при машинной очистке			+	
К сложным формам нарезания клубнеплодов относятся: бочонки, груши, чесночки, орешки, шарики, спирали, стружка			+	
Мытье картофеля не влияет на санитарные условия дальнейшей обработки				+
Дочистка картофеля производится химическим способом				+
При термическом способе процесс обработки картофеля состоит из следующих операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и дочистки				+

Приложение 6

Рефлексия. Продолжи фразу:

Сегодня я узнал.....

Было интересно.....

Было трудно.....

Приложение 7

Форма нарезания	Размеры, см	Кулинарное использование

Пояснительная записка

Основой для методической разработки интегрированного урока является ФГОС ТОП-50 по программе подготовки специалистов среднего звена 10.02.05. Обеспечение безопасности автоматизированных систем.

Практическое занятие разработано с элементами следующих педагогических технологий: технологии проблемного обучения, технологии развития критического мышления, и направлено на формирование профессиональных компетенций, связанных с использованием информационных технологий в профессиональной деятельности на иностранном языке.

Во время практического занятия студенты выполняют основные виды деятельности согласно инструкционно-технологической карты, в которой представлен алгоритм действий на иностранном языке.

Студентам предоставляются рабочие места, оснащенные компьютером с лицензионным программным обеспечением (язык установки: английский), технические словари.

Разработка учебного занятия

Тема урока: Установка сетевого принтера и пробная печать документа

Цель: Сформировать у обучающихся умения производить установку принтера и печать документов согласно инструкции на иностранном языке.

Задачи:

- Ознакомить с новыми терминами и лексическими единицами по теме урока.
- Сформировать навыки технического перевода текста (инструкции).
- Совершенствовать навыки устной речи по теме урока.
- Совершенствовать практические навыки использования периферийного устройства.

Тип урока: практическое занятие

Время занятия: 45 мин.

Используемые технологии: ИКТ, проблемное обучение, обучение в сотрудничестве (групповая работа)

Оборудование и материальное обеспечение урока: интернет, интерактивная доска, компьютеры и принтеры, проектор, лицензионное программное обеспечение (язык установки: английский), инструкционная карта, технические словари.

Методы и приемы обучения:

- Метод словесной передачи и слухового восприятия информации (приемы: беседа, дискуссия)
- Метод наглядной передачи и зрительного восприятия (приемы: наблюдение и демонстрация)
- Метод контроля (приемы: фронтальный и индивидуальный опрос, самостоятельная работа)
- Метод стимулирования и мотивации (приемы: сочетание двух учебных дисциплин на одном уроке, индивидуальная практическая деятельность, создание ситуации взаимопомощи)

Формируемые компетенции:

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Производить установку и настройку компонентов автоматизированных (информационных) систем в защищённом исполнении в соответствии с требованиями эксплуатационной документации.

Ход урока:

Тема урока: Install a Network Printer using Windows 7 (Установка сетевого принтера с использованием Windows 7)

Этап урока	Действия	Предметные средства	Результат
Организационный момент	1. Подготовка студентов к работе на занятии		Создана благоприятная психологическая атмосфера урока
Мотивация студента	1. Создание проблемной ситуации (Инсценировка ситуации в офисе «Передача информации через сетевой принтер») 2. Обсуждение проблемы и способов её решения.		Студенты понимают необходимость использования сетевого принтера в профессиональной деятельности
Формирование навыков целеполагания	Целеполагание к теме занятия с участием студентов через вопросы: What is the purpose of our lesson? What you should learn in the lesson today?		Студенты формулируют цель занятия, используя конструкцию: We must...
Формирование коммуникативных компетенций студентов	1. Просмотр видеоролика с использованием информационного сайта 2. Организация индивидуальной работы студентов за компьютером. 3. Объяснение алгоритма работы, критерий оценки выполненной работы. 4. Консультация в затруднительных ситуациях в работе.	Видеоролик «How to install a network printer in Win7» https://www.youtube.com/watch?v=wsaDVg7vt7g Компьютер, технические словари, инструкционные карты на иностранном языке	Студенты: - имеют представление о правилах установки и настройки сетевого принтера; - организуют и планируют свою работу; - переводят инструкцию с иностранного языка. - осуществляют установку и настройку сетевого принтера на компьютер; - распечатывают документ с помощью принтера.
Закрепление знаний и умений	Обобщение полученных результатов	Компьютер, сетевой принтер	Студенты представляют результаты индивидуальной работы на иностранном языке
Рефлексия	Оценка уровня достижения планирования результатов (взаимооценка)	Оценочный лист	Студенты проводят рефлексию на иностранном языке, используя конструкцию I can.../I may.../I must...

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Оценочный лист

Компетенция	Знания, умения	Дескрипторы	Оценка «3»	Оценка «4»	Оценка «5»
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	Использует терминологию, используемую в сфере защиты информации	Использует профессиональную терминологию на иностранном	Владеет профессиональной терминологией, допускает	Владеет профессиональной терминологией на хорошем	В полном объеме владеет профессиональной терминологией

государственно м и иностранном языке		языке	ошибки при техническом переводe	уровне, допускает неточности при техническом переводe	ией на иностранно м языке
	Использует языковые средства для общения	Поясняет действия согласно инструкцион ной карте на иностранном языке, отвечает на вопросы преподавателя	Допускает ошибки при пояснении действий согласно инструкцион ной карте на иностранном языке, затрудняетс я правильно ответить на вопросы на иностранном языке	Поясняет действия согласно инструкцион ной карте на иностранном языке, односложно отвечает на вопросы преподавате ля	Поясняет действия согласно инструкцио нной карте на иностранно м языке, отвечает развернуто на вопросы преподават еля
	Владеет техникой перевода (со словарем) профессиональ но- ориентированн ых текстов).	Переводит требования эксплуатацион ной документации по установке и настройке компонентов автоматизиров анных (информацион ных) систем на иностранном языке.	Перевод не полностью соответству ет профессион альной стилистике и направленно сти текста. Перевод высказыван ия не везде логичный, последовате льный, не сохранена структура оригинально го текста.	Все грамматичес кие конструкции, обороты, придаточные предложения , переведены правильно Перевод не полностью соответствуе т профессиона льной стилистике и направленно сти текста. Перевод высказыван ия не везде логичный и последовате льный, не сохранена структура оригинально го текста.	Все грамматич еские конструкци и, обороты, придаточн ые предложен ия, переведен ы правильно. Перевод полностью соответств ует профессио нальной стилистике и направлен ности текста. Перевод высказыва ния логичный, последоват ельный, сохранена структура оригинальн ого текста.
ПК 1.1.	Знает порядок	Объясняет	Объясняет	Объясняет	Объясняет

Производить установку и настройку компонентов автоматизированных (информационных) систем в защищённом исполнении в соответствии с требованиями эксплуатационной документации.	настройки программного обеспечения на иностранном языке.	порядок настройки программного обеспечения на иностранном языке.	порядок настройки программного обеспечения на иностранном языке, но допускает ошибки.	порядок настройки программного обеспечения на иностранном языке, но допускает неточности.	порядок настройки программного обеспечения на иностранном языке.
	Умеет устанавливать программное обеспечение в соответствии с технической документацией	Показывает алгоритм действий по установке программного обеспечения в соответствии с технической документацией	Нарушает алгоритм действий по установке программного обеспечения в соответствии с технической документацией, пользуется подсказками	Показывает алгоритм действий по установке программного обеспечения в соответствии с технической документацией, допускает ошибки или неточности.	Показывает в полном объеме алгоритм действий по установке программного обеспечения в соответствии с технической документацией без ошибок.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

The list of tasks

1. Read and translate the Instruction card.
2. Install and configure network printer in accordance with instruction card.
3. Show your result to teacher.

Time: 30 minutes

The Instruction card

№	The Stage	The Actions	The Note
1.	Install a Network Printer	1. Click on the Start button, and then click on Devices and Printers.	
		2. In the Devices and Printers window, click on the Add a printer button.	
		3. In the Add Printer wizard, click on the option Add a network, wireless, or Bluetooth printer. Windows will display a list of available printers.	
		4. Select a printer from the list, or click on the option The printer that I want isn't listed to find the desired printer.	
		5. To find a printer not on the list, perform the following:	
		a) Select the option Add a printer using a TCP/IP address or hostname, and then click on the Next button.	a) Consult the printer list to find your printer's IP-address.
		b) Enter the IP-address in the Hostname or c) IP-address text area.	b) As you type the address, c) Windows also adds the address automatically to the Port name text area, as shown in the example below.

		d) Install the driver for your printer by selecting the printer's manufacturer from the Manufacturer and then the model number.	d) If the model number of your printer isn't listed, click on the Windows Update button to list additional printer models.
		e) Click on the Next button.	
		6. Enter a descriptive name for your printer in the Printer name text area or leave the name that is already filled in, then click on the Next button.	You can change the printer name at any time. You should see the following window showing that Windows 7 has started the process of installing the printer.
		7. In the next window, make sure the option Do not share this printer is selected, and then click on the Next button. If the printer was added successfully, you should see the following window: Print a test page.	
		8. In the message window shown in step 7, click on the Print a test page button if you want to print a test page to verify you can print with the printer, and then click on the Finish button.	
		9. You can view the new printer listing by clicking again on the Start button, and then clicking again on Devices and Printers. You should see the entry for your printer.	
2.	Print of document	1. If the given document is open, choose in the menu the File a command the Print.	For the period of a seal of the document in the bottom right corner on the panel of problems the badge of the printer will appear. His disappearance means, that the seal of the document is completed. To simplify access to the printer, it is possible to create for him a label on a working table.
		2. If the document is not open drag it from a folder my computer or windows of conductor Windows on the appropriate printer in a folder Printers.	
3.	Change the parameters of adjustment	1. Press the button Start-up, and then choose commands Adjustment and Printers.	Change of adjustment of the printer influences all documents which are printed on the given printer. To change adjustment for the unique document, choose in the menu the File of the appendix from which the seal is made, a command the Model of page or Adjustment of the printer.
		2. Allocate a badge of the used printer and in the menu the File choose a command "Property".	
		3. The set of accessible parameters essentially depends on type of the used printer. Parameters always settle down on several bookmarks.	

Пояснительная записка

При стремительном увеличении объема информации наиболее актуальной становится задача овладения обучающимися способами самостоятельного поиска и активного усвоения знаний. На передний план выдвигается формирование и развитие у студентов навыков учебной деятельности, которые обеспечивают самостоятельный поиск и усвоение знаний, в любых отраслях науки, по любому предмету.

В последнее время всё более популярными и перспективными средствами являются рабочие тетради. Они представляют собой особый жанр учебной литературы.

Внедрение рабочей тетради в практику учебного процесса должно решать следующие задачи:

- способствовать развитию мышления обучающихся;
- обеспечивать усвоение теоретических положений, а также приобретение практических умений и навыков решения не только типовых, но и развивающих, творческих задач;
- овладение алгоритмами решения конкретных задач;
- контроль за ходом обучения по конкретной учебной дисциплине и формирование у них умений и навыков самоконтроля;
- овладение студентами навыками самостоятельной работы с материалами лекции, учебников, Интернет-ресурсами.

Современная рабочая тетрадь по дисциплине или по профессиональному модулю должна удовлетворять следующим требованиям:

- должна оказывать своё активное воздействие на решение проблемы дифференциации и индивидуализации процесса обучения и развития;
- должна быть направлена на формирование и развитие общеобразовательных, интеллектуальных умений и профессиональных компетенций;
- разработка систем заданий рабочей тетради, должна базироваться на комплексном рассмотрении особенностей развития обучающихся, включая их психофизиологические особенности развития.

Технология применения рабочей тетради

Предлагаем к рассмотрению примерную рабочую тетрадь по учебной дисциплине ОП.01 Характеристики молочного сырья и ассортимент молочной продукции по профессии среднего профессионального образования 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

Предлагаемая модель рабочей тетради построена в разрезе разделов и тем учебной программы. Каждая тема включает в себя 3 блока: контролирующий блок №1 - самопроверка (повторение предыдущей темы), информационный блок - новый учебный материал в кратком изложении, контролирующий блок №2 - задания для самостоятельной работы и проверочный тест по теме или разделу для контроля полученных знаний и умений.

Возможности использования рабочей тетради в ходе изучения дисциплины «Характеристики молочного сырья и ассортимент молочной продукции» разнообразны:

- для проведения индивидуальной работы;
- для возврата к ранее изученному (с целью повторения и для обеспечения преемственности нового материала с ранее пройденным);
- для закрепления и повторения пройденного материала;
- как средство контроля пройденного материала;
- для выполнения домашнего задания.

Вместе с тем, рабочая тетрадь не исключает объяснения преподавателя на учебных занятиях, работу самого учащегося с учебником, а является дополнением к существующим методам обучения и используется наряду с ними. Она расширяет границы учебников и побуждает учиться самостоятельно, с увлечением и даже с азартом. На учебных занятиях есть возможность провести контроль, диагностику и исправление ошибок после сообщения новой учебной информации. Кроме того, при заполнении рабочей тетради на

уроке предлагаемая для изучения информация закрепляется здесь же на уроке, что дает возможность сократить объем домашнего задания. При этом использование рабочей тетради создает условия для самоконтроля и самопроверки, а также для взаимной проверки обучающимися работ друг друга.

Технология применения рабочей тетради:

- после или во время аудиторного занятия студентам выдается номер задания в рабочей тетради;

- в рабочей тетради имеются задания повышенной сложности и творческие задания, которые выполняются студентами по желанию (выполнение заданий повышенной сложности оценивается дополнительным баллом, творческие задания оцениваются дополнительными 2 баллами);

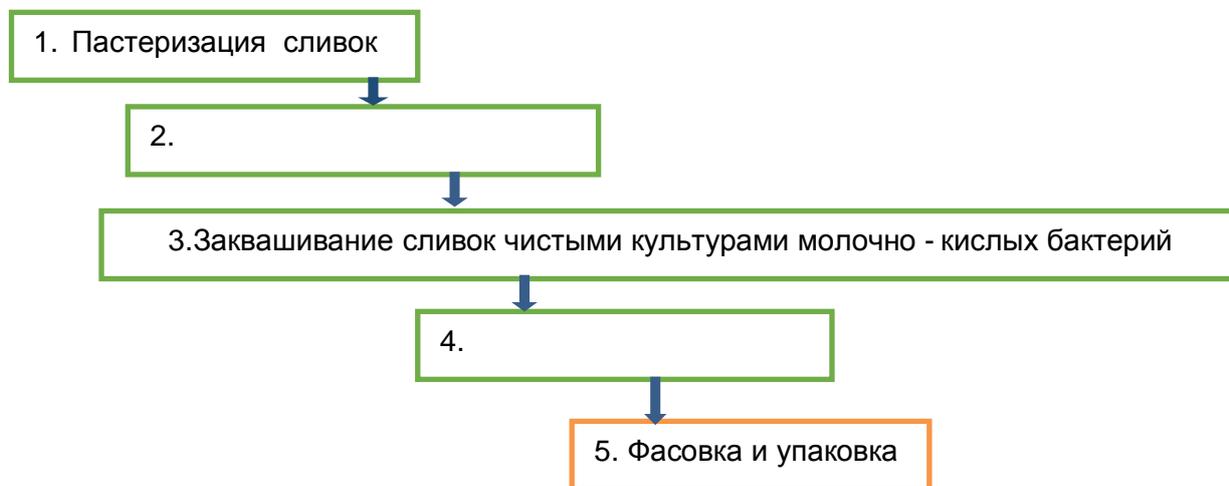
- в указанные сроки рабочие тетради с выполненными заданиями, сдаются на проверку.

Использование тетрадей избавляет студентов от большого объема механической работы, поскольку задания рассчитаны на краткие и в то же время емкие ответы, помогают найти правильные ответы. Рабочая тетрадь может стать хорошим конспектом для повторения пройденного материала, если она полностью оформлена и в нее внесены исправления и уточнения и тем более полезна, так как она готовится самим студентом.

Таким образом, современная рабочая тетрадь – это дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы студентов на учебных занятиях и дома непосредственно на ее страницах. Использование рабочей тетради облегчает планирование урока, позволяет сочетать устную и письменную работу, выделить вопросы для коллективного обсуждения и для индивидуальных размышлений.

Предлагаемы примеры заданий направлены на закрепление, текущее повторение, совершенствование знаний и умений, обобщение и промежуточный контроль по теме «Ассортимент молока и молочных продуктов».

1. Заполнить пропущенное в технологической схеме и на основании каждой операции дать характеристику применяемого оборудования для производства сметаны на МК «Ситниковский»:



2. Заполнить таблицу, используя учебники, интернет-ресурсы и образцы кисломолочной продукции, выпускаемой МК «Ситниковский»

Наименование продукта	Вид закваски	Описание продукта	Содержание жира
Простокваша обыкновенная			
Ряженка			
Варенец			
Кефир жирный			
Йогурт питьевой			

3. Изучить ассортимент питьевого пастеризованного молока в магазинах с.Омутинского, провести исследование по органолептическим показателям и дать заключение о соответствии качества исследуемого продукта. Результаты проведенных исследований оформить в виде таблицы.

Показатели качества	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Полное наименование продукта			
Производитель			
Цвет			
Консистенция			
Вкус			
Запах			
Вид упаковки, наличие дефектов			
Заключение о качестве продукта			

4. С помощью интернет-ресурсов и программного обеспечения разработать новый вид упаковки для молочных продуктов.

5. На основании аппаратно-технологической схемы, составьте технологическую схему производства творога.

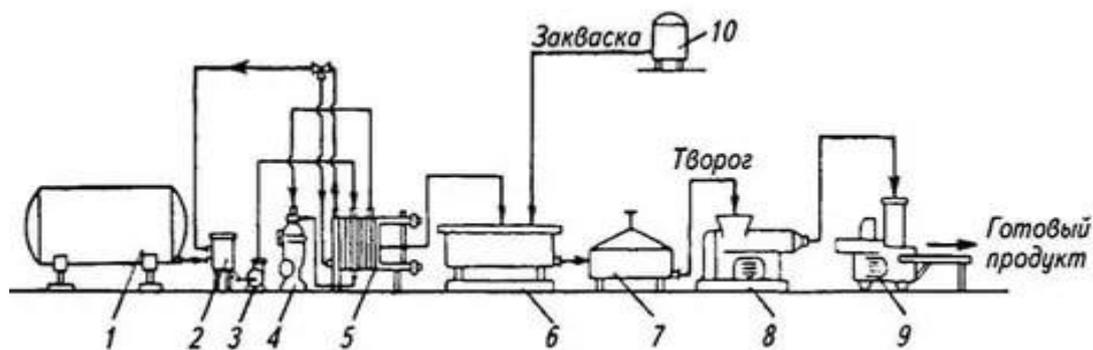


Рис.1 Аппаратно-технологическая схема производства творога традиционным способом
 1 – емкость для молока; 2 – балансирующий бачок; 3 – насос; 4 – сепаратор-очиститель; 5 – пластинчатая пастеризационно-охладительная установка; 6 – творожная ванна; 7 – пресс-тележка; 8 – охладитель для творога; 9 – автомат для фасовки творога; 10 – заквасочник.

6. Подберите закваски для сыров с низкой и высокой t второго нагревания; смоделируйте возможные пороки в голландском брусочном сыре, если продолжительность вымешивания 50 минут, а размер зерна для формования более 3 мм.

Характеристика сыра	Культуры заквасок
1) С низкой t второго нагревания	А) <u>Кислотообразователи:</u> str Lactis, str Cremoris
	Б) <u>Термофильные молочно-кислые бактерии.</u> str Thermophilus
2) С высокой t второго нагревания	В) <u>Ароматообразующие:</u> str Diacetylactis, paracitrovorus

	Г) <u>Палочки:</u> Lbm Helveticum Bact casei
	Д) <u>Плесени:</u> Penic. Candidum, Penic Rogforti
	Е) Пропионовокислые бактерии

7. Составьте алгоритм выполнения работы по приготовлению кисломолочного продукта (по выбору) по схеме.

Выбор способа и разработка схемы производства	
Отбор технологических факторов, влияющих на эффективность процессов и качество продукта	
Установление оптимальных значений параметров	
Выбор методов исследования выработанного продукта	

8. Самостоятельно составьте вопросы на тему «Йогурты» и проведите анкетирование студентов техникума. Проанализируйте и с помощью компьютерного программного обеспечения составьте рекомендации по правильному выбору полезного для здоровья йогурта.

9. Решите производственные ситуации, используя учебники, стандарты и интернет-ресурсы:

1. Скваживание кефира проводят при температуре 24-25⁰С. Выявлен порок – резко выраженный острый вкус. Ваши действия и причина порока.

2. Выпущена партия творога расфасованного по 200 г. При оценке качества выявлено, что творог имеет мажущуюся консистенцию, кисломолочные со слабокормовым привкусом вкус и запах. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Возможно ли исправить дефекты?

Стажерская площадка - это площадка, имеющая обобщенный инновационный опыт, распространяющая его и, тем, самым, обеспечивающая повышение квалификации по конкретному направлению инновационной деятельности.

Стажер - это человек, имеющий практические знания в области образования, работающий с обучающимися и желающий улучшить и обновить не только теоретические знания, но и обогатиться передовым опытом коллег, получить ответы на волнующие его вопросы, усовершенствовать свои методы и приемы работы, ознакомиться с новыми разработками в системе образования педагогики, психологии и методики.

Стажёрская площадка как одна из перспективных форм повышения квалификации специалистов, позволяющая создать условия для непрерывного профессионального совершенствования педагогических кадров.

В октябре 2016 г. на базе ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» прошла стажерская площадка слушателей курсов повышения квалификации ТОГИРРО «Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии и методы обучения дисциплине информатика в образовательных организациях СПО».

Педагоги посетили открытый интегрированный урок информатики и поварского дела, познакомились с опытом реализации электронного обучения в колледже, с особенностями мотивации студентов для участия в конкурсах профессионального мастерства.

Слушатели курсов стали экспертами конкурса «Цифровое пространство» среди студентов специальности 09.02.03 Программирование в компьютерных системах.

Актуальность проведения стажерской площадки: повышение профессиональной компетентности педагогов области активных и интерактивных технологий в условиях реализации ФГОС СПО.

Цели:

- реализация практической части программы повышения квалификации работников системы образования Тюменской области;
- системное распространение педагогического опыта педагогов ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;

Задачи:

- способствовать формированию профессиональной, информационной и коммуникативной компетентности преподавателей дисциплины информатика.
- передача опыта практической разработки программ внеурочной деятельности по различным направлениям, опыта организации свободного времени обучающихся

В последние годы всё чаще поднимается вопрос о применении новых информационных технологий. Это не только новые технические средства, но и новые формы и методы преподавания, новый подход к процессу обучения. Внедрение информационно-коммуникационных технологий в педагогический процесс повышает авторитет педагога в коллективе, так как преподавание ведется на современном, более высоком уровне. Кроме того, растёт самооценка самого педагога, развивающего свои профессиональные компетенции.

Педагогическое мастерство основано на единстве знаний и умений, соответствующих современному уровню развития науки, техники и их продукта – информационных технологий.

Систему применения информационно-коммуникационных технологий можно разделить на следующие этапы:

1 этап: Выявление учебного материала, требующего конкретной подачи, анализ образовательной программы, анализ тематического планирования, выбор тем, выбор типа урока, выявление особенностей материала урока данного типа;

2 этап: Подбор и создание информационных продуктов, подбор готовых образовательных медиаресурсов, создание собственного продукта (презентационного, обучающего, тренирующего или контролирующего);

3 этап: Применение информационных продуктов, применение на уроках разных типов, применение во внеклассной работе, применение при руководстве научно - исследовательской деятельностью учащихся.

4 этап: Анализ эффективности использования ИКТ, изучение динамики результатов.

Применение информационно-коммуникационных технологий способствует достижению основной цели модернизации образования – улучшению качества обучения, обеспечению гармоничного развития личности, ориентирующейся в информационном пространстве, приобщенной к информационно-коммуникационным возможностям современных технологий и обладающей информационной культурой, а также представить имеющийся опыт и выявить его результативность.

Поставленная задача требует перехода к новой системно-деятельностной образовательной парадигме, которая, в свою очередь, связана с принципиальными изменениями деятельности педагога, реализующего стандарт. Также изменяются и технологии обучения.

Уход от традиционного урока через использование в процессе обучения новых технологий позволяет устранить однообразие образовательной среды и монотонность учебного процесса, создает условия для смены видов деятельности обучающихся, позволяет реализовать принципы здоровьесбережения.

Выбор педагогической технологии зависит от предметного содержания, целей урока, уровня подготовленности обучающихся, возможности удовлетворения их образовательных запросов, возрастной категории обучающихся.

Часто педагогическую технологию определяют, как:

•Совокупность приёмов – область педагогического знания, отражающего характеристики глубинных процессов педагогической деятельности, особенности их взаимодействия, управление которыми обеспечивает необходимую эффективность учебно-воспитательного процесса;

•Совокупность форм, методов, приёмов и средств передачи социального опыта, а также техническое оснащение этого процесса;

•Совокупность способов организации учебно-познавательного процесса или последовательность определённых действий, операций, связанных с конкретной деятельностью преподавателя и направленных на достижение поставленных целей (технологическая цепочка).

В рамках работы стажерской площадки на базе ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» была проведена работа в форме открытого интегрированного урока по информатике, проведения конкурса компьютерных рисунков «Цифровое пространство» как внеурочного мероприятия, семинар по обмену опытом работы руководителей кружков внеурочной деятельности и конкурсного движения, опыт своей работы с обучающимися, где прослеживалась система педагогической работы по развитию способностей учащихся, освещались проблемы развития индивидуальных творческих способностей обучающихся в условиях образовательного учреждения.

Во время проведения конкурса стажеры наблюдали, обсуждали проведение, и результаты конкурса. Стажёрам было представлено положение о конкурсе компьютерных рисунков «Цифровое пространство» по внеурочной деятельности, где они сумели проанализировать свой уровень готовности к работе по развитию творческих способностей и возможности применения, на базе своего образовательного учреждения.

Прогнозируемый результат конкурса рисунков как внеклассного мероприятия:

Для педагога: повышение уровня педагогической компетентности; профессиональный рост; удовлетворенность работой; систематизация и повышение качества работы с обучающимися по развитию художественно-творческих способностей.

Для обучающихся: развитие творчества в изобразительной деятельности; совершенствование компьютерной грамотности; воспитание интереса и совершенствование устойчивых технических навыков в рисовании; умение самостоятельно искать нужное решение; способность осуществлять практическое моделирование и экспериментирование; способность к эстетической оценке своих работ и работ других участников; навыки коммуникативного общения;

В конкурсе принимали участие студенты ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» с 1-4 курс, конкурсантов было 15 человек.

По результатам конкурса победителями стали:

1 место Степан Х.

2 место Федор Б.

3 место Полина К.

По результатам выполнения задания можно определить сформированность общих компетенций, таких как: ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7.

Например, такие общие компетенции как «Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач» и «Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» формируются в условиях работы с заданиями на обработку информации. К ним можно отнести:

– задания на передачу информации (подготовка докладов, сообщений по теме, плакатов, презентаций MS Power Point к учебному материалу, учебных пособий по теме и т.д.);

– задания на составление диаграмм, схем, графиков, таблиц и других форм наглядности к тексту и наоборот;

– задания на обобщение и / или оценку материалов дискуссии, обсуждения, состоявшихся на аудиторном занятии.

Участие студентов в научно – практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по учебным дисциплинам, в спортивных соревнованиях, общественно – культурных мероприятиях, является значимым стимулом для активной жизни.

Необходимость организации со студентами внеаудиторной самостоятельной деятельности определяется тем, что удается разрешить противоречие между передачей знаний и их усвоением.

Чтобы развить положительное отношение студентов к внеаудиторной самостоятельной работе, следует на каждом её этапе разъяснять цели, задачи её проведения, контролировать их понимание студентами, знакомить обучающихся с алгоритмами, требованиями, предъявляемыми к выполнению определённых видов заданий, проводить индивидуальную работу, направленную на формирование у студентов навыков по самоорганизации познавательной деятельности, и тем самым формировать общие компетенции.

Внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих компетенций, выполняет ряд функций, к которым относятся:

- выработка способности работать самостоятельно;
- развитие познавательной активности;
- стимулирование творческого мышления;
- повышение культуры умственного труда, интереса к работе;
- осмысление приобретенных знаний («что сделано самим, лучше запоминается»);
- формирование умения планировать время;
- выработка ответственности и инициативности.

Все эти направления возможно реализовать в рамках внеаудиторной самостоятельной работы, наряду с образовательным и воспитательным процессами.

В конце дня были подведены итоги деятельности стажёрской площадки за круглым столом, где активно принимали участие обе стороны: преподаватели колледжа и стажёры. Поступило очень много интересных предложений, рекомендаций, которые были зафиксированы для дальнейшей работы, дали положительные отзывы: «Организация и проведение отличное, объяснение доступное, полученные знания будут применены в работе».

План внеклассного мероприятия конкурс компьютерных рисунков «Цифровое пространство»

Тема: «графические редакторы»

Дата проведения: 20 октября 2016 года

Преподаватель: Гарбар Ксения Михайловна

Специальность: 09.02.03 Программирование в компьютерных системах.

Продолжительность: 120 мин.

Тип занятия: практическое занятие

Цель: формирование навыка использования графического редактора согласно конкретной задаче.

Воспитательная: воспитание информационной культуры учащихся, внимательности, аккуратности, дисциплинированности, усидчивости.

Развивающая: развитие навыков и умений работы с графикой.

Обучающая: научить создавать компьютерные рисунки, систематизировать способы работы с графическим редактором

Задачи:

1. Развить творческий интерес в области информационных и компьютерных технологий.
2. Составить графические изображения на свободную тему в соответствии с номинацией.

Формируемые компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

Материально-техническое оснащение занятия:

1. компьютер с лицензионным программным обеспечением, с графическими редакторами.
2. видеопроектор,
3. экран,
4. раздаточный материал

План занятия:

1. Организационный момент
2. Определение целей и задач урока
3. Практическая работа
4. Подведение итога урока. Рефлексия

Ход урока:

I. Организационный момент

Приветствие. Объявление темы конкурса, объяснение хода выполнения конкурса.

II. Определение целей и задач урока

III. Выполнение конкурсного задания

VI. Подведение итога урока. Рефлексия.

Показали хорошие знания в среде графического редактора. Цели урока достигнуты. Результаты конкурса следующие

Рефлексия:

Ответьте на маленькие вопросы:

Было трудно...

Теперь я могу...

У меня получилось ...Я смог...

Правила проведения конкурса компьютерных рисунков «Цифровое пространство» среди студентов ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящие Правила определяют порядок организации и проведения конкурса компьютерных рисунков «Цифровое пространство», проводимого среди студентов ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее именуется – Конкурс) в 2016 году.

1.2. Цель Конкурса – Развитие интеллектуальных, творческих и эстетических способностей студентов посредством компьютерных технологий.

1.3. Конкурс проводится преподавателем информатики ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее – Организатор).

1.4. Для оценки работ, поступающих на Конкурс, Оргкомитет Конкурса формирует Жюри Конкурса.

1.5. Конкурс проводится в один этап в период с 16 октября 2016 года на территории города Тюмень.

1.6. За участие в Конкурсе плата не взимается.

Раздел 2. Организация сбора конкурсных работ

2.1. Принять участие в Конкурсе могут студенты ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» 1-4 курс (далее – участники Конкурса).

2.2. Участники Конкурса выполняют конкурсные работы самостоятельно в виде рисунка в компьютерной программе графического дизайна.

2.3. Представленная участником Конкурса конкурсная работа должна соответствовать цели Конкурса и номинациям Конкурса, установленным настоящими Правилами.

2.4. Один участник Конкурса может представить для участия в Конкурсе не более трех конкурсных работ.

2.5. Конкурсные работы в электронном виде в форматах *.pdf, *.jpg, *.jpeg, *.gif сохраняются на сервер организации в папку Конкурс.

2.6. Участники Конкурса подписывают конкурсную работу и направляют на сервер. Конкурсная работа обязательно должна содержать следующую информацию: ФИО автора, название работы. Конкурсные работы, авторы которых не заполнили данные участника Конкурса или не предоставили соответствующие данные, к участию в Конкурсе не допускаются.

2.7. Организатор Конкурса имеет право на использование представленных участниками Конкурса конкурсных работ при проведении выставок, акций, рекламных кампаний и других публичных мероприятий, проводимых в 2016 году, без уплаты отдельного вознаграждения авторам соответствующих конкурсных работ.

2.8. Выполнение конкурсных работ начинается 16 октября 2016 года в 12:00 и заканчивается 16 июня 2016 года в 14:00 (время местное).

Раздел 3. Определение победителей Конкурса

3.1. Жюри Конкурса определяет победителей Конкурса в каждой номинации в срок до 16 октября 2016 года.

3.2. Результаты Конкурса будут опубликованы в срок до 17 октября 2016 года на официальном сайте ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».

3.3. Победители Конкурса получают диплом Конкурса.

Раздел 4. Заключительные положения

4.1. Жюри Конкурса оставляет за собой право изменять сроки проведения Конкурса, состав номинаций, а также любые пункты настоящих Правил, уведомляя об этом участников Конкурса.

К данным Правилам разработаны следующие Приложения:

Приложение 1. Положение о конкурсе компьютерных рисунков «Цифровое пространство».

Приложение 2. Основные критерии оценки работ.

Положение о конкурсе компьютерных рисунков «Цифровое пространство»

1. Цель Конкурса. Развитие интеллектуальных, творческих и эстетических способностей студентов посредством компьютерных технологий.
2. Задачи Конкурса:
 - Развитие творческого интереса в области информационных и компьютерных технологий.
 - Выявление творчески одаренных детей.
 - Развитие творческого потенциала студентов, возможность их самореализации;
 - Создание среды творческого общения, ситуации успеха;
3. Участники Конкурса:
 - 3.1. В Конкурсе могут принять участие студенты ГАПОУ ТО «Западно-Сибирского государственного колледжа» 1-4 курс
 - 3.2. Организаторы конкурса – преподаватель информатики ГАПОУ ТО «Западно-Сибирского государственного колледжа»
4. Условия проведения конкурса:
 - 4.1. Конкурс проводится в период: октябрь 2016 года.
Работы выполняются коллективно или индивидуально.
Подведение итогов Конкурса состоится октябрь 2016 года.
 - 4.2. На Конкурс представляются работы на свободную тему по следующим номинациям:
 1. Растровая графика (компьютерный рисунок, выполненный в растровом графическом редакторе).
 2. Векторная графика (компьютерный рисунок, выполненный в векторном графическом редакторе).
 3. Анимация (компьютерный анимированный рисунок).
 4. Коллаж (компьютерный рисунок, выполненный в растровом графическом редакторе).
5. Требования к работам:
 1. Рисунок должен соответствовать теме Конкурса и быть выполнен с помощью компьютерных технологий в конкретной программной среде (например, Paint, Photoshop, Gimp, PhotoPaint). Название рисунка не должно совпадать с названием темы Конкурса. На поле самого рисунка не допускаются надписи, идентифицирующие автора.
 2. Рисунок должен быть выполнен в одном из форматов: *.jpg, *.png, *.gif, *.swf.
6. Основные критерии оценки работ:

Компьютерного рисунка:

 - Композиционное решение.
 - Владение выбранной технологией.
 - Художественная выразительность работы.
 - Творческая индивидуальность.
7. Жюри конкурса:

К работе в жюри привлекаются квалифицированные специалисты.
8. Награждение победителей:

Победители награждаются дипломами I, II, III, степени, остальные - дипломами участников.
9. Прочие условия:

Работы, представленные на конкурс, должны быть подписаны заглавными буквами: название работы, Ф. И. автора,

Основные критерии оценки работ

ФИО участника	Композиционное решение (1-5)	Владение выбранной технологией (1-5)	Художественная выразительность работы (1-5)	Творческая индивидуальность (1-5)	Итого

Учебное занятие разработано для студентов 1 курса специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

МДК.07.01. Теоретическое обучение по профессиональным модулям рабочей профессии «Повар», входит в ПМ.07. Выполнение работ по профессии повар и способствует формированию профессиональной компетенции: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Тип урока: урок обобщения и систематизации знаний

Форма проведения урока: урок-конкурс. Выбранная форма учебного занятия вносит разнообразие в учебный процесс и повышает мотивацию к изучению модуля.

Тема: Приготовление и оформление бутербродов.

Цель: Обобщение и систематизация знаний по приготовлению и оформлению бутербродов.

Задачи:

образовательные – закрепить знания о видах бутербродов, требованиях к качеству бутербродов, умения обосновывать сочетание продуктов, используемых при приготовлении бутербродов, бутербродных смесей, производить расчет технологических и инструкционных карт.

развивающие – содействовать развитию мышления, речи, навыков самоконтроля, умения критически анализировать и обобщать материал.

воспитательные – способствовать воспитанию ответственности за результаты обучения, коммуникативных умений и навыков, уверенности в своих силах, проявлению устойчивого интереса к профессии.

Результаты обучения		Показатель результатов
ПК 7.1.	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.	Демонстрация теоретических знаний технологии приготовления бутербродов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет интерес к выполнению заданий, принимает активное участие в обсуждении профессионально-ориентированной информации.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрирует умение организовывать свою учебную деятельность.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрирует решимость принятия решения в различных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Демонстрирует умение отбирать и систематизировать профессионально-ориентированную информацию в соответствии с заданиями.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрирует коммуникативные умения и навыки при работе в команде, рационально распределяет обязанности при работе в группах.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрирует умение переключаться с одного вида деятельности на другой.

Форма организации урока: фронтальная, индивидуальная, групповая.

Межпредметные связи: ОП.11 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.02. Физиология питания; ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Продолжительность: 60 минут.

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

- компьютер;

- телевизор;
- офисная бумага;
- раздаточный материал;
- презентация.

Ход занятия

1. Организационный момент. (2 мин.)

Приветствие. Студенты садятся по командам за столы. Преподаватель проверяет готовность аудитории к уроку, посещаемость.

2. Постановка целей и задач урока. (3 мин.)

Преподаватель подводит обучающихся к формулировке темы занятия, цели и/или задач урока.

3. Мотивация учебной деятельности обучающихся. (3 мин.)

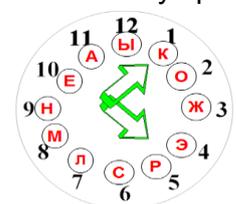
Преподаватель излагает правила структуру и содержание игры. В игре примут участие представители ресторанов «Тартинка», «Мистер Сэндвич», «Бутер». Каждая команда представляет своего капитана (шеф-повара). Далее педагог знакомит с «меню» конкурса и предлагает ознакомиться с таблицей оценивания (*Приложение 1*).

4. Этап проведения игры. (45 мин)

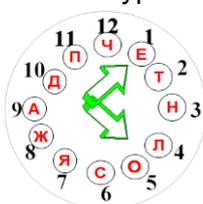
1 этап. Преподаватель объявляет конкурс «Вспоминай-ка», знакомит с условиями его проведения: Каждой команде за 1 мин. на чистом листе бумаги записать как можно больше видов бутербродов. По очереди команды оглашают по одному виду бутерброда (не повторяются). Выигрывает та команда, которая последняя закончила оглашать свой список и получает - 3 балла, 2 балла – получает команда, которая закончила второй и 1 балл – получает команда, которая самая первая закончила оглашать свой список.

Подведение итогов: проставьте количество набранных баллов в свои оценочные листы. Капитанов (шеф-поваров) контролируйте работу всех представителей группы, чтобы сегодня могли выступить все участники группы.

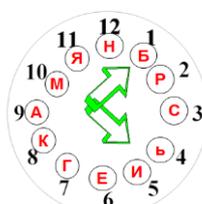
2 этап Преподаватель объявляет конкурс «Циферблат» условия его проведения: «Каждой команде с помощью циферблата составить словосочетание (для каждой команды свое), и найти ему применение к теме урока. Время – 2 мин».



6.12.5.9.2.10. 8.11.6.7.2.



6.1.4.1.10.5.12.3.9.7. 11.9.6.2.9.



7.2.5.1.12.9.11 3.10.6.3.4.

Студентам предлагается разгадать зашифрованные бутербродные смеси, назвать составляющие продукты и рассказать технологию приготовления.

Подведение итогов: проставьте количество набранных баллов в свои оценочные листы.

3 этап Преподаватель объявляет конкурс «Черный ящик». Обучающимся необходимо догадаться какой продукт находится в черном ящике по подсказкам. Максимально можно получить за этот конкурс 4 балла. Дается четыре подсказки. После каждой подсказки команда может отвечать. В случае неправильного ответа данная команда лишается права дальнейшего ответа на данный вопрос конкурса.

Что находится в черном ящике?

Первая подсказка: очень важный продукт питания.

Вторая подсказка: существует тысячу лет.

Третья подсказка: содержит все вещества, необходимые организму.

Четвертая подсказка: готовят из муки разных сортов, служит основой для бутербродов.

Итак, ответ – **Хлеб**.

- Какое отношение хлеб имеет к нашей теме?
- Какие еще вы знаете основы для приготовления бутербродов?

Командам, не ответившим в предыдущем конкурсе», предоставляется возможность сыграть Блицтурнир. Времени на обдумывания ответа нет. За каждый правильный ответ команде начисляется 1 балла, (максимум 4 балла). Если команда затрудняется ответить, можно предложить ответить на вопрос команде, которая не участвует в игре и тем самым заработать дополнительные баллы.

Блиц-турнир 1

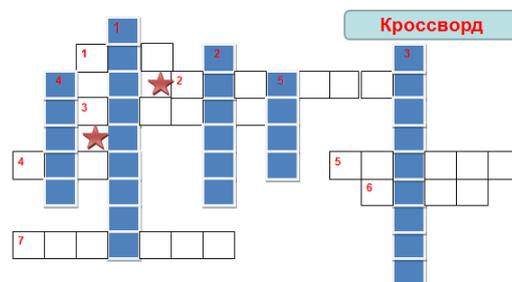
- Какие бутерброды существуют в зависимости от вкусового качества?
- Какие требования предъявляют к приготовлению бутербродов?
- Какое оборудование инвентарь используется для приготовления бутербродов?
- Чем отличается сэндвич от гамбургера?
- В какой стране делают самые бутербродные бутерброды?

Блиц-турнир 2

- В чем заключается питательная ценность бутербродов?
- В каком цехе готовят бутерброды?
- Какая основа бутербродов?
- Чем отличается канапе от тартинки?
- Требования к качеству готовых бутербродов?

Подведение итогов: студенты выставляют количество набранных баллов в свои оценочные листы.

4 этап Преподаватель объявляет конкурс «Проверь себя». Предлагается, работая в группах, записать ответы в кроссворд, времени - 5 минут. Правильность ответов сопоставляется с ответами на слайде. Максимальная оценка кроссворда 10 баллов, за каждый не ответивший вопрос или не верный ответ - минус 1 балл.



Подведение итогов: студенты выставляют количество набранных баллов в оценочные листы.

5 этап Преподаватель объявляет конкурс «Ребусы». Каждая команда расшифровывает 5 ребусов (Приложение 2) и составляет рассказ с использованием разгаданных слов (4-5 предложений). За каждое неправильно разгаданное слово снимается 1 балл.

6 этап Преподаватель объявляет конкурс «Что бы это значило...?» Каждая команда получает картинку с изображением не стандартного бутерброда (Приложение 3), и за 2 минуты должна предложить название бутерброда и дать его экспертную оценку.

Подведение итогов: проставьте количество набранных баллов в свои оценочные листы.

7 этап Конкурс «Ты мне – я тебе». Каждая команда задает по вопросу командам-соперникам. Если ответ, полученный на вопрос, не удовлетворяет команду, то она дополняет его или сама отвечает. Максимально за правильный ответ можно получить 3 балла.

Подведение итогов: Студенты выставляют количество набранных баллов в свои оценочные листы.

8 этап Преподаватель объявляет конкурс «Шеф-повар». Пришло время показать свой профессионализм капитанам команд (шеф-поварам). Каждый капитан садится за отдельное рабочее место, получает конверт со списком продуктов и заданием: заполнить технологическую карту приготовления канапе (тарталетки, гамбургера) (Приложение 4).

Пока капитаны (шеф-повара) трудятся, остальные члены команды участвуют в конкурсе «Бутербродия», презентуя домашнее задание (Приложение 5).

Подведение итогов: оценка защиты домашнего задания противоположная команда, по следующей схеме: Команда № 1 → Команда № 2 → Команда № 3 → Команда № 1. Проверка результатов работы капитанов команд по схеме: Команда № 1 → Команда № 2 → Команда № 3 → Команда № 1. Студенты выставляют количество набранных баллов в свои оценочные листы.

9 этап Педагог подводит итоги игры, по количеству баллов, заработанных каждой командой. Определяются места (количество звезд для ресторана). Присваивается звание

«Лучший ресторан». Выставляются оценки: максимум - всей команде, внутри команды обучающиеся оценивают работу каждого члена команды, и листы с оценками сдаются преподавателю.

5.Подведение итогов урока. Рефлексивно оценочная часть. (5 мин)

Организует обсуждение итогов урока, привлекая студентов к оценке его результативности, к обсуждению допущенных ошибок и недостатков. *Предлагает продолжить фразы*

- Я узнал....
- Я научился...
- Мне понравилось.....
- Я затруднялся.....
- Мое настроение.....

Приложение 1

Оценочный лист № ____

Ресторан « _____ »

Список группы	Конкурсы										
	Вспоминайка 1 мин.	Циферблат 2 мин.	Черный ящик. 2 мин.	Блиц 4 мин.	Кроссворд «Проверь себя» 5 мин.	Ребус 4 мин.	Что бы это значило 2 мин.	Ты мне я тебе 4мин.	Технологическая карта (шеф-повар). 7 мин.	Бутербродия (Д/З)	Количество баллов
	Мак. 3 б.	Мак. 5 б.	Мак. 4 б.	Мак. 4 б.	Мак. 10 б.	Мак. 5 б.	Мак. 1 балл	Мак. 2 б.	Мак. 10 б.	Мак. 20 б.	

Оценка «5» - 60-55 баллов.

Оценка «4» - 54-49 баллов.

Оценка «3» - 48 – 43 баллов.

Приложение 2

Ребусы





Конкурс «Шеф-повар»

Задания:

1. Произвести расчет канапе из предложенных продуктов (салями, сыр творожный, зелень, багет, оливки) и заполнить технологическую карту. Выход 40 г , 4шт. на порцию.
2. Произвести расчет тартинки из предложенных продуктов (слоеное тесто, бекон, сыр творожный, перец болгарский (жаренный), помидоры черри) и заполнить технологическую карту. Выход 30 г , 4шт. на порцию.
3. Произвести расчет гамбургера из предложенных продуктов (круглая булочка, рубленый бифштекс, помидоры, лук, салат, чеснок, йогурт, горчица, кетчуп) и заполнить технологическую карту. Выход 30 г , 4шт. на порцию.

Ресторан: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда _____

Рецептура _____

№ п/п	Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес брутто, г на _____пор	Вес нетто, г на _____пор
Выход:					
Краткая технология					
Требование к качеству:					
Температура отпуска:					

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Бутерброд _____

Набор сырья	Брутто	Нетто	Наименование операций	Последовательность выполнения работ	Используемый инвентарь, посуда	Используемое оборудование

Требование к качеству

Внешний вид	
Вкус	
Цвет	
Запах	
Консистенция	

Пояснительная записка

ПМ 05. «Выполнение работ по профессии рабочий зеленого хозяйства» изучается на 2 курсе специальности 35.02.01 Лесное и лесопарковое хозяйство. Модуль включен в учебный план в соответствии с ФГОС СПО и позволяет студентам получить рабочую профессию «Рабочий зеленого хозяйства».

Цель курса овладение основным видом профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ, связанных с выращиванием цветочных и декоративных культур, озеленением и благоустройством территории и соответствующих профессиональных компетенций.

Тема учебного занятия «Посев семян цветочных культур» способствует формированию ПК 5.1 Проводить семенное размножение цветочно-декоративных культур. Это тема № 52 в составе 3 раздела «Выполнение работ по выращиванию рассады цветочных растений и вегетативном их размножении».

Общая цель обучения конкретизируется в следующих задачах:

- усвоить понятия «посев», «способы посева»;
- усвоить технику посева;
- научиться проводить посев семян;
- совершенствовать умение составлять схемы;
- совершенствовать умение работы в команде.

На занятии использовались методы: интерактивного обучения, словесный, информационно-поисковые (составление алгоритма), наглядно-демонстрационный (мультимедийная презентация), практический (посев).

С целью эффективности и результативности занятия использованы следующие методы дифференцированного обучения (с точки зрения нейропедагогики)

Правополушарные студенты	Левополушарные студенты
Задание на время	Работа с текстом
Работа в группе	Обобщение
Проверка на занятии	Понятийное понимание слов
Устные ответы	Обучение других
Светлая основа – темные буквы	Темная основа – светлые буквы

Кроме того, учитывались рекомендации по особенностям системы восприятия:

Аудиальный тип	Визуальный тип	Кинестетический тип
Диалоговый режим	Чтение со слайда	Задание с использованием инструментов и материалов (8 этап)
Устные задания (6 эт.)	Чтение информационного текста	

В ходе занятия использовались такие приемы обучения как:

Для обеспечения мотивации:

- положительный настрой
- опора на жизненный опыт студентов

На этапе целеполагания, актуализации:

- просмотр видеофрагмента

- моделирование профессиональной деятельности, когда имитировалась как ситуация профессиональной деятельности (работники озеленительной компании), так и сама профессиональная деятельность.

На этапах формирования и закрепления знаний:

- объяснение преподавателя
- демонстрация слайдов
- организация работы с текстом
- составление логической схемы.
- посев семян

На этапе домашнего задания:

- подготовка творческих работ.

На этапе рефлексии

- продолжение рефлексивного ряда.

Форма организации обучения – групповая работа.

При оценивании использовались такие формы как взаимооценка, самооценка и экспертная оценка.

Учебно-методическая карта занятия

Учебная дисциплина (ПМ): ПМ.05. Выполнение работ по профессии Рабочий зеленого хозяйства.

Тема занятия: Посев семян цветочных культур.

Тип занятия: комбинированное

Методы: интерактивного обучения, словесный, информационно-поисковые, наглядно-демонстрационный, практический.

Цели занятия:

1. Дидактическая: способствовать формированию понятий «посев», «способы посева»; первоначальных умений посева семян.

2. Развивающая: способствовать развитию умений анализировать, выделять главное, делать выводы, систематизировать материал, представлять информацию в различных знаковых системах и развитию культуры публичного выступления.

3. Воспитательная: способствовать воспитанию самостоятельности, ответственности, уважения к чужому мнению, коллективизма.

Формируемые компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды

ПК 5.1. Проводить семенное размножение цветочно-декоративных культур.

Межпредметные связи:

ПМ.01. МДК 01.01. Организация и проведение мероприятий по воспроизводству лесов и лесоразведению

УП 05. Учебная практика.

ОП.02. Ботаника

Учебно-методическое обеспечение занятия: адаптивный конспект, алгоритм техники посева, инструкция по технике безопасности, оценочная ведомость.

Оборудование: мультимедийное оборудование; электронные средства обучения (видеофильм, презентация Power Point); инструменты, посадочные ящики, рабочая форма.

Литература:

Бобылева О.Н.. Цветочно-декоративные растения защищенного грунта. – М.: Академия, 2012. – 152 с.

Бобылева О.Н.. Цветочно-декоративные растения открытого грунта. – М.: Академия, 2012. – 224 с.

Соколова Т. А., Бочкова И. Ю. Декоративное растениеводство. Цветоводство. - М.: ИЦ «Академия», 2012 – 458 с.

Интернет-ресурсы:

Greeninfo.ru Информационный портал по садоводству, цветоводству и ландшафтному дизайну Режим доступа:
http://www.greeninfo.ru/grassy/ageratum_houstonianum.html/Article/_/aID/5720

Любимые цветы – все о палисадниках. Клумбах и цветах. Режим доступа:
<http://flowers.cveti-sadi.ru/>

Распределение времени

1. Организационный момент – 2 мин
2. Целеполагание – 3 мин.
3. Актуализация – 3 мин.
4. Изучение нового материала – 35 мин.
5. Анализ работ студентов и группы – 2 мин.
6. Задание студентам – 2 мин.
7. Рефлексия – 3 мин.

Содержание занятия

Элементы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов и результат
Организационный этап Цель: <i>Подготовка студентов к работе</i>	Приветствует студентов, проверяет присутствующих, проверяет готовность обучающихся к занятию.	Приветствуют, слушают. Быстрое включение обучающихся в деловой ритм. Формируются: ОК 1, ОК 2
Целеполагание и мотивация Цель: <i>Создание условий для понимания и принятия обучающимися цели занятия.</i>	Предлагает прослушать стихотворение. Задаёт вопрос: О ком в стихотворении идет речь? Обобщает трудовые функции рабочего зеленого хозяйства.	Слушают. Предлагают варианты ответов. Развиваются умения анализировать, делать выводы.
	Показывает видеосюжет. Задаёт вопрос: «О чем этот ролик?»	Просматривают видеосюжет. Высказываются, дополняют ответы друг друга. Развиваются умения анализировать, делать выводы
	Предлагает определить тему занятия. Выслушивает варианты ответов. Демонстрирует презентацию и предлагает провести сравнение правильного и неправильного посева для формулировки цели и задач занятия. Задаёт вопросы, побуждающие студентов определить цель и задачи занятия:	Дают предполагаемые варианты темы занятия, определяют тему занятия, записывают в тетрадь. Смотрят презентацию, высказываются. Самостоятельно формулируют цель и задачи занятия. Планируют деятельность. Формируются: ОК 1, ОК 2, ПК 5.1. Развиваются умения анализировать, делать выводы
Актуализация Цель: <i>Создание условий для усвоения новых знаний и способов деятельности.</i>	Создает учебно-производственную ситуацию: предлагает студентам выступить в роли работников озеленительной компании, создать бригады.	Объединяются в бригады. Воспитывается самостоятельность. УК 5.1
	Проводит инструктаж с бригадирами.	Бригадиры слушают инструктаж. Бригадиры проводят инструктаж по технике безопасности с членами бригады (приложение 1). Мотивируются на продуктивную деятельность. Развивается культура публичного выступления. Воспитывается самостоятельность Формируются: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 7
Изучение нового материала Цель: <i>Организовать</i>	Предлагает записать основные понятия по ходу объяснения. Объясняет материал с использованием презентации.	Слушают, фиксируют основные понятия. Формируются представления о понятиях «посев», «способы посева»

<p><i>восприятие, осмысление, первичное запоминание понятий и овладение способами действий.</i></p>		<p>Развиваются умения анализировать, выделять главное. Воспитывается самостоятельность.</p>
	<p>Предлагает бригаде составить схему по изложенному материалу.</p>	<p>Бригадиры организуют работу в группе, высказывают предложения, обсуждают. Составляют схему на листе формата А3. Формируются представления о понятиях «посев», «способы посева» Развитие умений систематизировать материал, представлять информацию в различных знаковых системах. Воспитывается самостоятельность, ответственности, уважения к чужому мнению, коллективизм.</p>
	<p>Предлагает одной из бригад озвучить схему, а остальным бригадам сделать дополнения и исправления.</p>	<p>Озвучивают схему. Активно добавляют, производят корректировку. Развитие культуры публичного выступления Воспитывается ответственности, уважения к чужому мнению.</p>
	<p>Предлагает составить алгоритм техники посева семян предложенным способом (приложение 3), используя адаптивные конспекты (приложение 2) Организует самостоятельную работу студентов, консультирует, контролирует работу.</p>	<p>Изучают адаптивный конспект. Обсуждают в бригаде. Составляют алгоритм техники посева семян. Формируются представления о технике посева семян. Развитие умений систематизировать материал, представлять информацию в различных знаковых системах. Воспитывается самостоятельность, ответственность, уважения к чужому мнению, коллективизм.</p>
	<p>Предлагает провести взаимооценку выполненной работы между бригадами (приложение 4).</p>	<p>Оценивают работы друг друга, выставляют оценки в оценочной ведомости. Воспитывается самостоятельность, ответственность.</p>
<p>Предлагает произвести посев цветочных культур предложенным способом. Наблюдает за работой бригады, производит</p>	<p>Надевают рабочую форму. Самостоятельно производят посев семян по алгоритму.</p>	

	<p>корректировку. Оценивает, выставляет экспертные оценки (приложение 4)</p>	<p>Устраняют типичные ошибки. Проводят уборку рабочего места. Максимальное использование самостоятельности в усвоении знаний и овладении способами деятельности. Формируются первичные умения посева семян. Формируются: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПК 5.1. Воспитывается самостоятельность, ответственность, коллективизм.</p>
<p>Анализ работ студентов и группы Цель: <i>Подведение итогов занятия, качественная и количественная оценка работы.</i></p>	<p>Предлагает бригадирам произвести оценку работы членов бригады (приложение 4). Объявляет итоговые оценки, выставляет в журнал.</p>	<p>Бригадир выставляет оценки в оценочной ведомости. Получение обучающимися информации о реальных результатах их деятельности. Формируются: ОК 3, ОК 7</p>
<p>Домашнее задание Цель: <i>Обеспечение понимания содержания и способов выполнения домашнего задания</i></p>	<p>Предлагает создать презентацию по теме «Посев цветочных культур» с учетом особенностей высеянных семян. Презентация выполняется бригадой совместно. Предлагает произвести посев семян в домашних условиях одним из предложенных способов. Результаты работы представить в форме фотоотчета.</p>	<p>Слушают, уточняют, записывают. Формируются: ОК 1, ОК 2, ПК 5.1.</p>
<p>Рефлексия. Цель: <i>Мобилизация обучаемых на осознание своей деятельности на занятии.</i></p>	<p>Предлагает вспомнить тему и цели занятия. Задаёт вопрос: Достигнута ли цель? Предлагает продолжить фразу рефлексивного ряда: Сегодня на занятии самым интересным было Сегодня на занятии мне понравилось После окончания занятия я смогу..... После окончания занятия мое настроение.....</p>	<p>Активно высказывают свое мнение, аргументируют. Осознают важность полученных знаний и умений для профессиональной деятельности и для жизни. Формируются: ОК 1, ОК 2</p>

Инструкция
по технике безопасности при посеве семян цветочных культур
Общие требования безопасности

1. Требования безопасности перед началом работы

- 1.1. Перед началом работы надеть рабочую одежду и обувь, перчатки.
 1.2. Убедиться в исправности инвентаря и его соответствия требованиям безопасного использования, а именно:
- тара (ящики, ведра и т. п.) не должна иметь острых выступов, заусенцев, а ее ручки должны быть надежно закреплены;
 - режущие кромки инструментов должны быть цельными и хорошо заточенными.

2. Требования безопасности во время работы

- 2.1. Уходить с места работы до наступления общего для всей бригады перерыва работник может только с разрешения руководителя.

3. Требования безопасности по окончании работы

- 3.1. Очистить и сдать на хранение инвентарь, средства индивидуальной защиты, которыми пользовались, прибрать рабочее место.
 3.2. Тщательно вымыть руки.

Дата	Фамилия, имя, отчество	Подпись
27.01.16		С инструкцией ознакомлен

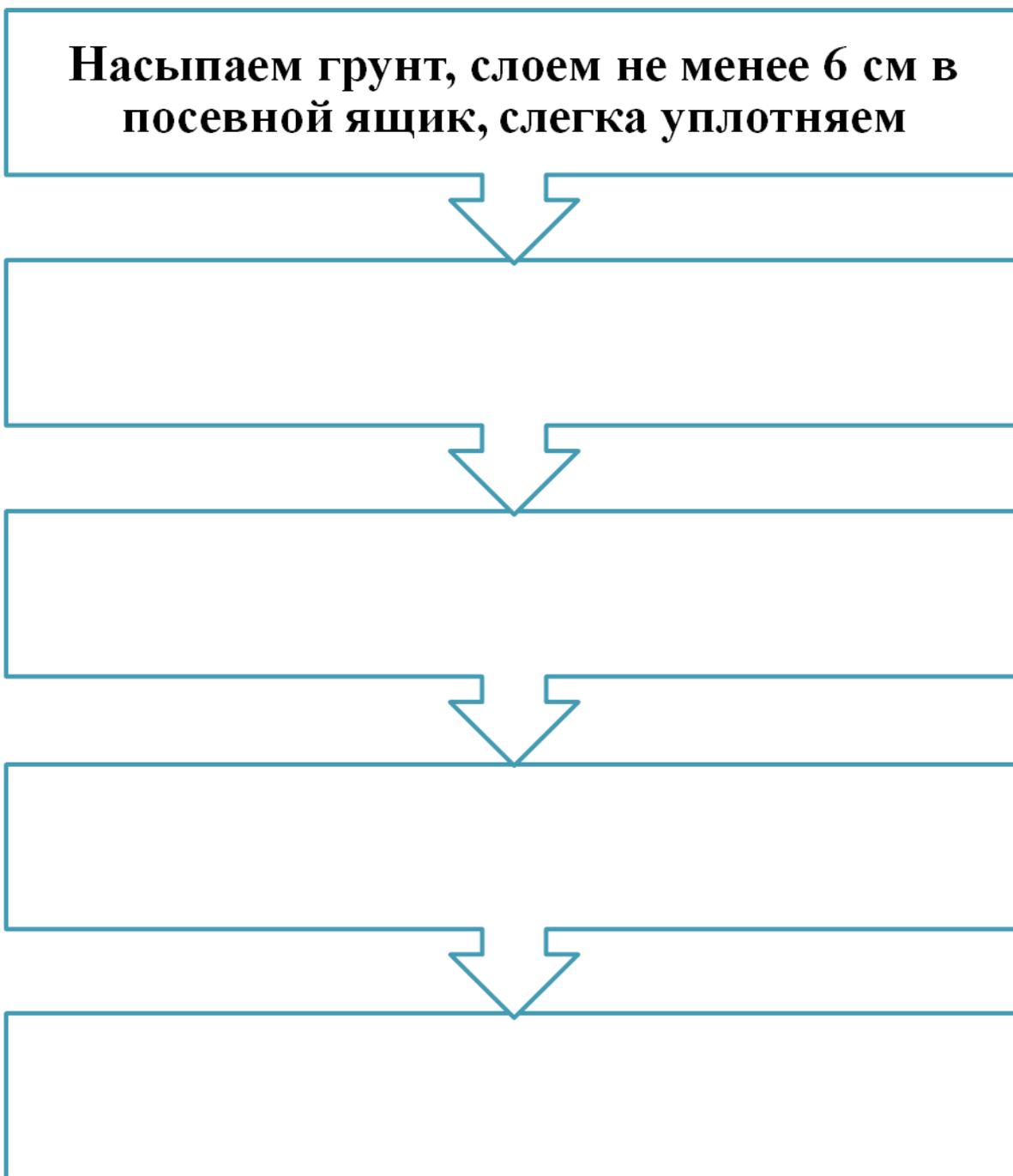
Рядовой посев семян

Рядовой посев семян в основном применяют в открытом грунте. Почву выравнивают и хорошо разборанивают. Семена высевают в бороздки, намеченные маркером, расстояние между которыми не менее 1 см.



Семена средних размеров (у скабиозы, нигеллы, космеи, хризантемы, шалфея) заделывают на глубину 1 см, крупных размеров (у люпина, кермека, горошка, ипомеи) – на глубину 2-3 см. После посева производят опрыскивание посевов. Ящики накрывают стеклом или плотной бумагой, пленкой.

Алгоритм техникипосева



Выполнила бригада №.....
Оценила бригада №.....

Оценочная ведомость

Задание	Вид оценки	Критерии оценки	Оценка
1. Алгоритм техники посева	Взаимооценка (бригады обмениваются алгоритмами и оценивают правильность, сверяя с эталоном)	- соответствие выделенных этапов заданному способу посева (1 балл) - наличие всех этапов в алгоритме посева (2 балла) - соответствие последовательности этапов посева эталону (2 балла)	
2. Техника посева семян	Экспертная (оценивает преподаватель)	- подготовка почвы к посеву (1 балл) - соответствие глубины заделки семян (1 балл) - соответствие посева заданному способу (1 балл) - увлажнение почвы после посева (1 балл) - закрытие пленкой (1 балл)	
3. Работа бригады	Самооценка (оценивает бригадир каждого члена бригады, максимальный балл=5)	- активность бригады в деятельности (2 балла) - умение решать производственные задачи (посев семян) (2 балла) - творческое проявление бригады (1 балл)	
Итоговая оценка			

Профессиональное образование в условиях реализации ФГОС является одной из важнейших сфер общественной жизни. Конечным продуктом профессионального образования является качество подготовки обучающегося.

Качество образования понятие многогранное. В современном понимании качество образования – это не только соответствие умений и знаний обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту, но и деятельность каждого педагога в направлении обеспечения образовательных услуг.

Таким образом, можно сказать, что одним из показателей качества образования является качество преподавания. Качественное преподавание невозможно без использования в образовательном процессе современных педагогических технологий. Одной из таких технологий, позволяющих разнообразить и повысить качество образовательных услуг, является технология модерации.

Технология модерации позволяет значительно повысить результативность и качество образовательного процесса, посредством организации коллективной работы обучающихся в малых группах. Приемы, методы и формы организации познавательной деятельности обучающихся по технологии модерации направлены на активизацию аналитической и рефлексивной деятельности обучающихся; развитие исследовательских умений; развитие коммуникативных способностей и навыков работы в команде.

Цель технологии модерации - развитие способности обучающихся к самостоятельному и ответственному решению вопросов и проблем.

Базовые процессы модерации :

- визуализация – наглядное представление мнений, идей, решений;
- вербализация – групповое обсуждение по принятым правилам;
- презентация – представление результатов работы малых групп;
- обратная связь – обмен содержательной и эмоциональной информацией между участниками.

Процедура проведения модерации:

I этап – Инициация (начало занятия, разделение на группы);

II этап – Вхождение или погружение в тему (сообщение целей занятия);

III этап – Формирование ожиданий обучающихся (планирование эффектов занятия);

IV этап – Интерактивное изложение (передача и объяснение информации);

V этап – Проработка содержания темы (групповая работа обучающихся):

5.1. Работа в малых группах над проблемой;

5.2. Эмоциональная разрядка;

5.3. Представление группами полученных результатов.

VI этап – Подведение итогов (рефлексия, оценка занятия).

Для того, чтобы технология модерации могла реализовываться в практике образования, педагогу необходимо владеть разнообразными интерактивными методами, уметь организовывать групповую работу, активизировать и регламентировать процесс взаимодействия участников группы на основе демократических принципов; обеспечивать деловое общение, протоколирование процесса обсуждения, промежуточных и итоговых результатов дискуссии.

Цель учебного занятия по теме «Атмосферный воздух, его физические и химические свойства, гигиеническое и экологическое значение» - формирование знаний о факторах воздушной среды, влияющих на здоровье человека

Задачи:

Образовательные (дидактические):

1. Изучить факторы воздушной среды.
2. Определить влияние факторов на здоровье человека.
3. Научить давать санитарно-гигиеническую оценку воздушной среды.

Развивающие:

1. Обеспечить ситуации, способствующие развитию умений организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их качество и эффективность

2. Обеспечить ситуации, способствующие развитию умений работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

3. Обеспечить ситуации, способствующие развитию умений организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности

Воспитательные:

1. Создать условия для понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого профессионального интереса.

2. Организовать ситуации, акцентирующие формирование ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.

Форма организации учебной деятельности- групповая работа.

Структура учебного занятия

№	Фазы занятия	Задачи фазы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Ожидаемый результат (показатели)
1	Инициация	Подготовить обучающихся к работе.	В игровой форме группа делится на малые группы для дальнейшей работы: обучающимся предлагается выбрать карточку с определенным слогом. - Какое слово получилось? (атмосфера). Да, действительно – атмосфера. Ведь именно атмосфера является одним из жизнеобеспечивающих факторов окружающей среды.	Приветствуют преподавателя. Распределяются по группам.	Полная готовность обучающихся к учебно-познавательной деятельности; готовность оборудования; быстрое включение обучающихся в работу.
2	Формирование ожиданий, вхождение в тему	Организовать и направить к цели познавательную деятельность обучающихся.	Метод «Что у меня на сердце?». Иногда мы можем услышать в общении друг с другом такие слова «у меня легко на сердце» или «у меня тяжело на сердце». Начиная любое дело, человек имеет ожидания и опасения. Ожидания напоминают нам что-то лёгкое, воздушное, а опасения – тяжёлое. Давайте определим с вами, когда и почему на учебном занятии может быть на сердце тяжело, а когда легко, и с чем это связано. Для этого на одной стороне сердечка напишите причины, отчего у вас на сердце, сейчас тяжело, и причины, отчего у вас на сердце легко.		Готовность обучающихся к активной учебно-познавательной деятельности на основе опорных знаний.

		<p>Определить тему занятия. Определить цели и задачи занятия</p> <p>Развивать умение выработать единую стратегию работы в группах.</p> <p>Актуализация знаний.</p>	<p>В конце занятия мы вернёмся к этим сердечкам и узнаем, подтвердились ли ваши опасения или вам было уютно и комфортно на занятии. А теперь прочитайте текст, в котором пропущены слова, и дополните его.</p> <p>Метод «Улы» (Приложение 1) Теперь каждой группе я предлагаю по три вопроса: 1) Что я знаю по теме занятия? 2) Какие недостающие знания и умения я могу получить на занятии? 3) Где я смогу использовать полученные знания и умения?</p>	<p>Формулируют письменно ожидания от учебного занятия.</p> <p>Подбирают пропущенные слова. Дают предполагаемые ответы, совместно с преподавателем определяют тему занятия Формулируют цель и задачи занятия</p> <p>Обсуждение в группах. Выступление групп.</p>	
3	Интерактивная лекция	<p>Обеспечить активность и разнообразие мыслительной практической деятельности в процессе освоения учебного материала, стимулировать обучающихся к критическому мышлению, умение совместно работать в команде.</p>	<p>Метод «Продвинутая лекция» Мы составим информационную карту по теме «Атмосферный воздух, его физические и химические свойства, гигиеническое и экологическое значение». У вас на столе есть модель информационной карты, состоящей из 4 секторов. 1-й этап проведения продвинутой лекции – вызов. - Запишите в каждом секторе</p>	<p>Изучают предложенный материал, заполняют информационную карту. Обсуждают информационный прогноз. Выступление групп.</p>	<p>Активные действия обучающихся с объектом изучения, максимальное использование самостоятельности в добывании знаний и овладении способами деятельности.</p>

			<p>свои мысли по ведущим моментам темы. Возможно, в ходе этого этапа у вас останутся «белые пятна» в вашей информационной карте.</p> <p>2-этап – осмысление. Я представляю вам информацию по нашей теме. По ходу моей лекции вы отмечаете в своей карте знаком + совпадения, а знаком – расхождения услышанной в лекции информации, со сделанным ранее прогнозом. Каждая группа представляет свой сектор.</p> <p>3-этап – рефлексия. Мне бы хотелось задать всем группам один вопрос – Хотелось бы вам продолжать изучение материалов по теме «Атмосферный воздух, его физические и химические свойства, гигиеническое и экологическое значение»?</p>		
4	Проработка содержания темы	Закрепление знаний.	<p>Метод «Ковёр идей».</p> <p>Предлагаю каждой группе задания для проработки содержания темы.</p> <p><u>Задания для I группы.</u></p> <p><u>Первый этап</u> – понимание проблемы. Влияют ли загрязнения атмосферного воздуха на экологию и гигиену</p> <p><u>Второй этап</u> – поиск решений. Предложите законодательные мероприятия защиты атмосферы от загрязнений.</p>	Работают в группах, используя ранее полученные и созданные материалы.	Усвоение сущности знаний и способов деятельности на репродуктивном уровне. Ликвидация типичных ошибок и неверных представлений у обучающихся.

			<p><u>Третий этап</u> – оценивание идей. Перечислите принципы защиты атмосферы от загрязнений.</p> <p><u>Задания для II группы.</u></p> <p><u>Первый этап</u> – понимание проблемы. Влияют ли загрязнения атмосферного воздуха на быт населения?</p> <p><u>Второй этап</u> – поиск решений. Предложите архитектурно-планировочные мероприятия защиты атмосферы от загрязнений.</p> <p><u>Третий этап</u> – оценивание идей. Перечислите принципы защиты атмосферы от загрязнений.</p> <p><u>Задания для III группы.</u></p> <p><u>Первый этап</u> – понимание проблемы. Влияют ли загрязнения атмосферного воздуха на здоровье населения?</p> <p><u>Второй этап</u> – поиск решений.</p> <p>В чем заключается роль озеленения и мониторинга по защите атмосферы от загрязнений.</p> <p><u>Третий этап</u> – оценивание идей. Перечислите принципы защиты атмосферы от загрязнений</p>		
5	Рефлексия	Проанализировать деятельность преподавателя и обучающихся. Дать оценку успешного достижения цели.	Я предлагаю вернуться к методу «Что у меня на сердце?». Прочитайте ещё раз вопросы, которые вам были заданы в начале занятия и вспомните ваши ответы на них. Изменились ли они?	Обмен мнениями в группах. Называют тему и цели. Задают вопросы. Дают оценку занятию.	Открытость обучающихся в осмыслении своих действий и в их самооценке.

			Предлагаю вспомнить тему, цели занятия. Достигнута ли цель занятия, остались ли невыясненные вопросы?		
6	Домашнее задание	Сообщить домашнее задание. Разъяснить методику выполнения упражнения.	Для того, чтобы закрепить полученные умения и знания, вам необходимо выполнить домашнее задание по учебнику «Гигиена и экология человека» под редакцией Ю.П. Пивоваров, В.В. Королик, Л.Г. Подунова «Академия» Москва. 2012. стр. 21-56. Тема «Окружающая среда и ее влияние на организм человека»: составьте таблицу атмосферных загрязнений и влияние их на здоровье человека.	Знакомятся с содержанием домашнего задания.	Реализации необходимых и достаточных условий для успешного выполнения задания всеми обучающимися.

Пояснительная записка

1. **Тема:**

1.1. **дисциплина:** ПД.01 Математика,

1.2. **тема курса:** Геометрия. Измерения в геометрии,

1.3. **тема занятия:** Площадь поверхности прямоугольного параллелепипеда;

2. **Целевая аудитория:**

2.1. Обучающиеся 1-го курса специальности 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений (16 лет); возможно включение студентов других смежных специальностей;

2.2. **уровень компетенции:** средний по владению математическими приемами и знаниями и начальный по владению знаниями по профессиональным дисциплинам;

3. **Цели обучения:**

3.1. **Цель преподавателя:** создать условия для определения формулы площади поверхности прямоугольного параллелепипеда и ее применения в практических ситуациях;

3.2. **Цель обучающихся:** научиться определять площадь поверхности прямоугольного параллелепипеда,

4. **Задачи:**

4.1. обучающие:

- развитие умения составлять формулу площади поверхности прямоугольного параллелепипеда;

- формирование умения вычислять площадь поверхности прямоугольного параллелепипеда;

- повторение пройденного материала по темам: «Прямоугольный параллелепипед», «Многоугольники».

4.2. развивающие:

- формирование умения выделять свойства в изучаемых объектах;

- формирование умения действовать по заданному алгоритму;

- формирование понимания прикладного характера математики к изучению окружающего мира.

- стимулирование познавательного интереса;

- развитие приёмов анализа и синтеза объекта и его свойств;

- развитие мыслительных способностей и интереса к познанию.

4.3. воспитательные:

- развитие самостоятельности;

- формирование у обучающихся чувства коллективизма, ответственности и трудолюбия;

- воспитание потребности в овладении специальными знаниями, умениями, навыками;

- воспитание веры в свои силы и потребности раскрыть потенциальные способности.

5. **Формируемые предметные результаты:**

5.1. сформированность представлений о способах описания явлений реального мира на математическом языке;

5.2. сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;

5.3. владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

5.4. владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств

геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

6. **Формируемые компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

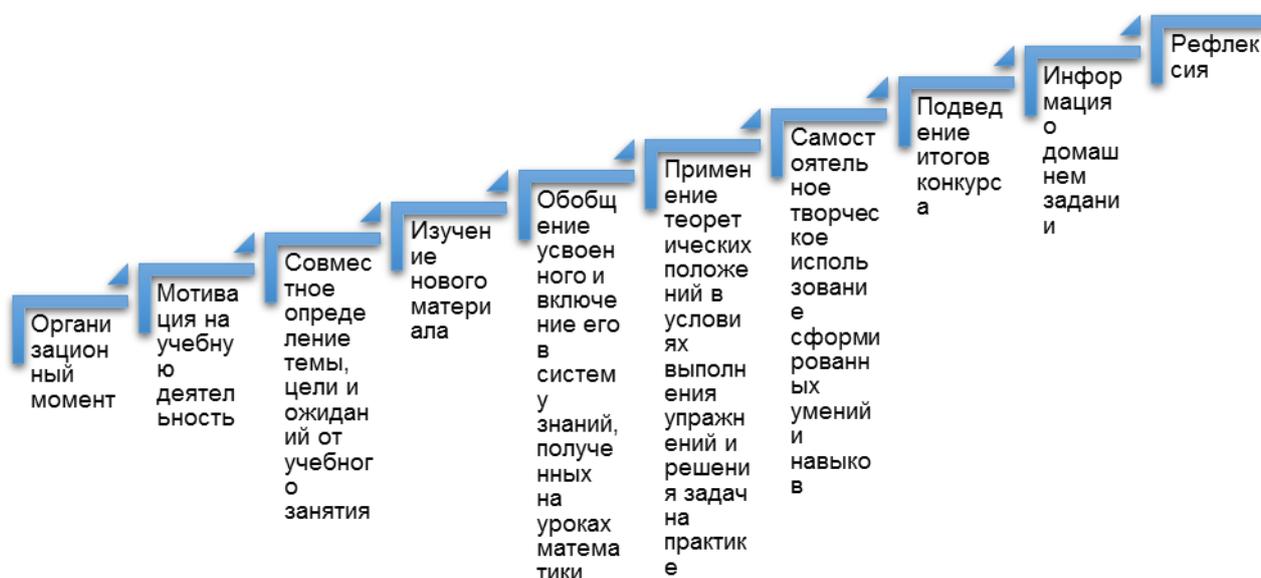
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

7. **Структура учебного занятия:**



8. **Форматы:**

8.1. Упражнения-разминки

8.2. Групповая дискуссия

8.3. Мини-лекция на основе видеоролика

8.4. Ролевая игра (практические упражнения)

8.5. Обратная связь

9. **Требования к проведению учебного занятия:**

9.1. Предварительно: узнать электронные почты обучающихся и создать в собственном почтовом ящике шаблон с адресами

9.2. Предварительно узнать телефоны обучающихся и создать группы для рассылки должностей

9.3. На столах:

- Номер стола
- Рабочие листы
- Конверты с ожиданиями
- Конверты с инструкциями
- Конверт со сметой
- Калькуляторы

9.4. Для раздачи:

- Стикеры разноцветные
- Письмо заказчика
- Игральные карточки
- Цветные карточки для рефлексии

9.5. Ящик для сметы

9.6. Клей

9.7. Технические требования:

- Флипчарт
- Интерактивная доска / Компьютер и мультимедийный проектор
- Колонки
- Мультимедиапроигрыватель
- 3 персональных компьютера или ноутбука с выходом в интернет
- Смартфоны с доступом в сеть Интернет.

Сценарий учебного занятия

Добрый день, ребята! Рада вас приветствовать на сегодняшнем занятии. Меня зовут _____, и сегодня я бы хотела поделиться с вами теми знаниями, которыми владею в совершенстве, а именно знаниями в области математики. Советский математик **Александр Александров говорил, что «инженер, не владеющий математическими методами, – это не инженер, а монтер...»** Инженер, по его словам, в полном смысле этого слова немыслим без знания математики. Сегодня мы это и проверим.

Представляете, сегодня совсем недавно мне пришло на электронную почту письмо, где заказчик предлагает выполнить ремонт. И собираясь к вам на пару, я подумала, что мы можем ему в этом помочь, как никак вы же будущие строители. Я переслала его на ваши электронные почты, поэтому предлагаю достать телефоны и проверить ваш e-mail. Давайте ознакомимся с этим письмом. Кому тяжело читать с экрана телефона? Есть такие? Вы можете обратить свое внимание на слайд. Предлагаю прочитать письмо вслух человека, у которого номер телефона оканчивается на 0.

(Обучающийся читает письмо вслух)

Все необходимые данные и пожелания указаны в этом письме, которое есть у вас в командах. Не будем терять время и приступим. Поддерживаете?

(Обучающиеся ответили «Да»)

Раз уж речь зашла о рабочих, строителях, инженерах, то, как вы думаете, с чего начинается рабочий день на производстве? (на заводе, в строительной фирме и т.д.)

(Обучающиеся ответили: с инструктажа, с правил)

Правильно! С инструктажа и мы начнем наше занятие. Какие правила можно ввести?

(Обучающиеся предложили различные варианты)

Отличные варианты. Предлагаю оставить следующие:

1. Соблюдать регламент.
2. Говорит один.
3. Все ответы и вопросы важны.
4. Слушать и слышать.

Что ж, давайте перейдем к следующему этапу. Нужно объединиться в ___ команд, но не совсем привычным способом. Закройте глаза. С этого момента мы работаем в тишине, слова произносить нельзя.

(Обучающиеся закрыли глаза, преподаватель проходит и осторожно приклеивает каждому на спину стикер определенного цвета)

Откройте глаза. Общаться можно только жестами. У каждого на спине есть стикер определенного цвета. Какой цвет у вас, вы, конечно же, не знаете. Но можете посмотреть у своих соседей. Ваша задача: объединиться в команды по цветам. На выполнение задания вам дается 1 минута. Начинайте!

(Обучающиеся объединились в команды)

Молодцы! Займите места за партами так, чтобы члены вашей команды сидели вместе.

(Обучающиеся занимают места за партами)

Замечательно! Представьте, что ваша команда – это строительная фирма. Таких фирм у нас с вами несколько (3, 4, ...). Придумайте и напишите, пожалуйста, на обратной стороне номера стола название вашей фирмы. Это же название запишите на свой рабочий лист. У вас 30 секунд на обдумывание и выполнение задания.

(Обучающиеся записали название фирмы)

Команда №1, представьтесь, пожалуйста.

Команда №2, команда №3, ...

(команды по очереди произнесли названия фирм)

Отлично! Теперь я вижу перед собой ___ строительных фирм, работающих на одном рынке услуг. Как вы думаете, какова цель работы любой фирмы?

(Обучающиеся отвечают: получить прибыль)

Вот и вы, как сотрудники строительной организации, сегодня должны попытаться заработать как можно больше денег для своей фирмы.

Но давайте вернемся к заказу. В чем вы видите здесь связь с математикой?

(Обучающиеся ответили: посчитать площадь)

Действительно, чтобы посчитать затраты, нужно знать объем работ, а объем работ зависит от площади обрабатываемого помещения.

Хорошо. Тогда форму какой фигуры имеет рассматриваемое помещение?

(Обучающиеся отвечают: прямоугольного параллелепипеда)

Отлично! Как можно сформулировать тему сегодняшнего занятия?

(Обучающиеся отвечают: площадь поверхности прямоугольного параллелепипеда)

Давайте запишем тему на рабочий лист. На запись вам дается 30 секунд.

(Обучающиеся записали тему)

В чем же тогда будет состоять цель нашего занятия?

(Обучающиеся предлагают варианты)

Действительно, цель нашего занятия: научиться определять площадь поверхности прямоугольного параллелепипеда. Занесите ее в рабочий лист. На данное действие у вас 40 секунд.

(Обучающиеся записали цель)

Самое время определить ваши ожидания от занятия. Посмотрите на слайд. Там указаны возможные варианты ожиданий. При этом вы можете придумать свое собственное ожидание, которое на слайде не отражено. Откройте лежащие перед вами белые конверты. В них находятся ваши возможные ожидания. Выберите оттуда 1-2 подходящих варианта или напишите свои. На выполнение данного действия вам дается 30 секунд.

(Обучающиеся выбирают ожидания)

Прошу встать, подойти к флипчарту и наклеить на него ваши ожидания, озвучивая их и обращаясь при этом ко всей аудитории. На выполнение данного действия у вас тоже 30 секунд.

(Обучающиеся наклеили ожидания на флипчарт)

Отлично! Предлагаю вам присесть.

(Обучающиеся занимают свои места)

Нам нужно выполнить заказ. Однако, как его выполнить, когда мы не знаем, как считать площадь поверхности фигуры? Предлагаю узнать.

Итак, давайте посмотрим небольшое видео. Смотрите внимательно. Позднее я задам вам по нему несколько вопросов.

(Обучающиеся смотрят видео о способе нахождения площади поверхности прямоугольного параллелепипеда)

Запишите, пожалуйста, на рабочий лист формулу площади поверхности прямоугольного параллелепипеда, которую вы только что услышали.

(Обучающиеся записали формулу)

Давайте посмотрим, как хорошо вы усвоили новый материал. Предлагаю ответить на несколько вопросов. Пометки можно делать прямо в рабочем листе в пункте под номером 7.

Вопрос 1: Как выглядит формула площади поверхности прямоугольного параллелепипеда?

1) $S = ab + ac + bc$

2) $S = 2abc$

3) $S = 2(ab + ac + bc)$

4) $S = 2a^2b^2c^2$

Вопрос 2: Что такое прямоугольный параллелепипед?

1) **Прямая призма, состоящая из 6 прямоугольников;**

2) Наклонная призма, состоящая из 6 параллелограммов;

3) Пирамида, в основании которой лежит прямоугольник.

4) Куб.

Вопрос 3: Посчитайте площадь поверхности прямоугольного параллелепипеда.

1) $S = 140 \text{ см}^2$

2) $S = 146 \text{ см}^2$

3) $S = 32 \text{ см}^2$

4) $S = 73 \text{ см}^2$

(Обучающиеся отвечают)

Замечательно. Теперь мы знаем все, чтобы выполнить заказ. Напоминаю:

Необходимо выполнить определенный перечень ремонтных работ на объекте крупного заказчика. Для этого за 30 минут нужно оформить сметную документацию и отослать ее.

Виды работ, которые должны быть внесены в смету:

- штукатурные,
- малярные,
- плиточные,
- электромонтажные.

Таким образом, конкурсное задание звучит так:

1. Цель работы группы: получить заказ → получить прибыль для своей фирмы.
2. Распределить роли между участниками группы → каждый вносит свой вклад в работу группы.
3. Выполнить индивидуальное задание.
4. Оформить смету на проект.
5. Отослать заявку заказчику.

Условия конкурса можно определить следующим образом:

1. На выполнение работы дается 30 минут.
2. Результат работы: верно посчитанная смета.
3. Важна работа каждого.
4. Критерии оценки конкурса:
 - Сдача вовремя, не позднее 30 минут.
 - Смета посчитана в соответствии с эталоном.
 - В группе работали все участники.

Начинаем?

(Обучающиеся ответили)

Нет, не начинаем. Мы еще не определили заказчика. Позвольте вас с ним познакомиться.

(преподаватель представляет заказчика)

А вот теперь начинаем. Вам на электронную почту пришло письмо с инструкциями. Откройте его. Какой вопрос вы сейчас хотите мне задать?

(Обучающиеся задают вопрос: Какую именно инструкцию из 4-х им следует открыть?)

Сейчас вам придет sms-сообщение, в котором будет указана должность. Запишите вашу должность в ваш рабочий лист под пунктом номер 8.

(Обучающиеся узнали должность и открыли инструкцию)

Вам дается 1 минута, чтобы ознакомиться с заданием.

(Обучающиеся прочитали инструкцию)

Инструкция прочитана. Приступим к выполнению ваших рабочих обязанностей. Попрошу встать. Ваша задача: объединиться в группы по должностям и занять места за столами. Не забудьте взять с собой рабочий лист. За 1 столом собираются штукатуры, за 2 столом собираются маляры, за 3 плиточники, за 4 электрики.

(Обучающиеся объединились по должностям)

На выполнение вашей работы согласно должностной инструкции вам дается 14 минут. Через 14 минут Вы вернетесь в свои фирмы. Необходимо посчитать нужные вам площади, выбрать материалы (плитку, краску, штукатурку, лампочки), посчитать количество материалов и их стоимость. Напоминаю, вы из разных фирм, а значит, имеете право выбирать понравившиеся вам материалы, но в соответствии с пожеланиями заказчика. Время пошло.

(Обучающиеся выполнили задания)

Закончили! Возвращаемся в свои исходные фирмы.

(Обучающиеся вернулись на свои места)

Отлично! Часть работы сделана. Основная часть конкурса начинается именно сейчас. Прошу открыть на ноутбуках файл под названием «Смета.xls». В нем находится смета, которую необходимо заполнить. Посмотрите на нее. Заполнению подлежат пункты, выделенные желтым цветом. Есть четыре таблицы на каждый пункт. Давайте вместе заполним таблицу 1. Штукатурные работы, а оставшуюся часть задания вы выполните самостоятельно. Ваша задача: верно посчитать смету и раньше всех остальных отослать на электронную почту заказчику, которую вы видите на слайде.

(данные слова преподаватель сопровождает показом на слайде)

На выполнение данной работы вам дается 14 минут.

(Обучающиеся выполнили задание, посчитали смету, отправили смету на электронную почту заказчику)

Закончили. Заказчик заявки получил. И пока он определяет победителя, давайте проверим правильность выполнения работы.

(Заказчик проверяет результаты)

Я вам раздаю по половине игральной карты. На каждой карточке написан либо вопрос, либо ответ на него. Задача тех, кто получил карточку с вопросом найти человека, у которого есть карточка с ответом. Задание считается выполненным, если все объединились в пары. На выполнение задания у вас 1 минута.

(Обучающиеся нашли свою пару)

Пара №1, прочитайте, пожалуйста, ваш вопрос и ответ на него.

Пара №2, ... и т.д.

(преподаватель опрашивает несколько пар)

А теперь в парах ответьте на вопрос: «Чем запомнилось вам сегодняшнее занятие? Достигли ли вы поставленных задач?» Обязательно отвечайте только по сигналу и по очереди! Сначала отвечает один участник, через 30 секунд по сигналу второй. Начинает тот, кто ближе к потолку. Время пошло.

(Обучающиеся отвечают на вопрос)

Теперь второй участник отвечает на вопрос.

(Обучающиеся отвечают на вопрос)

Отлично!

(преподаватель опрашивает нескольких студентов об ответах их напарников)

Замечательно! Давайте вернемся в рабочие команды.

Настало время озвучить победителей нашего конкурса. Напоминаю критерии оценки конкурса:

- Сдача вовремя, не позднее 30 минут.
- Смета посчитана в соответствии с эталоном.
- В команде работали все участники.

(заказчик озвучивает решение)

Победила команда № _____. Она быстрее всех и правильнее всех справилась с работой. Именно она получает заказ. Давайте наградим победителей отличными оценками! Всем остальным участникам будут выставлены «5», если общее количество баллов равно 8-9, «4», если команда набрала 6-7 баллов и «3», если команда набрала 4-5 баллов. Эти оценки я озвучу на следующем занятии после проверки.

Немного о домашнем задании. Обратите внимание на слайд. Необходимо по обозначенному плану составить и посчитать смету на ремонт любой комнаты в вашей квартире.

Давайте подведем итоги занятия. Я раздаю вам по цветной карточке. Ваша задача описать на карточке ваши впечатления от занятия одним словом. На выполнение задания дается 30 секунд. По истечении времени нужно подойти и приклеить на флипчат ваши впечатления. Время пошло.

(Обучающиеся записали впечатления, приклеили на флипчат)

Отлично! Как мы видим, впечатления от занятия у всех позитивные.

И напоследок. Предлагаю всем согнуть руки в локтях, направив ладони вперед и вверх. Мысленно возьмите все то, что вы взяли от сегодняшнего занятия в левую руку, в

правую – то, что было вашим собственным вкладом в работу. Когда я скажу «Готово!», вы все одновременно соедините руки в едином хлопке и громко скажете «Да!». Повторяю, Мысленно возьмите все то, что вы взяли от сегодняшнего занятия в левую руку, в правую – то, что было вашим собственным вкладом в работу. Когда я скажу «Готово!», вы все одновременно соедините руки в едином хлопке и громко скажете «Да!».

(преподаватель делает паузу)

Готово!

Давайте похлопаем себе за отличную работу. Занятие можно считать оконченным. Всем спасибо! До свидания.

Технологическая карта учебного занятия

Этапы урока	Время мин.	Дидактические задачи	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Ожидаемый результат
Организационный момент	1-2	Создание психологического настроения обучающихся на предстоящую работу.	Знакомится с обучающимися. Цитирует слова известного математика: Александр Александров говорил, что «инженер, не владеющий математическими методами, – это не инженер, а монтер...» Инженер, по его словам, в полном смысле этого слова немислим без знания математики.	Знакомятся и здороваются с преподавателем.	Обучающиеся настроены на учебную деятельность.
Мотивация на учебную деятельность	9-10	Формирование у обучающихся мотивов учебной деятельности. Знакомство с правилами учебного занятия. Объединение в команды.	Знакомит обучающихся с конкурсом: отсылает обучающимся на электронную почту письмо, в котором заказчик просит посчитать смету на ремонт. Предлагает ответить на вопрос «С чего начинается рабочий день на производстве?» и выяснить правила учебного занятия. Проводит инструктаж: 1. Соблюдать регламент. 2. Говорит один. 3. Все ответы и вопросы	Знакомятся с конкурсом. Предлагают варианты правил учебного занятия, заслушивают инструктаж. Участвуют в разминке. Объединяются в команды. Придумывают и озвучивают название команды.	Обучающиеся замотивированы на учебную деятельность, ознакомлены с правилами учебного занятия, объединены в команды. Каждый обучающийся занял свое место за рабочим столом в своей команде, настроен на учебную деятельность.

			<p>важны.</p> <p>4. Слушать и слышать. Объединяет студентов в команды с помощью разноцветных стикеров: проходит и приклеивает на спины стикеры, предлагает молча объединиться в команды по цветам. Предлагает придумать название команды, записать его (приложение 1) и озвучить их по очереди.</p>		
Совместное определение темы, цели и ожиданий от учебного занятия	8-9	Создание проблемной ситуации. Определение темы, цели учебного занятия и личных ожиданий от него.	<p>Подводит к определению темы.</p> <p>Подводит к определению цели занятия.</p> <p>Контролирует процесс записи темы и цели на рабочие листы (приложение 2).</p> <p>Контролирует работу по определению ожиданий студентов: предлагает открыть конверты, достать ожидания, выбрать подходящие ответы (или написать свой) и наклеить на флипчарт, озвучивая всей аудитории (приложение 3).</p>	<p>Определяют и записывают тему учебного занятия.</p> <p>Определяют и записывают цель учебного занятия.</p> <p>Определяют ожидания от учебного занятия, вывешивают на флипчате.</p>	<p>Обучающиеся определили тему и цель учебного занятия, определили и озвучили свои собственные ожидания от учебного занятия: ожидают познакомиться с новой темой, поучаствовать в конкурсе и победить.</p>
Изучение нового	2-3	Просмотр видеоролика.	Предлагает изучить новую	Смотрят видеоролик,	Обучающиеся

материала		Знакомство с формулой для определения площади поверхности прямоугольного параллелепипеда.	тему и посмотреть видеоролик на тему «Площадь прямоугольного параллелепипеда».	знакомятся с формулой площади поверхности прямоугольного параллелепипеда.	познакомились в новой темой.
Обобщение усвоенного и включение его в систему знаний, полученных на уроках математики	9-10	Установление правильности и осознанности усвоения нового материала.	Предлагает ответить на 3 вопроса по видеоролику, сопровождая их показом на слайдах. Предлагает начать конкурс, озвучивает правила конкурса, правила работы в команде.	Отвечают на вопросы по видеоролику. Знакомятся с правилами конкурса и правилами работы в команде.	Обучающиеся закрепили полученные знания, приступили к конкурсу.
Применение теоретических положений в условиях выполнения упражнений и решения задач на практике	14-16	Использование нового содержания совместно с ранее изученным при решении задач и выполнении упражнений.	Рассылает на электронную почту обучающихся инструкции. Рассылает sms-сообщения с инструкциями. Организует работу по чтению инструкций. Предлагает объединиться в группы по должностям. Контролирует процесс работы в группах по должностям, а именно вычисления стоимости материалов.	Проверяют электронную почту. Получают sms с названием должности, читают инструкцию, объединяются в группы по должностям. Работают в группах по должностям (штукатур, маляр, плиточник, электрик).	Обучающиеся ознакомились с должностными инструкциями, объединились в группы по должностям, выполнили задание в группах и вернулись в начальные фирмы.
Самостоятельное творческое использование сформированных умений и навыков	14-16	Использование нового содержания совместно с ранее изученным при решении задач и выполнении	Предлагает открыть файл на ноутбуке Смета.xls. Контролирует процесс работы в командах, а именно	Работают в исходных командах, считают смету, отправляют смету на электронный ящик заказчика.	Обучающиеся посчитали смету и отправили ее на электронный ящик заказчика.

		упражнений.	заполнения строк в смете.		
Подведение итогов конкурса	7-8	Анализ и оценка успешности достижения цели.	Контролирует процесс работы в команде и в парах. Озвучивает результаты конкурса и оценки обучающихся.	Получают по половине игровой карты, решают полученные задания и находят обучающегося с картой, где написан ответ. Озвучивают вопрос и ответ по просьбе преподавателя. Отвечают в парах по очереди на вопрос «Чем запомнилось сегодняшнее занятие». Получают результаты конкурса и оценки.	Обучающиеся ответили на вопросы, ответили на вопрос «Чем запомнилось сегодняшнее занятие». Обучающиеся узнали оценки за занятие и результаты конкурса.
Информация о домашнем задании	1-2	Обеспечение понимания содержания домашнего задания.	Озвучивает домашнее задание: Необходимо по обозначенному плану составить и посчитать смету на ремонт любой комнаты в вашей квартире.	Получают домашнее задание.	Обучающиеся записали домашнее задание.
Рефлексия	5-6	Оценка уровня достижения планируемых результатов.	Предлагает на листках написать впечатления от занятия в одно слово, поместить их на флипчарт, озвучивая при этом. Предлагает сесть и выполнить упражнение, итогом которого будут аплодисменты и улыбки.	Записывают на листах впечатления от занятия, вывешивают на флипчарт и озвучивают их. Мысленно подводят итоги занятия и скрепляют их хлопками по сигналу.	Преобладают позитивные впечатления. Обучающиеся оживленные, не уставшие.

Список литературы

1. Расход штукатурки для стен. [Электронный ресурс].
Режим доступа: <http://shtukaturkapro.ru/podgotovka-k-rabote/raskhod-shtukaturki-dlya-sten.html>
2. Интернет-магазин краски «Дом маляра». [Электронный ресурс].
Режим доступа: <https://www.dommalera.ru/catalog/lkm/kraski/filter/vodno-dispersionnyi/>
3. Справочник по плитке. [Электронный ресурс].
Режим доступа: <http://zonaplitki.ru/raschet/kak-rasschitat-plitku-na-pol.html>

Благодаря введению новых образовательных стандартов, а затем и их дальнейшей модернизации появилась основная идея - научить выпускника учиться, научить быть активным на занятии, быть не ведомым, а ведущим, научить самостоятельно организовывать свою деятельность.

В настоящее время прослеживается тенденция проведения мастер-классов педагогами для своих подопечных. Мною же предлагается проведение не только мастер-классов преподавателем, но и проведение мастер-классов и технологических семинаров самими студентами.

Основываясь на высказывании «Знаешь сам — научи другого», можно понять всеобъемлющую силу проведения таких занятий:

Возникает вопрос: как часто можно и нужно проводить обмен опытом между обучающимися. Предположу, что первокурсники и абитуриенты проще понимают суть и социальную значимость своей будущей профессии (ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес), а выпускник, который организовал и провел 2-3 мастер-класса или технологических семинара начинает уверенно себя чувствовать, осознает масштаб изученного за годы обучения материала, начинает понимать этапы проектирования и разработки алгоритмов своей деятельности, учится общаться с разными людьми: сверстниками и коллегами по работе.

Для образовательного процесса передаваемый опыт также имеет достаточно весомое значение: он позволяет не только развивать и совершенствовать общие компетенции у студентов, но структурировать и сделать процесс преподавания более четким, последовательным, следующим определенным инструкциям, что собственно требуется и от обучающихся, в последствии готовящихся к проведению мастер-классов или технологических семинаров.

Драфт мастер – класса

Структура	Содержание
Цель мастер-класса	Цель мастер-класса — знакомство преподавателей профессиональных дисциплин и мастеров производственного обучения с методикой проведения мастер-классов и технологических семинаров обучающимися колледжа, как следствие, развитие у студентов общих компетенций.
Задачи мастер-класса	1) Дать определение понятиям мастер-класс и технологический семинар; 2) показать особенности их проведения обучающимися колледжа на примере освоения программы подготовки специалистов среднего звена (43.02.02. «Парикмахерское искусство»); 3) организовать обмен мнениями среди педагогов-новаторов в рамках дискуссии по теме мастер-класса «Формирование общих компетенций через проведение мастер-классов и технологических семинаров обучающимися колледжа».
Актуальность идеи	Направленность на создание новой практики, обеспечивающей обновление образовательного процесса новыми формами Представленная в драфте мастер-класса идея позволяет раскрыть не только потенциал педагога - новатора, но и раскрыть коммуникативные и профессиональные возможности обучающихся, данная идея наполняет и делает обучение по специальности «Парикмахерское искусство» разнообразной, в свою очередь, участниками занятий в форме мастер-классов и технологических семинаров становятся слушатели с любым уровнем подготовки. В контексте общих тенденций развития системы образования РФ и Владимирской области Все большее распространение получает компетентностный подход в

	<p>системе профессионального образования. Эта тенденция сохраняется на протяжении последних пяти лет, получая все большее отражение на всех уровнях образовательной системы страны и области.</p>
<p>Ориентация образовательной практики на достижение новых образовательных результатов</p>	<p>Изменение характера взаимодействия педагога и обучающегося.</p> <p>В рамках подготовки по специальности «Парикмахерское искусство» ФГОС предусмотрено проведение мастер-класса и технологического семинара в рамках ПМ. 03 Внедрение новых технологий и тенденций моды. Это позволяет формировать следующие общие и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Внедрять новые технологии и тенденции моды.</p> <p>В процессе подготовки к мастер-классу или технологическому семинару обучающийся раскрывается как тьютор, он встает на путь наставника, «преподавателя» для тех, кто придет к нему на мастер-класс; обучающийся берет для себя стиль и манеру преподавания своего преподавателя, педагогов свою очередь, погружается в атмосферу молодежного общения, что положительно сказывается, языки общения педагога и студента приближаются друг к другу.</p> <p>Формирование способностей искать, оценивать, отбирать и организовывать информацию.</p> <p>Любая подготовка к мастер-классу или семинару предполагает неотъемлемую часть полного погружения студента (ведущего мастер-класса) в поиск информации, углубленное изучение своего вопроса, оценивание им имеющегося объема данных и отбор ключевых моментов, которые могут встретиться в процессе представления своего опыта.</p> <p>Организация студентом мастер-класса или технологического семинара предполагает следование определенной структуре предстоящего события.</p> <p>Как формировать способность искать, оценивать и отбирать, обучая проведению мастер-класса или технологического семинара?</p> <p>Есть достаточно четкие тому ответы:</p> <p>1. на личном опыте, посещая мастер-классы или технологические других специалистов (партнерами колледжа являются мастера — визажисты и мастера — парикмахеры, которые регулярно приглашаются для проведения мастер-классов: «Создание образов с помощью косметики Мэри Кей», «Уход за волосами средствами от компании Шварцкопф Профешнл», «Окрашивание красителями фирмы Эстель Профешнл»);</p>

	<p>2. регулярное участие в показах и мастер-классах в качестве моделей, изучение «кухни» организации мастер-класса или технологического семинара изнутри (компания Лонда, компания Эстель — Владимир, компания Шварцкопф);</p> <p>3. посещение мастер-классов или технологических семинаров, проводимых обучающимися старших курсов и участие в рефлексии (опросники, которые выполняют обучающиеся, подготовившие мероприятие).</p> <p>Подготовка к проведению мастер-класса или технологического семинара осуществляется через проектную деятельность, где ориентирую на индивидуальную парную и групповую работу обучающихся в зависимости от тематики мероприятия.</p>
Результативность	<p>Внедрение образовательной инициативы позволяет достигать новых образовательных результатов, эффектов</p> <p>Результатом мастер-класса или технологического семинара проводимых обучающимися является</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с современными методами парикмахерского искусства; - освоение методики проведения такого рода мероприятий, что позволяет приобрести первичные навыки в окрашивании волос, стрижке волос, уходе за волосами; внедрить в практику и последующую работу созданные обучающимися технологические карты, образы, образцы и материалы, схемы, пояснения, и созданные преподавателем методические указания / рекомендации, которые могут быть использованы обучающимися младших курсов.
Транслируемость, внедряемость	<p>Возможность трансляции опыта, внедрение инициативы в массовую практику</p> <p>Идея проведения мастер-класса или технологического семинара обучающимися является очень гибкой и может быть использована при обучении на любом уровне подготовки и по любой специальности потому что:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Полученные заранее навыки проведения при посещении мастер-класса могут быть использованы на различных конкурсах. Например, ежегодный Фестиваль красоты «ЮниАрт», проводимый в колледж с 2013 года. Обучающиеся младших курсов, мало знакомые с парикмахерским искусством на мастер-классе получают первоначальный опыт, советы старших, приобретают уверенность в своих силах, начинают постепенно погружаться в профессию, смотрят и оценивают как их коллеги проводят мастер-классы или технологические семинары. 1. любой профессии найдется мастер, готовый поделиться опытом, даже если это обучающийся старших курсов; 2. в любой профессии есть желающие получить опыт домашнего применения умений и развития первоначальных навыков 3. в любой профессии есть дни открытых дверей, уроки профориентации, ярмарки вакансий, где обучающиеся, прошедшие даже начальный уровень подготовки, могут поделиться со своими сверстниками или приятелями тем, что они уже умеют, чего они уже достигли; 4. подготовка к мастер-классу или технологическому семинару требует от преподавателя умения рассказать и показать пример мастер-класса или технологического семинара и направить алгоритм в русло «действуй строго по схеме подготовки и увидишь результат» 5. любая профессия или специальность несет в себе уровни знаний, ориентируясь на которые можно определить аудиторию слушателей мероприятия, определить форму проведения обмена опытом
Целостность	<p>Единство целей, задач, планируемых результатов, ожидаемых эффектов.</p> <p>Результатом применения педагогами данной образовательной практики</p>

	<p>является:</p> <ul style="list-style-type: none"> -формирование устойчивого интереса у обучающихся к изучаемому предмету; -развитие у обучающихся навыков самостоятельной работы с различными источниками информации, информационными технологиями; -наличие у обучающихся навыков самостоятельного принятия решений; -достижение обучающимися коммуникативности в совместной, коллективной работе, принятие позиции другого в качестве особой ценности; -развитие мыслительной деятельности при проектировании, планировании, работе с источниками информации, анализе, структурировании информации; -участие в различных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.
Методика	<p>Наличие четкой методики (алгоритма) для возможности использования другими педагогическими работниками</p> <p>Существует всего несколько последовательных пунктов, следуя которым можно научить обучающегося организации и проведению мастер-класса или технологического семинара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор коммуникативно подготовленных студентов для проведения мастер-класса. (этот выбор может происходить в каждой подгруппе, другие же участники подгруппы являются активными помощниками, возможно режиссерами действия или менеджерами мероприятия); - выбор темы, интересной как для ведущего мастер-класса, так и для участников мастер-класса (на данном этапе происходит распределение ролей в группе); - изучение информации по выбранной теме; - организация и техническое оснащение мастер-класса; - проведение мастер-класса с последующей рефлексией (анкетирование, опрос, анализ продукта).
Приложение 1	План-конспект мастер-класса и технологического семинара на выбранную тему (обучающиеся выпускной группы)
Используемая литература	<p>1. Бермус А. Г. Проблемы и перспективы реализации компетентностного подхода в образовании // Интернет-журнал «Эйдос». http://eidos.ru/journal/2005/0910-12.htm</p> <p>2. http://www.cedo-link.ru/tutors/master-class-seminar-training-tutorial-what-the-difference/</p>

Приложение 1

План-конспект мастер-класса или технологического семинара

Предварительный этап

1. Выбор темы
2. Подбор теоретического материала
3. Распределение обязанностей между членами команды.
4. Подбор ПКТ и оборудования
5. Выполнение зарисовок, схем, чертежей.
6. Тренировка и отработка навыков.
7. Подбор и предварительная подготовка моделей.
8. Создание презентации, видеофрагмента сопровождающего мастер-класс или технологический семинар.

Организация мастер-класса или технологического семинара:

1. Рассылка приглашений (билетов) и сообщение информации о предстоящем мероприятии, реклама мероприятия (при необходимости).
2. Заполнение карты технологического семинара или мастер-класса.

3. Оплата аренды помещения (при необходимости)
4. Подготовка помещения, проверка работы электрооборудования.
5. Настройка аппаратуры.

Основной этап:

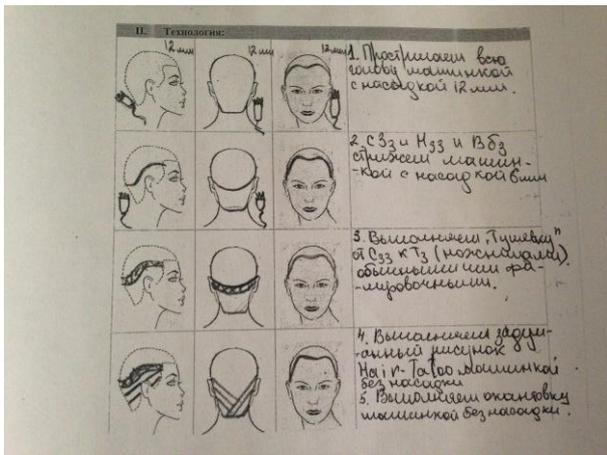
1. Приветствие участников, представление команды.
2. Запуск презентационного ролика, видеофрагмента с концепциями коллекции и целями мероприятия.
3. Представление, показ работ выполненных полностью и частично с доработкой перед зрителем.
4. Ответы на интересующие зрителей вопросы.
5. Мини-шоу или презентация выполненных работ.
6. Подведение итогов, выдача сертификатов или дипломов, проведение анкетирования среди слушателей (при необходимости)

КАРТА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО СЕМИНАРА

ФИО технолога: Иванова Ангелина	
Количество участников: до 100	
Тема технологического семинара: Современные элементы прически.	
Необходимое оборудование и материалы (кол-во): Кресло (1), парикмахерская тележка (1), набор щеток и расчесок, лак для волос (1), фен (1), мусс и т.д.	
Эскиз работы	Технология выполнения:

Анализ мероприятия (заполняется после проведения мероприятия)

КАРТА МАСТЕР-КЛАССА

ФИО технолога: Петрова Екатерина	
Количество участников: до 10	
Тема технологического семинара: Выполнение художественного выстрига волос. Hair tattoo.	
Необходимое оборудование и материалы (кол-во): Рабочее место парикмахера (10), парикмахерская тележка (10), щетка и миска (10), фен (1), и т.д.	
Эскиз работы (при необходимости)	Технология выполнения:
	

Анализ мероприятия: (заполняется после проведения мероприятия)

Пояснительная записка

Методическая разработка урока по теме «Способы отделки масляным кремом» написана преподавателем МДК ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» Лаврентьевой Алевтиной Юрьевной с целью обобщения и распространения педагогического опыта. Урок построен на основе интерактивных методов обучения, способствующих активизации познавательного интереса студентов к избранной профессии, что обеспечивает эффективное развитие знаний и умений в соответствии требованиям ФГОС, профессионального стандарта по профессии Повар, требований WSR. Методическая разработка может быть использована в преподавании МДК по профессиям Повар, кондитер, Пекарь.

План урока

МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Тема: Способы отделки масляным кремом.

Группа: ПХ31, 3 курс

Профессия: Пекарь, Кондитер

Дата и место проведения урока: 03.10.2014 г., кабинет №23

Преподаватель: Лаврентьева А.Ю.

Цели урока:

Обучающие:

- обобщить и углубить знания по способам отделки изделий масляными кремами;
- повторить технологию приготовления масляных кремов, их ассортимент;

Развивающие:

- развивать умения: классифицировать факты, делать обобщающие выводы, взаимодействовать в группе;
- осуществлять деятельность с использованием ИКТ.

Воспитательные:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- приводить примеры, подтверждающие значимость своей будущей профессии.

Тип урока: Комбинированный урок

Методы и технологии обучения:

1. ИКТ (элементы)
2. Интерактивные методы обучения
3. Объяснительно-иллюстрированный

Технические средства обучения:

1. Компьютер
2. Мультимедийный проектор InfocusX17
3. Ноутбуки HP 610 Windows XP Professional (мобильный комплект)
4. Экран
5. Интерактивная доска

Дидактические средства обучения:

1. Комплект УМК
2. Тематические презентации
3. Информационные материалы для обучения
4. Видеофильмы (фрагменты)

5. Натуральные образцы (торты, инвентарь, сырье)

Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва: ИРПО. «Академия», 2012.-335с.
2. Сборник рецептур кондитерских и булочных изделий предприятий общественного питания, 1996 г.

Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ 24901-89, Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия[Электронный ресурс] – Режим доступа <http://law.rufox.ru/view/9/14243.htm>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Видеофильмы [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://www.youtube.com/>, свободный. – Загл. с экрана.
 - Основные правила работы с кондитерским мешком;
 - Способы отделки изделий масляным кремом (3 видеосюжета);
 - Способы изготовления корнетика;
 - Торт «Радуга».

Ход урока

1. Организационный момент
Мотивация – 3 мин.
2. Актуализация опорных знаний – 7 мин.
3. Изучение нового материала – 27 мин
4. Контроль и оценка результатов освоения темы – 5 мин.
5. Подведение итогов работы, домашнее задание – 3 мин.

Структура учебного занятия

Этап	Время	Содержание	Деятельность преподавателя	Деятельность студента	Технические и дидактические средства обучения	Ожидаемый результат
1	2	3	4	5	6	7
Организационный момент	3 мин.	<ul style="list-style-type: none"> Приветствие к учебному занятию Мотивация к учебному занятию 	<ul style="list-style-type: none"> Приветствует Делает записи в журнале (отмечает отсутствующих, записывает тему урока). Представляет тему учебного занятия, формирует цели и задачи Знакомит студентов с «Экраном результативности усвоения учебного материала» (Приложение А) Представляет зав. лабораторией Феноменову М.И. Фирма «Сувенир» 	<ul style="list-style-type: none"> Приветствуют преподавателя Слушают, готовятся к учебному занятию Знакомятся с раздаточным материалом 	<ul style="list-style-type: none"> Установка мультимедиа-слайда тематической презентации с темой учебного занятия Интерактивная доска 	<ul style="list-style-type: none"> Настрой обучающихся на ход урока Осознание целей и задач учебного занятия Заполненный экран
Актуализация опорных знаний	7 мин.	<ul style="list-style-type: none"> Выявление степени усвоения изученного материала студентами в форме: а) организации фронтального опроса 	<ul style="list-style-type: none"> Проводит фронтальный опрос по вопросам: <ol style="list-style-type: none"> Назовите группы кремов в зависимости от рецептуры и технологии приготовления. Дайте общую характеристику кремам. Перечислите ассортимент масляных кремов. Перечислите правила подготовки сырья к пуску 	<ul style="list-style-type: none"> Отвечают на вопросы (устно) Проставляют баллы в экране результативности Закрепляют пройденный материал 	<ul style="list-style-type: none"> Презентация 	<ul style="list-style-type: none"> Активное участие в опросе

		б) заполнения схемы	<p>в производство. (Приложение Б, слайд из презентации) 5. Назовите сроки и условия хранения изделий с масляным кремом. 6. Правила эксплуатации взбивальных машин. (Приложение В, слайд из презентации) Организует работу обучающихся по заполнению схемы на ноутбуке «Технология приготовления кремов и их производные» (Приложение Г)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Заполняют схему • Проверяют правильность заполнения схемы с презентацией • Проставляют баллы в экране результативности 	<ul style="list-style-type: none"> • Схема «Технология приготовления кремов и их производные» • Презентация 	<ul style="list-style-type: none"> • Заполнение схемы на основе ранее полученных знаний
Изучение нового материала	27 мин.	<ul style="list-style-type: none"> • Организация изучения и восприятия новой учебной информации 	<ul style="list-style-type: none"> • Представляет новую учебную информацию с демонстрацией слайдов и фильмов по теме. • План лекции: 1. Инвентарь, используемый для отделки полуфабрикатов. (Приложение Д, слайд из презентации) 2. Использование красителей для масляных кремов. 3. Способы отделки масляным кремом. • Феноменова М.И. знакомит студентов с «Современными технологиями 	<ul style="list-style-type: none"> • Слушают преподавателя, делают записи в тетради • Смотрят фрагменты видеофильмов по оформлению • Слушают технолога по МКИ 	<ul style="list-style-type: none"> • Презентация • Видеофильмы (фрагменты) 	<ul style="list-style-type: none"> • Заполнение таблицы • Запоминание новой информации

			<p>производства изделий с масляными кремами» и демонстрирует натуральные образцы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Студенты представляют опережающее домашнее задание о необычных способах отделки тортов. • Феноменова М.И. комментирует «Отрицательное влияние искусственных красителей на организм человека». 	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирует и комментирует видеофильм • Слушают технолога по МКИ 	<ul style="list-style-type: none"> • Презентация • Видеофильм 	<ul style="list-style-type: none"> • Запоминание новой информации
Контроль и оценка результатов освоения темы	5 мин.	<ul style="list-style-type: none"> • Заполнение теста по изученному материалу 	<ul style="list-style-type: none"> • Предлагает ответить на вопросы теста по теме урока (Приложение Е) 	<ul style="list-style-type: none"> • Отвечают на вопросы теста • Проверяют правильность ответов с презентацией • Проставляют баллы в экране результативности 	<ul style="list-style-type: none"> • Тестовые задания по вариантам 	<ul style="list-style-type: none"> • Заполненный дидактический материал, закрепление материала
Подведение итогов занятия	3 мин.	<ul style="list-style-type: none"> • Анализ учебной деятельности студентов на уроке и подведение итогов учебного занятия 	<ul style="list-style-type: none"> • Анализирует работу обучающихся, дает оценку успешности достижения цели • Выставляет и комментирует оценки • Задает домашнее задание 	<ul style="list-style-type: none"> • Слушают и воспринимают • Подсчитывают баллы в экране результативности выставляют оценку 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерактивная доска 	<ul style="list-style-type: none"> • Заполнение экрана результативности • Домашнее задание записано в тетрадь

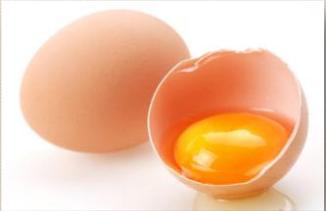
Экран результативности усвоения учебной информации

ФИО студента _____

Группа ПХ31

1	Группы кремов 	2	Характеристика кремов (+ -) 	3	Ассортимент масляных кремов 
4	Предварительная подготовка сырья к пуску в производство 	5	Сроки и условия хранения кремов 	6	Правила эксплуатации взбивальных машин 
7	Крем сливочный (основной) 	8	Крем «Новый» сливочный 	9	Крем «Шарлотт» (основной) 
10	Крем «Глясе» 	11	Тестовое задание 	12	Подведение итогов Общее количество баллов -  Итоговая оценка - 

Правила подготовки сырья к пуску в производство

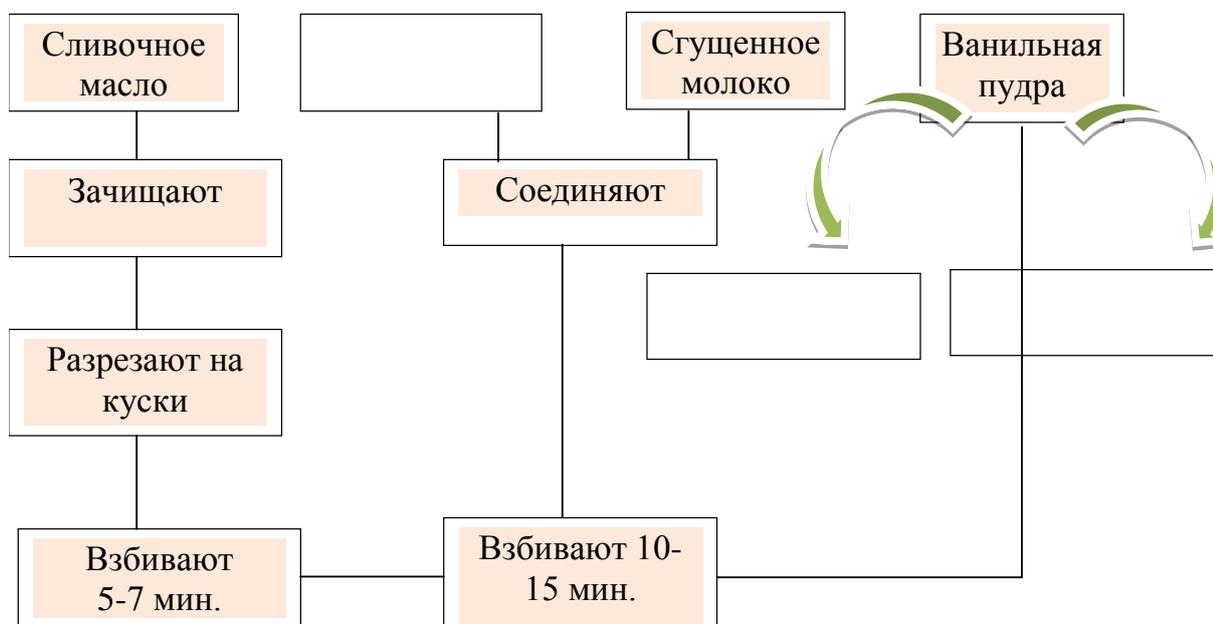
Молоко 	Сахар-песок 	Рафинадная пудра 
Яйца 	Сгущенное молоко 	Сливочное масло 

Правила эксплуатации взбивальных машин

- Е).** Разгрузка бачка от продукта
- Д).** Загрузка продуктов при выключенном электродвигателе
- Н).** Крепление бачка. Насадка нужного взбивателя
- Р).** Промывание горячей водой
- О).** Ополаскивание бачка и взбивателя горячей водой
- Т).** Снятие взбивателя и бачка
- К).** Исправность электропусковых приборов. Заземление
- И).** Отключение электродвигателя



Технологическая схема приготовления Крем «Новый» сливочный



Производные:

- 1.
- 2.

Приспособления для украшения изделий масляным кремом

Корнетики



Для изготовления корнетика можно использовать кальку, пергамент, или любую другую плотную, но не толстую бумагу



Контроль и оценка результатов освоения темы

ФИО студента _____

№ п/п	Вопросы для повторения	Ответ	«+»	
1	Как называется кондитерский мешок, изготовленный из плотной бумаги?		+	
2	Подтвердите верность приведенного ниже утверждения: Кондитерскую гребенку применяют для отделки поверхности и боковых сторон торта. а) да б) нет		+	
5	Подберите правильную насадку: 1. Роза 2. Листик 3. Бордюр 4. Надпись 5. Корзина а б в г			+ + + +
6	Найдите соответствие: Цвет 1. Желтый; 2. Коричневый; 3. Зеленый; 4. Красный Краситель а) жженка; б) куркума; в) сок свеклы; г) сок шпината		+ + + +	
Итого:		10 баллов	10 баллов	

1. Пояснительная записка

Проект «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» включает поэтапное, последовательное информационно-методическое сопровождение процесса освоения студентами колледжа умений по приготовлению ово-лакто-вегетарианских закусок в соответствии с конкурсными требованиями WorldSkills по компетенции Поварское дело, профессионального стандарта Повар и внедрение в производственный процесс предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».

Опыт и результаты реализации проекта обобщены и представлены на заседаниях цикловой методической комиссии сферы обслуживания, методического и педагогических советов ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК». По итогам апробации методическим советом ТТК рекомендовано создание методического пособия «Проект «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»: от идеи до воплощения» и подготовка для прохождения процедуры экспертной оценки ГБОУ ДПО РМЭ «Научно - методический центр профессионального образования».

Инновационный опыт реализации проекта и фрагменты мастер-класса курса представлены в формате мероприятий российского, регионального и республиканского уровней:

- WorldSkills Russia II Национальный чемпионат г.Казань, 2014
- Национальный чемпионат «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia) в Приволжском федеральном округе, Республика Мордовия, 2016г.
- Всероссийская олимпиада профессионального мастерства по профессии Повар, кондитер г.Йошкар-Ола, 2014 г.; г.Тамбов, 2015 г.
- Региональный отборочный чемпионат WorldSkills Russia «Поварское дело» Йошкар-Ола, 2014 г., 2016 г.
- Республиканский конкурс «Лучший по профессии», 1 место, 2016 г.
- Межрегиональный открытый конкурс «Мастер года 2016», 3 место.

2. Обоснование необходимости проекта

Возросшая востребованность профессионального образования неразрывно связана с эффективностью работы Союза **«Ворлдскиллс Россия»**, как локомотива движения **WorldSkills** в нашей стране.

В настоящее время отмечается чрезвычайная важность присоединения как можно большего количества образовательных учреждений к движению **WorldSkills**. Подготовка специалистов и профессионалов по новым стандартам даст мощнейший импульс модернизации отечественной системы подготовки высококвалифицированных рабочих кадров.

Заместитель министра образования и науки РФ Александр Климов на заседании организационного комитета по проведению чемпионата мира по профессиональному мастерству WorldSkills – 2019 в Казани отметил: «Важно, не только подготовить конкурсантов, но и внедрить ведущие практики в реальную деятельность образовательных организаций. Для этого необходимо соблюдение международных требований WorldSkills, которые будут обеспечены в рамках обучения наших студентов в сфере СПО».

Именно поэтому значительное внимание в Торгово-технологическом колледже уделяется вопросам участия в данном движении.

Участие в движении WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело. Мастер производственного обучения Курзенева Валентина Анатольевна принимала участие в разработке заданий для сертификации квалификаций по направлению «Общественное питание», профессия Повар в 2014 году, в экспертной деятельности – эксперт WorldSkills Russia Поварское дело (г. Казань, 2014 г.). Ею подготовлены участники Всероссийской олимпиады по профессии 10.01.17. Повар, кондитер (2014 г.), Второго открытого чемпионата Москвы по профессиональному мастерству WorldSkills Russia - 2013 г., регионального отборочного чемпионата Молодые профессионалы по стандартам WorldSkills Russia 2016 г.,

(г. Йошкар-Ола, 1 место), полуфинала национального чемпионата Молодые профессионалы по стандартам WorldSkills Russia ПФО – 2016 г. (г.Саранск, 4-е место).

В ходе подготовки к региональному чемпионату Республики Марий Эл Молодые профессионалы 2016 было выявлено противоречие: необходимость умений по приготовлению холодных ово-лакто-вегетарианских закусок для участия в чемпионате при отсутствии конкретизации данной темы в ФГОС Повар, кондитер.

Основная проблема заключается в отсутствии необходимых умений и знаний у студентов колледжа по приготовлению холодных ово-лакто-вегетарианских закусок.

Мотивационными факторами разработки и реализации проекта стали:

- выявленный «разрыв» между ФГОС Повар, кондитер и конкурсными требованиями WorldSkills;

- «дефицит» теоретических знаний и умений по приготовлению ово-лакто-вегетарианских холодных закусок;

- выявленный «разрыв» между ФГОС Повар, кондитер и профессиональным стандартом Повар;

- выявленный «дефицит»:

- *теоретических знаний*: по приготовлению блюд здорового питания, в частности вегетарианских закусок; принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;

- *умений* готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.

- необходимость внедрения международных требований WSR в реальную учебную практику Торгово-технологического колледжа.

Цель проекта: формирование умений студентов по приготовлению ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR посредством внедрения в реальную учебную практику.

Задачи проекта:

Педагогические:

Методические - разработать:

- программу экспериментальной работы по приготовлению и апробации ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR;

- диагностический материал (анкеты, листы-опросники);

- технологию приготовления ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR (техничко-технологическая карта);

- мастер-класс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»;

- учебно-методический комплект урока учебной практики «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»: программа, информационное пособие, электронный образовательный ресурс;

- включить в рабочую программу учебной практики по профессиональному модулю 06 тему: «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок».

Развивающие – способствовать развитию умений:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

- работать в команде, эффективно общению друг с другом.

Воспитательные:

способствовать пониманию сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлению к ней познавательного интереса;

Организационные (управленческие):

- создать организационную проектную группу (определить полномочия участников проекта);

- разработать проект;

- составить план-график по реализации проекта (дорожную карту проекта);
- организовать процесс реализации и управление проектом;
- осуществлять контроль качества и мониторинг выполнения задач проекта;

Информационные:

- создать, разместить электронный образовательный ресурс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» на сайте колледжа:
 - апробировать мастер-класс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» в рамках программы учебной практики и профориентационной работы колледжа;
 - обобщить и распространить полученный опыт.

Социальные:

привлекать к участию в проекте социальных партнеров: представителей предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox», ГБОУ ДПО Республики Марий Эл «Научно-методический центр профессионального образования», педагогов, студентов, школьников и родителей.

3. Основные этапы проекта

Реализация проекта включает три этапа.

Период	Этап
2015 г.	1 этап. Подготовительный
2015-2016 гг.	2 этап. Основной
2016 г.	3 этап. Экспертно-аналитический

В ходе *подготовительного этапа* проекта было осуществлено выявление «разрывов» и «дефицитов» в ФГОС по профессии Повар, кондитер в сравнении со структурой профессиональных навыков, умений и знаний по компетенции «Поварское дело» WSR и профессиональным стандартом Повар. Определена проблема, тема, цели и задачи реализации проекта,

Создана проектная группа. Ключевыми участниками которой являются мастера п/о, студенты выпускного курса по специальности Технология продукции общественного питания и студенты по профессии Повар, кондитер, эксперты предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».

В ходе основного этапа проекта мастера п/о Курзенева В.А. и Сафина А.А., студентка Ятманова С. разрабатывали и апробировали технологию приготовления ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR.

Разработана программа экспериментальной работы, которая включает 2 этапа:

1) разработка и апробация технологии приготовления ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR.

2) внедрение в реальную учебную практику студентов 2-го года обучения по профессии Повар, кондитер. Уникальность эксперимента заключалась в том, что студентка выпускного курса по специальности Технология продукции общественного питания Ятманова С. участвовала в разработке, апробации и в обучении студентов по профессии Повар, кондитер.

Экспертно-аналитический этап включал:

- представление содержания и результатов работы в форме презентации и фрагментами мастер-классов в рамках мероприятий российского, регионального и республиканского уровней:

- Региональный чемпионат Молодые профессионалы по стандартам WorldSkills Russia 2016 г. (г. Йошкар-Ола, 1 место);

- Полуфинал национального чемпионата Молодые профессионалы по стандартам WorldSkills Russia ПФО – 2016 г. (г. Саранск, 4-е место);

- Республиканский конкурс «Лучший по профессии», (г. Йошкар-Ола, 1-е место).

- Предоставление технико-технологической карты вегетарианских холодных закусок экспертам предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».

- Получение положительного отзыва экспертов предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».

- Положительные результаты мониторинга и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций студентов экспериментальной группы по профессии Повар, кондитер.

- Принятие решения о включении темы «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» в рабочую программу учебной практики 19.01.17 Повар, кондитер ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок.

- Внедрение вегетарианских холодных закусок, апробированных в ходе реализации проекта в производственный процесс предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».

4. Описание проектного продукта и критериев его качества

Таблица 1

Проектный продукт	Критерии качества
1. Техничко-технологическая карта (Приложение А)	<ul style="list-style-type: none"> • правильность выполнения расчета технико-технологической карты • правильность расчета пищевой и энергетической ценности блюда • соответствие требованиям нормативно-документального оформления технологической карты
2. Ово-лакто-вегетарианская закуска в готовом виде	<ul style="list-style-type: none"> • эстетичность оформления • выход порции • форма нарезки • консистенция • вкус и запах
3. Мастер-класс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»	<ul style="list-style-type: none"> • постановка и решение задач по апробации основных идей ово-лакто-вегетарианства; • изменение в содержании рабочей программы учебной практики; • способы активизации деятельности всех участников мастер-класса; • передача опыта участникам путем прямого и комментированного показа приемов работы; • эффективность организации самостоятельной деятельности участников по приготовлению ово-лакто-вегетарианских закусок; • умение педагога-мастера создать условия для освоения профессиональных компетенций одновременно в качестве участников и экспертов, присутствующих на учебном занятии; • индивидуальный стиль педагога-мастера в отборе содержания, форм, методов организации педагогической деятельности, в процессе рефлексии и оценки.
4. Видеоролик «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» адрес сайта колледжа: edu.mari.ru/prof/ttk/	<ul style="list-style-type: none"> • качество съемки; • качество звука; • качество изображения; • информационное наполнение; • познавательность; • наглядность; • доступность.
5. Информационный сборник «Из опыта реализации проекта «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»	<ul style="list-style-type: none"> • информативность, • наличие инновационных методических приемов, форм деятельности, их нового сочетания. • наличие подтверждения эффективности предлагаемых подходов примерами, иллюстрациями, или материалами экспериментальной апробации • полнота • актуальность

6. Электронный образовательный ресурс	<ul style="list-style-type: none"> • наглядность и эстетичность • доступность • эффективность и результативность применения ЦОРа • эргономичность • техническая комфортность • открытость • обновляемость • совместимость
---------------------------------------	---

5. Формирование и оценка профессиональных и общих компетенций, на которые направлен проект

Проект направлен на формирование:

- профессиональной компетенции ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ФГОС Повар, кондитер) на примере вегетарианских фуршетных закусок и холодных блюд в период учебной практики в ходе основного этапа реализации проекта;

- умения готовить фуршетные закуски Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок (Структура профессиональных навыков, умений и знаний по компетенции Поварское дело WorldSkills Russia, Модуль 2.1);

- умений готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу и знаний рецептуры и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, принципов и приемов презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям (Профессиональный стандарт Повар, 3.2.2 Трудовая функция Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий).

Оценка уровня сформированности ПК осуществляется методом наблюдения и органолептической оценкой готового продукта, и отражается в Листе наблюдения освоения основных видов работ учебной практики и Аттестационном листе (характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики).

Формирование общих компетенций (Таблица 2) осуществляется опосредованно в течение реализации всего проекта и уровень сформированности ОК находит свое отражение в Листе наблюдения освоения основных видов работ учебной практики и Аттестационном листе (характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики).

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции, умения
ФГОС Повар, кондитер
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Структура профессиональных навыков, умений и знаний по компетенции «Поварское дело» WorldSkills
Модуль 2.1 Фуршетные закуски Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок
Профессиональный стандарт Повар
3.2.2 Трудовая функция Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовые действия: <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление и оформление холодных и горячих закусок. • Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
Умения: <ul style="list-style-type: none"> • готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
Знания: <ul style="list-style-type: none"> • рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента • принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

6. Ресурсное обеспечение проекта

Кадровые ресурсы

Для успешной реализации проекта создана проектная группа. Обсуждение рабочих вопросов проекта осуществлялось на заседаниях цикловой методической комиссии, методического и педагогического советов. Координатор проекта - директор Т.А.Венедиктова, авторы-разработчики: Курзенева В.А., Хорошавина Т.В. Информационно-методическое сопровождение проекта: методическая служба и полиграфический отдел.

Временные ресурсы

Таблица 3- Рабочий план реализации проекта

Этапы проекта	Содержание мероприятия
1. Подготовительный	Выявление «разрывов» и «дефицитов» в ФГОС по профессии Повар, кондитер в сравнении со структурой профессиональных навыков, умений и знаний по компетенции «Поварское дело» WSR и профессиональным стандартом Повар Выбор темы проекта Постановка цели и задач Определение субъектов реализации проекта Разработка программы экспериментальной работы по приготовлению и апробации ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR Определение источников информации, способов сбора и анализа информации, методов исследования Определение формы представления результатов Установление процедур и критериев оценки результатов Построение плана деятельности Определение календарных сроков выполнения проекта Анализ и планирование ресурсов: информационных, кадровых, материальных Продумывание хода деятельности, распределение заданий с учетом выбранной позиции (групповые проекты) Разработка УМК урока «Приготовление холодных блюд и закусок»
2. Основной	Апробация процесса приготовления ово-лакто-вегетарианских закусок в рамках учебной практики

3. Экспертно-аналитический	<p>Представление содержания и результатов работы в форме презентации и фрагментами мастер-классов в рамках мероприятий российского, регионального и республиканского уровней:</p> <p>Вторая всероссийская Ассамблея WorldSkills Russia (заседание с показом Ресурсного центра колледжа)</p> <p>Региональный чемпионат 2016 г., (г. Йошкар-Ола, 1 место)</p> <p>Полуфинал национального чемпионата «Молодые профессионалы WorldSkills Russia ПФО -2016 г. (г.Саранск, 4-е место)</p> <p>Республиканский конкурс «Лучший по профессии», (г. Йошкар-Ола, 1-е место)</p> <p>Предоставление технико-технологической карты вегетарианских холодных закусок экспертам предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».</p> <p>Получение положительного отзыва экспертов предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».</p> <p>Принятие решения о включении темы «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок».</p> <p>Внедрение вегетарианских холодных закусок, апробированных в ходе реализации проекта в производственный процесс предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».</p>
----------------------------	---

Для эффективной реализации проекта необходимы информационные, материально-технические и финансовые ресурсы.

Информационное обеспечение

1. Оснащенная библиотека колледжа, имеющая комплект литературы из области специальных и профессионально-ориентированных знаний;
2. Сайт колледжа.

Материально-техническое обеспечение

Оборудование: электроплита ПЭСМ-2ЖШ; блендер; производственные столы; порционные сковороды.

Инвентарь и посуда: ножи кондитерские мешки, кондитерские наконечники, силиконовые формы, металлические формы различной формы.

ТСО: ноутбук, проектор, экран, документ-камера.

Финансовое обеспечение

Таблица 4- Смета расходов на приготовление ово-лакто-вегетарианских закусок

№ п/п	Наименование сырья	Единица Измерения	Кол-во	Цена за кг. (руб.)	Стоимость (руб.)
1	Сельдерей	гр.	80	120	9.60
2	Тыква	гр.	240	49	11.76
3	Чеснок	гр.	40	320	12.80
4	Тимьян	гр.	20	500	10.00
5	Розмарин	гр.	20	500	10.00
6	Оливковое масло	гр.	40	450	18.00
7	Сыр творожный	гр.	80	440	35.20
8	Багет	гр.	80	20	1.60
9	Арахис	гр.	20	340	6.80
10	Зелень	гр.	4	200	0.80
11	Сыр твердый	гр.	60	425	25.50
12	Свёкла	гр.	60	20	1.20
13	Помидоры черри	гр.	20	150	3.00
14	Кедровые орехи	гр.	10	900	9.00
15	Маслины	гр.	10	400	4.00
16	Желатин	гр.	12	1300	15.60
	Итого:				174.86

7. Эффекты проекта:

- Оптимальный уровень сформированности умений студентов готовить фуршетные ово-лакто-вегетарианские закуски и холодные блюда посредством включения теоретических и практических основ в рабочую программу ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок;
- Совместные профессиональные достижения мастеров п/о Курзеновой В.А., Сафиной А.А. и студентки Ятмановой С.В.:
 - Республиканский конкурс «Лучший по профессии» среди обучающихся профессиональных образовательных организаций, 2016. Диплом 1 степени.
 - Полуфинал Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills Russia) в Приволжском федеральном округе, по компетенции «Поварское дело», 2016. Сертификат. 4 место.
 - Региональный отборочный чемпионат «Молодые профессионалы» по стандартам World Skills Russia в Республике Марий Эл, по компетенции «Поварское дело», 2016. Диплом 1 степени.
- Оптимальный уровень сформированности аспектов общих компетенций необходимых для успешной реализации проекта (ОК1 – ОК9);
- Успешная апробация разработанной технологии приготовления ово-лакто-вегетарианской закуски в учебно-производственной лаборатории колледжа;
- Положительная экспертная оценка технико-технологической карты ово-лакто-вегетарианской закуски технологами предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox» и внедрение в реальное производство предприятия (Приложение Б);
- Использование новых подходов, методов и инновационных приемов в формировании общих и профессиональных компетенций (индивидуальный маршрут обучения («мастер п/о - студенту»; мастер-класс; метод обучение в сотрудничестве «студент-студенту»).

Практическая значимость проекта заключается в:

- разработке технологии приготовления ово-лакто-вегетарианских холодных закусок;
- разработке УМК урока, информационного пособия «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» и ЭОР, которые обеспечивает возможность интеграции как самостоятельной дидактической единицы в контекст: профессионального модуля 06 «Приготовление холодных блюд и закусок» по профессии Повар, кондитер; профориентационных мероприятий;
- разработке мастер-класса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»;
- съемке видеоролика мастер-класса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» и размещении его на сайте колледжа edu.mari.ru/prof/ttk/;
- применении инновационной формы организации практических занятий – мастер-класс (практикоориентированный характер содержания – 75 % практических занятий);
- применении метода обучения – наставничество (мастер-студенту)
- применении инновационного метода обучения – студент-студенту; (студент выпускного курса по специальности Технолог продукции ОП обучает студентов второго курса обучения по профессии Повар, кондитер);
- разработке и электронного образовательного ресурса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» с перспективной целью применения в дистанционном обучении – размещение в учебной локальной сети на сайте колледжа;
- получении и апробации готового к использованию продукта - ово-лакто-вегетарианской закуски и внедрении его в меню реального предприятия общественного питания Республики Марий Эл - «Ирландский паб The Fox».

8. Ожидаемые результаты

Прогнозируемые результаты реализации проекта

Успешная реализация проекта «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» создаст условия для формирования:

общих и профессиональных компетенций:

у студентов по специальности Технология продукции общественного питания (при применении метода обучения во взаимодействии «студент-студенту»):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (на примере ово-лакто-вегетарианских холодных закусок).

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

у студентов второго года обучения по профессии Повар, кондитер:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (на примере ово-лакто-вегетарианских холодных закусок).

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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.

у слушателей курсов повышения квалификации по профессии Повар:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (на примере ово-лакто-вегетарианских холодных закусок).

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

у выпускников основной школы (школьников):

осознанного выбора профессии Повар, кондитер;

познавательной активности в процессе проведения профориентационного мастер-класса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»;

умений работать в команде, эффективного общения друг с другом.

Успешная реализация проекта будет способствовать росту:

Показатели общественного мнения:

востребованности и популярности проекта;

заинтересованности социальных партнеров в взаимовыгодном сотрудничестве.

Успешная реализация проекта будет способствовать:

Количественные

профессиональным достижениям мастеров п/о и студентов в чемпионатах профессионального мастерства в рамках движения WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

Риски проекта

риск неэффективных управленческих решений;

риск отсутствия финансирования для проведения мастер-классов.

Критерии эффективности проекта:

Педагогические:

оптимальный уровень сформированности общих и профессиональных компетенций студентов и слушателей курсов повышения квалификации;

уровень познавательной активности школьников в процессе проведения мастер-класса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»;

уровень социального взаимодействия в группе;

уровень познавательного интереса к профессии;

Показатели общественного мнения:

уровень востребованности и популярности проекта;

степень заинтересованности социальных партнеров;

Проект прошел процедуру внутренней и внешней экспертизы в соответствии с представленными критериями. Внутренняя экспертиза осуществлена проектной группой, в качестве внутренних экспертов выступили педагоги колледжа, а внешние эксперты – социальные партнеры, принимавшие участие в реализации проекта. Представляем обобщенный вариант результатов экспертизы.

Таблица 5- Критерии оценки результатов проектной деятельности

Показатели / 0-5 баллов	Внутр. Эксперт.	Внеш. Эксперт.	Средний показатель
Системность, логичность содержания проекта	4	5	4,5
Актуальность содержания проекта	5	5	5
Применение современных образовательных и управленческих технологий, методов	4	5	4,5
Степень новизны	4	5	4,5
Полнота реализации проектного замысла	4	5	4,5
Степень удовлетворенности основных участников проекта (целевой аудитории)	5	5	5
Становление социального партнерства	5	5	5
Широта охвата проектом социума (география проекта)	5	5	5
Уровень творчества, оригинальность подходов, предлагаемых решений	4	5	4,5
Образовательные эффекты	4	5	4,5
Социальная значимость	4	5	4,5
Практическая, методическая значимость	5	5	5
Востребованность результатов проекта	5	5	5
Доступность, открытость	4	5	4,5
Обновляемость (версификация)	5	5	5
Инновационность	5	5	5
Эффективность и результативность проекта	5	5	5
Итоговая оценка проекта	77	85	81

40-60 баллов – проект не доказал свою эффективность, есть недочеты, необходимо внести коррективы

61-70 баллов – проект не достаточно эффективен, есть недочеты

71-85 баллов – проект имеет практическую значимость и образовательные эффекты

Перспективы развития проекта

Включение мастер-классов «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»

в профориентационные мероприятия для школьников;

в программы курсов повышения квалификации по профессии Повар;

в программы обучающих семинаров для работников предприятий общественного питания Республики Марий Эл.

Включение в меню столовой колледжа и на реализацию в учебно-производственном магазине колледжа.

Выводы: Положительная динамика количественных и качественных результатов реализации проекта подтверждают его социальную и педагогическую эффективность и значимость. Возможность адаптации инновационного опыта внедрения требований WSR в реальный процесс учебной практики по профессии Повар, кондитер в профессиональные образовательные организации.

Проект «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» это инновационный ресурс взаимовыгодного взаимодействия педагогической и профессиональной направленности, доказавший свою эффективность на практике.

Приложение А

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Столовая ГБПОУ Республик Марий Эл «ТТК»

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Технико-технологическая карта

Наименование блюда: ово-лакто-вегетарианская закуска

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса		Масса на 10 штук		Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации
	БРУТТО г	НЕТТО г	БРУТТО г	НЕТТО г	
Сельдерей	4	2	40	20	Багет нарезают формочкой и подсушивают в пароконвектомате с добавлением чеснока, розмарина, тимьяна и оливкового масла 5-7 минут. Нарезают тыкву крупными кубиками и запекают. На багет выкладывают запеченную тыкву, отсаживают творожный сыр. Оформляют арахисом, веточкой зелени и сельдереем.
Тыква запеченная	12	10	120	100	
Чеснок	2	1	20	10	
Тимьян	1	1	10	10	
Розмарин	1	1	10	10	
Оливковое масло	2	2	20	20	
Сыр творожный	4	4	40	40	
Гренки:	-	-	-	-	
Багет	4	3	40	30	
Масло оливковое	2	2	20	20	
Розмарин	1	1	10	10	
Декор:	-	-	-	-	
Арахис	1	0,5	10	5	
Зелень	0,1	0,1	1	1	
Выход	-	15	-	150	
Информация о пищевой ценности: белки – 2,2; жиры - 8,7; углеводы – 5,6; калорийность 108 ккал.					Температура подачи 10-14°C Сроки реализации: 1 час

«Ирландский паб The Fox»

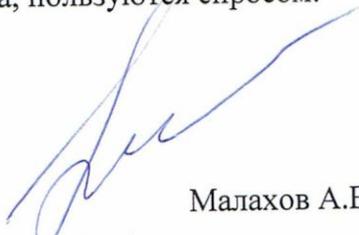
ИП Малахов А.В.

424000 Россия, Республики Марий Эл, г. Йошкар-Ола,
ул. Воинов-Интернационалистов, д.18
т. 8 (8362) 39-00-00 ИНН 1215148362 БИК 0488860835

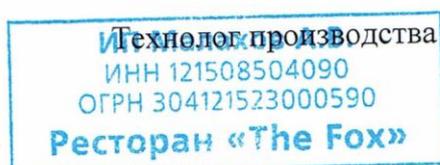
Исх. 48
от 22.06.2016

В наш ресторан поступило предложение от посетителей внести в меню вегетарианские блюда. Руководство ресторана обратились за помощью в Торгово-технологический колледж. Мастером производственного обучения ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» Курзеновой В.А и группой обучающихся в составе Ятмановой С.В. Ягодарова А.Ю. были разработаны перечень ово-лакто-вегетарианских закусок. Данные холодные фуршетные закуски включены в меню ресторана, пользуются спросом.

Директор


Малахов А.В


Чагина С.В



Специальность 54.02.02 Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы

Дисциплина: Декоративно прикладное творчество

Тема: «Изготовление сувенира-оберега «Айан кымньыыта» на счастливую дорогу»

Группа: Преподаватели

Оборудование: Мультимедийный проектор, экран

Инструменты и материалы: Ножницы, клей «Момент», бисер среднего и крупного размера, отрезок кожи, спилка и конский хвостовой волос.

Цель мастер-класса

Формирование ОК 1-9 и ПК 1.4

(Выписка из ФГОС СПО – требования к знаниям, умениям, практическому опыту по дисциплине ОП.04. Декоративно прикладное творчество).

Уметь:

- выполнять различные виды плетения из конского волоса;
- выполнять скручивание и заготовки веревок из конского волоса;
- выполнять ручное ткачество из конского волоса;
- выполнять несложные виды изделий из конского волоса;
- выполнять различные виды плетеных изделий из конского волоса;

Знать:

- соблюдать последовательность выполнения различных видов плетения;
- соблюдать правильное сочетание и соотношение форм декоративных элементов;
- правильно организовать рабочее место, экономно расходовать материалы;
- соблюдать требования безопасности труда и пожарной безопасности.

Ход мастер-класса

Время	Этапы	Компетенции	Показатели оценки результатов освоенных компетенций
7 мин	<p>Организационная часть: Целеполагание Мотивация к художественно-творческой деятельности. Учебная дисциплина «Декоративно прикладное творчество» является одной из основных ОПД 54.02.02 ДПИ и НП в формировании и освоении практико-ориентированных методов обучения в профессиональной деятельности. Ознакомление с целью и задачами мастер-класса. Инструменты и материалы: 1. Ножницы</p>	<p>ОК1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Стремление к освоению общих компетенций, знаний и умений.</p>

	<p>2. Клей «Момент» 3. Бисер среднего и крупного размера 4. Отрезок кожи, спилка 5. Конский хвостовой волос. Вера в таинственную, сакральную – магическую силу конского волоса характерна для якутов. Считалось, что они часто использовались в качестве оберегов, амулетов. Изделия и предметы из конского волоса носили полифункциональный характер. Пять основных функций: эстетическая, магико-религиозная, утилитарная, этнознаковая социальная дифференциация.</p>		
<p>75 мин</p>	<p>Основная часть: Практическая работа Иллюстративно-объяснительный метод обучения (Презентация «Технологическая карта изготовления работы»). Творческое задание с использованием регионального компонента: Изготовление сувенира-оберега «Айан кымныыта» для путника, который покровительствует водителям и всем тем, кто находится в пути и дальней дороге.</p> 	<p>ПК 1.4. Владеть основными принципами, методами и приемами работы с материалом конский волос.</p>	<p>Готовность к рациональному планированию собственной деятельности</p>
	<p>1 этап. Заготовка пряди (15 мин.) Берем конский волос.</p>  <p>Из пучка волос с тонкого конца вытягиваем волосы и посчитаем по 30 штук волос для каждой пряди.</p>  <p>Толстый конец пряди крепко завязываем ниткой. Затем делим на две</p>	<p>ОК2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Уровень организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью. Определение и выбор способов решения задачи с заданными условиями и имеющимися ресурсами.</p> <p>Качество решения ситуационных задач.</p>

пряди и с завязанного конца скручиваем. И концы скрученных прядей закрепляем узелком из самих волос.



Заготовим 4 белые и 4 черные пряди



2 этап. Технология плетения из 8 прядей (30 мин.)

Берем четыре белых, четыре черных заготовок (витые веревки - пряди).



Заклеиваем концы прядей - 1 черный, 2 белых, 2 черных, 2 белых, 1 черный. Ждем пока высохнет клей на пряди.



По середине 2 черных пропускаем крест на крест, с правой стороны с 2 белых одну пропускаем в левую сторону, с левой стороны с 2 белых одну пропускаем в правую сторону.



Восьмую крайнюю черную пропускаем через 2 пряди под белый прядь в левую сторону. С левой стороны 1 черную пропускаем 2 пряди под 2 пряди в

Технически грамотно выполнять поэтапные работы над изделием;

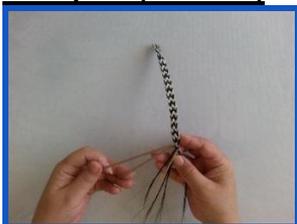
Мобильное реагирование на возможное изменение в ходе реализации техники обработки материала конский волос, адекватное внесение доработок и корректировок.

правую сторону. Аналогично повторяется переплетение прядей начиная с крайней правой стороны.



Не доходя до кончиков прядей заканчиваем плетение и концы крепко завязываем ниткой. Чтоб не раскидались пряди.

3 этап. Украшение сувенира-оберега бисером (15 мин.)

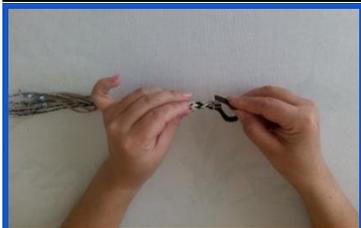


Берем 2 тонкие веревки из кожи. Над завязанным концом плетеной заготовки пропускаем веревки из кожи между прядями. Останавливая по середине веревки, чтоб получилось 4 кисточки из кожи.



На концы каждой кисточки из кожи нанизываем бисер. С начала мелкий, потом крупный, затем мелкий. Закрепляем кисточку узелком.

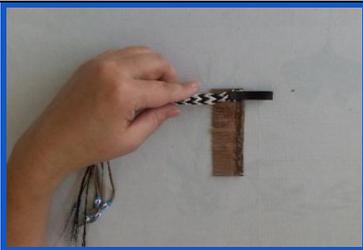
4 этап. Оформление сувенира-оберега из кожи (15 мин.)



К завершению работы концы плетеной заготовки для сувенира-оберега отрезаем. Приклеиваем отрезок кожи для петли.

Проявление творческого подхода, креативного мышления.

Сопоставление результатов работы с запланированными задачами.



Затем обрамляем концы бахромой из кожи.



На бахрому приклеиваем декоративную полоску из кожи.



На петлю закрепляем веревку из кожи.



Таким путем, получилось готовый сувенир-оберег «Айан кымньыта» на счастливую дорогу.

<p>8 мин</p>	<p>Выставка выполненных работ. Рефлексия. Проверка преподавателя, взаимная самооценка выполненных работ. Анализ положительных сторон (если есть недостатки, указать).</p>	<p>ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного саморазвития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции области образовательной деятельности.</p>
---------------------	--	---	---

План-конспект мастер-класса
«Изготовление сувенира-оберега «Айан кымньыта» на счастливую дорогу»
(Технология плетения из конского волоса)

Время проведения мастер-класса – 1,5 часа

Каратаева И.С. – преподаватель спецдисциплин ГБОУ РС(Я) «ЯКТиД ТПНЯ»

I. Организационная часть (7 мин.)

- Здравствуйте дорогие друзья, участники слушатели мастер-класса!

Меня зовут Ирина Степановна, преподаватель спецдисциплин Якутского колледжа технологии и дизайна традиционных промыслов народов Якутии. Мы с вами сегодня ознакомимся с уникальным ремеслом моего народа Саха и практически освоим навыки особенностей техники плетения из конского волоса. **Вы когда-нибудь занимались техникой плетения? (из любого материала)**

- Да, оказывается почти вы все имеете представление и даже занимались по технике плетения. Если покопаться из истории; человек научился **плетению** гораздо раньше, чем гончарному делу. Сначала он плёл из длинных из гибких ветвей жилище (крыши, изгороди, мебель), всевозможные корзины для разных нужд (колыбели, туеса, повозки, черпухи, лукошки), головной убор и обувь. Человек научился заплетать волосы в косы. С развитием этого вида рукоделия появлялись всё более разные материалы для применения. Оказалось, что плести можно из всего, что попадает: из лозы и камыша, из верёвок и ниток, из кожи и бересты, из проволоки и бисера, даже из конского волоса.... У всех народов есть свои особенности по видам техники плетения. А у народа саха исконно развитое коневодство дало населению в изобилии материал конский волос, из которого раньше каждый третий умел плести различные виды веревок из конского волоса.

- Давайте, начнем наш мастер-класс по «Изготовлению сувенира-оберега «Айан кымньыта» на счастливую дорогу» (Технология плетения из конского волоса).

Для того чтобы изготовить сувенир-оберег нам нужны следующие инструменты и материалы:

1. Ножницы
2. Клей «Момент»
3. Бисер среднего и крупного размера
4. Отрезок кожи, спилка
5. Конский хвостовой волос.

- Подумайте, для чего существуют обереги?

- С давних пор человек стремился найти нечто, способное защитить его от напастей, угроз беспокойного внешнего мира. Во времена язычества люди верили, что есть вещи природного и рукотворного происхождения, которые могут обезопасить своего владельца. Вера в таинственную, сакрально – магическую силу конского волоса характерна для наших предков. Считалось, что они часто использовались в качестве оберегов, амулетов. Обрядовая традиция сохранила целый ряд сакрализованных действий, где конский волос, выполняя ритуально значимые функции, занимала важное место. Изделия и предметы из конского волоса носили полифункциональный характер. Исследователи выделяют пять основных функций: эстетическая, магико-религиозная, утилитарная, этнознаковая и социальная дифференциация. Каждая из них выступает вполне самостоятельно, хотя они все так или иначе взаимосвязаны между собой.

Изучая семантическое значение конского волоса и сохраняя технологические приемы техники плетения, мною разработана сувенир-оберег «Айан кымньыта» для путника, который покровительствует водителям и всем тем, кто находится в пути и дальней дороге.

II. Основная часть (75 мин.)

1 этап. Заготовка пряжи (15 мин.) Берем конский волос. Из пучка волос с тонкого конца вытягиваем волосы и посчитаем по 30 штук волос для каждой пряжи. Заготовим 4 белые и 4 черные пряжи. Толстый конец пряжи крепко завязываем ниткой. Затем делим на две пряжи и с завязанного конца скручиваем. И концы скрученных прядей закрепляем узелком из самих волос.

«Нить кручу, нить верчу, на удачу закручу. Чтоб в дороге и пути меня духи оберегли»

Лошадь для якутов – не простое животное. Это верный друг, помощник человека – источник благосостояния наших предков, хранитель рода уранхаев и волос его длинный, как счастливая жизнь. Конский волос является уникальным природным поделочным материалом прикладного искусства. Этот природный материал получается при сезонной стрижке лошадей. Из конского волоса лучшим считается хвостовой, средним – гривной волос, плохими считаются – очески волос. Кроме того, волосы сортируются по свойствам и по структуре волос: жесткости, прочности, по длине и по цвету. Белые по цвету волосы ценятся дороже.

Процесс обработки материала происходит таким путем

- 1) Волосы стригут от кожи хвоста
- 2) Отдельно завязанные пучками хвосты стирают, чистят очески волос с помощью стирального порошка.
- 3) Сушится естественным способом.

2 этап. Технология плетения из 8 прядей (30 мин.) Берем четыре белых, четыре черных заготовок (витые веревки - пряжи). Заклеиваем концы прядей по такому порядку расположений 1 черный, 2 белых, 2 черных, 2 белых, 1 черный. Ждем пока высохнет клей на пряжи. По середине 2 черных пропускаем крест на крест, с правой стороны с 2 белых одну пропускаем в левую сторону, с левой стороны с 2 белых одну пропускаем в правую сторону. Восьмую крайнюю черную пропускаем через 2 пряди под белый прядь в левую сторону. С левой стороны 1 черную пропускаем 2 пряди под 2 пряди в правую сторону. Аналогично повторяется переплетение прядей начиная с крайней правой стороны. Не доходя до кончиков прядей заканчиваем плетение и концы крепко завязываем ниткой. Чтоб не раскидались пряди.

По способу изготовления и по технологическому приему бывают виды плетения: из трех прядей, из четырех прядей: плоское плетение из четырех прядей, плетение из четырех прядей в «косичку», из пяти прядей: выпуклое плетение из пяти прядей, из шести плоское плетение, из восьми традиционное плетение: плоское плетение из восьми прядей, четырехгранное плетение из восьми прядей. Орнаментальный мотив елочный орнамент – тангалай, сочетание двух цветов (черный, белый).

3 этап. Украшение сувенира-оберега бисером (15 мин.) Берем 2 тонкие веревки из кожи. Над завязанным концом плетеной заготовки пропускаем веревки из кожи между прядями. Остановив по середине веревки, чтоб получилось 4 кисточки из кожи. На концы каждой кисточки из кожи нанизываем бисер. С начала мелкий, потом крупный, затем мелкий. Закрепляем кисточку узелком.

4 этап. Оформление сувенира-оберега из кожи (15 мин.) К завершению работы концы плетеной заготовки для сувенира-оберега отрезаем. Приклеиваем отрезок кожи для петли. Затем обрамляем концы бахромой из кожи. На бахрому приклеиваем декоративную полоску из кожи. На петлю закрепляем веревку из кожи. Таким путем, получилось готовый сувенир-оберег «Айан кымньыыта» на счастливую дорогу.

Таким образом, вы ознакомились с основами технологии уникального ремесла из конского волоса у народа Саха. Теперь вы знаете, что технология изготовления изделий из конского волоса является исконно якутским традиционным промыслом. На сегодняшний

день в некоторых улусах существует семейное ремесло изготовления изделий и предметов из конского волоса. В Чурапчинском улусе широко развито выделывание половиков, которыми занимаются несколько поколений семьи народной мастерицы Е.А. Пинигиной. В Халбакинской средней школе Вилюйского улуса на протяжении многих лет работала студия «Суутукчээн», руководителем которого является народная мастерица РС(Я), ветеран педагогической деятельности Борисова С.Д. Работы этих мастериц республики отличаются высокой технологичностью исполнения, со строгим соблюдением традиционных методов обработки. Студии по обучению технологии обработки конского волоса успешно работают в общеобразовательных школах Республики, а также обучение ведется в Намском педагогическом колледже технологии и дизайна и в Якутском колледже технологии и дизайна традиционных промыслов народов Якутии. Впервые внедрена компетенция «Изделия из конского волоса» на республиканском чемпионате профессионального мастерства «JuniorSkills». Из конского волоса вили веревки – ситии для скота, плели рыболовные сети – илим, куйуур, невод – мунха. Волосяные петли употреблялись в ловушки, пасти в разных охотничьих снарядах. Из волос выделывали волосяные очки – чарапчы, сито, заплетали веревки, вожжи, подпруги, поводья для узд, уздечку для конской упряжки, которые изготовлялись по технологии ручного ткачества. Конский волос широко применялся и в изготовлении музыкальных инструментов, и для шитья различных берестяных посуды и двери хаппахчы диэлэ. Также из конского волоса изготавливались цепочки для часов, кнута – кымныыы, махалки-дэйбиир, плетеные головные уборы: шляпы, фуражки, тюбетейки. Особенно с большим трудом выделывали половики, циновки – сөрүө, которыми застилали нары в летнем жилище. Во многих якутских календарно-цикловых обрядах также широко пользуется конский волос, в виде ритуальных предметов: пучки из волос, веревки, салама. Ни один обряд, ни один полноценный якутский костюм не обходится без изделий из конского волоса.

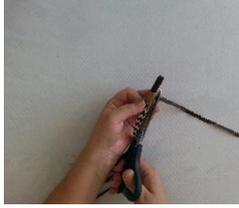
Рефлексия (8 мин.) Вот пришли к завершению мастер-класса, за полтора часа изготовили сувенир-оберег «Айан кымныыта» на счастливую дорогу. Хотелось бы услышать Ваши впечатления и ощущения по технике плетения из конского волоса. И проведем выставку своих первых работ. «Три ваши души (кут), плоти вашей да не сглазит горящим недобрым огнем глазам, злым чужим языкам, да обойдутся стороной несчастья, невзгоды. Да будет мирной, покойной жизнь ваша, озаряемая добром и светом».

**Технологическая карта
Сувенир-оберег «Айан кымныыта» на счастливую дорогу**



Инструменты и материалы: Ножницы, клей «Момент», бисер среднего и крупного размера, отрезок кожи, спилка и конский хвостовой волос.

<p>1.</p>  <p>Заготовка пряди. Берем конский волос.</p>	<p>6.</p>  <p>Посередине 2 черных пропускаем крест на крест, с правой стороны с 2 белых одну пропускаем в левую сторону. Аналогично с правой стороны.</p>
<p>2.</p>  <p>Из пучка волос с тонкого конца вытягиваем волосы и посчитаем по 30 штук волос для каждой пряди.</p>	<p>7.</p>  <p>Восьмую крайнюю черную пропускаем через 2 пряди под белый прядь в левую сторону. С левой стороны 1 черную пропускаем через 2 пряди под 2 пряди в правую сторону.</p>
<p>3.</p>  <p>Конец пряди завязываем ниткой. Затем делим на две пряди и с завязанного конца скручиваем. Концы скрученных прядей закрепляем узелком из самих волос.</p>	<p>8.</p>  <p>Аналогично повторяется переплетение прядей начиная с крайней правой стороны. Не доходя до кончиков прядей заканчиваем плетение и концы крепко завязываем ниткой. Чтоб не раскидались пряди.</p>
<p>4.</p>  <p>Готовые заготовки - 4 белые и 4 черные пряди.</p>	<p>9.</p>  <p>Берем 2 тонкие веревки из кожи. Пропускаем веревки из кожи между прядями, чтоб получилось 4 кисточки из кожи.</p>
<p>5.</p>  <p>Заклеиваем концы прядей - 1 черный, 2 белых, 2 черных, 2 белых, 1 черный.</p>	<p>10.</p>  <p>На концы кисточки из кожи нанизываем бисер. С начала мелкий, потом крупный, затем мелкий. Закрепляем кисточку</p>

<p>11.</p>  <p>Приклеиваем отрезок кожи для петли.</p>	<p>14.</p>  <p>На петлю закрепляем веревку из кожи.</p>
<p>12.</p>  <p>Затем обрамляем концы бахромой из кожи.</p>	<p>15.</p>  <p>К завершению работы концы плетеной заготовки для сувенира-оберега отрезаем.</p>
<p>13.</p>  <p>На бахрому приклеиваем декоративную полоску из кожи.</p>	<p>16.</p>  <p>Готовый сувенир-оберег «Айан кымньыыта» на счастливую дорогу.</p>

Литература:

1. Докторов П.М. Ремесло и кустарное производство якутов (история и современность). Якутск, 1998
2. Иванова - Унарова З.И. Профессиональное изобразительное искусство Саха в 21 веке//Саха культурата 21 -с уйэни керсе. Дьокуускай, 1996.
3. Неустроев Б.Ф. Саха ойуута бичигэ = Узоры и орнаменты саха: альбом/ Мандар Уус: [автор идеи И.М. Андросов], Якутск.; Бичик, 2007, - 288с.: ил
4. Романова Е.Н. Люди солнечных лучей с поводьями за спиной. М., 1997
5. Романова Е.Н. Якутский праздник ысыах: истоки и представления. Новосибирск., 1994

Актуальность. Представленная методическая рекомендация является актуальным методическим материалом, призванным помочь студентам качественно освоить практические навыки создания творческих эскизов.

Новизна методической рекомендации заключается не только в полноте теоретического и иллюстративного материала, но и в наличии инструкций по выполнению коллажа в этно – стиле.

Материал содержит историю и этапы развития эскизной техники, его виды и разновидности, особенности выполнения техники. Содержит комплекс четко сформулированных рекомендаций, указаний по выполнению лабораторных и практических занятий. В приложении даны практические задания с наглядными примерами их выполнения.

Цель данной работы – исполнение работы в технике коллаж и применение ее для создания объекта графического дизайна.

Основная задача – изучить, насколько это возможно, технику коллажа, её значение, обозначить возможности применения, технологии выполнения и предъявить творческие работы по данной технике.

Методическая рекомендация представляет собой краткий справочник, включает историю создания коллажа и основные понятия теории и практики техники «Коллаж». Содержит рекомендации по применению методов коллажа в моделировании одежды. Даны примеры цветных иллюстраций, а также включены работы, выполненные студентами Якутского колледжа технологии и дизайна, во время занятий по дисциплине «Основы художественного оформления изделий из меха».

*Творческая работа — это прекрасный,
необычайно тяжелый и изумительно радостный труд.
Н. Островский*

Введение

Создание эскиза – важнейший этап в моделировании одежды, творческий, кропотливый труд, который подразумевает наличие у модельера соответствующих знаний и навыков. В рабочей программе Профессионального модуля «Моделирование изделий из меха» включается один МДК (междисциплинарный курс) в обучении «Основы художественного оформления изделий из меха». Предназначена для обучающихся СПО (среднего профессионального образования) и имеет художественно-эстетическую направленность. Данная программа является комплексной, модифицированной. Программа направлена на приобщение обучающихся к миру культуры одежды через создание коллекций моделей одежды, дает возможность познакомиться ближе узнать о профессиях модельер-художник, конструктор одежды.

Одной из задач направления дисциплины «Основы художественного оформления изделий из меха» является создание дизайна меховой одежды, используя исторические и народные традиции в оформлении костюма. Но основной задачей является развитие творческого восприятия, воображения, фантазии и творческих способностей обучающихся. На примере методической разработки, представлены, какие виды художественной деятельности и педагогические приемы можно применить в педагогической работе.

Часть 1. Становление техники «Коллаж»

Художники начала XX века были увлечены экспериментами, поисками нового художественного языка. Один за другим возникали модернистские школы и течения, которые ставили перед собой задачу - изменить привычные представления об изобразительном искусстве. Кубисты, дадаисты, конструктивисты использовали в своей работе непривычные техники и необычные материалы. (рис.1) Одним из открытий эпохи стал коллаж.



Рис.1

Рождение коллажа было, несомненно, связано с таким течением в изобразительном искусстве, как кубизм. Художники-кубисты разлагали предметы на геометрические фигуры и конструировали картины, используя в качестве элементов композиции простые геометрические формы. Изображение, созданное таким способом, представляло собой своего рода мозаику элементов - символов. Кубисты стремились воспроизвести в своих работах дух нового времени. Приметами цивилизации — обрывками газет, этикетками, буквами вывесок — они дополняли картины. Вот такие вкрапления чуждого живописи материала можно считать началом коллажной техники.

Среди художников, обратившихся к этому стилю, был Пабло Пикассо, он же стал создателем первых целостных коллажных композиций. Пикассо встраивал в свои композиции фрагменты обоев, плакатов, обрывки газетной бумаги, песок, проволоку. Так мастер переносил саму реальность в контекст картины, разрушая стереотипы представлений о живописи.

Коллаж был призван перестроить мышление человека, заставить его увидеть, что мир непредсказуем и изменчив, а свойства вещей непостоянны. Действительность в композициях Пикассо создается, а не отражается, конструируется по воле художника, а не копируется. Вслед за ним целое поколение художников-футуристов, сюрреалистов, представителей других течений пережило увлечение этим видом художественного творчества. Каждый элемент коллажной композиции извлекается из свойственного ему контекста и включается в чужеродное окружение, таким образом, обретая совершенно новое значение. Именно эта трансформация материала, нарушение традиционных связей, непривычная роль привычных вещей привлекали художников.

Коллаж (от фр. collage - приклеивание, наклеивание) - техника и вид изобразительного искусства, заключающийся в наклеивании на какую - либо основу материалов отличных от нее по цвету и фактуре. (Ткань, веревка, кружево, кожа, бусы, дерево, камень, фольга, металл и др.).

В отличие от аппликации коллаж допускает приклеивание объемных элементов в композиции, причем как целых объектов, так и их фрагментов.

Коллажи делятся на две большие группы: объемные и плоские. Объемные коллажи создают, используя самые разные предметы и материалы, комбинируя друг с другом. (рис. 2) (рис.3)

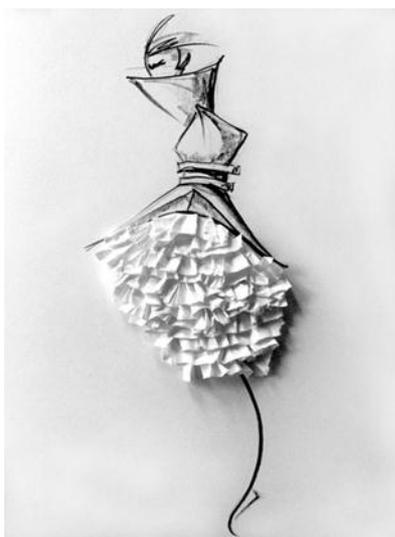


Рис. 2
Объемный коллаж.
Графический рисунок и бумага



Рис. 3
Объемный коллаж из газетных вырезок
из бумаги и ткани

Плоские, в том числе и фотоколлажи, составляют из изображений, фотографий, рисунков и их частей, располагая элементы на одной поверхности. (рис. 4) (рис. 5)



Рис. 4
Плоский коллаж.
Фото и вырезки из журналов мод



Рис. 5
Плоский коллаж из вырезок из журналов мод

Особенностью коллажа является способность или выделить основную мысль изображения, или наоборот – закамouflировать её, средствами цвета, фактуры используемых материалов.

Разновидности коллажа

Аппликация (application - накладывание, прикладывание) – это наклеивание специально подготовленных элементов, вырезанных из бумаги, кожи, ткани, растительных и других материалов на основу.

Ассамбляж (assemblage - соединение, объединение, скрепление) - техника создания композиций из элементов составляющих ассоциативный ряд, по одному или нескольким признакам.

Бриколлаж (bricolage - изготовление самоделок, работа на дому) - техника изготовления произведений искусства, элементов оформления и отделки, из любых материалов естественного или искусственного происхождения, несочетающихся в обычном представлении.

Декупаж (decoupage - разрезание, разделявание, вырезывание) – это искусство украшения объектов приклеиванием разных по цвету, фактуре и размерам кусочков бумаги в сочетании со специальными эффектами краски, лака, других покрытий. Обычно поверхность объекта полностью скрывается отделкой и имеет вид инкрустации.

Монтаж (montage - подбор, соединение, сборка) - композиция из серии элементов, состоящих в единой последовательности, определяющая главный смысл одного из элементов или всей композиции в целом.

Часть 2. Коллаж в эскизировании одежды

Как ни одно строительство здания не может обойтись без проектирования, так и пошив одежды начинается с создания эскиза. Существуют разные техники выполнения эскиза.

Традиционной эскизной техникой в создании модели одежды, является акварель, гуашь. В эскизной графике акварель часто сочетается с рисунком тушью и пером, являясь цветовой “подкладкой”, по которой выполняется прорисовка. Гуашь по своей фактуре более потная, укывистая. Для выполнения эскизов в гуашевой технике хорошо подходит картон.

Очень интересные костюмные эскизы можно выполнять без традиционного рисования тушью, карандашами, фломастерами, красками. Могут использоваться цветная бумага, картон, имеющие разнообразную фактуру, цвет. Такой прием изображения

называется коллаж. Это слово французского происхождения и буквально означает «наклеивание».

Коллаж - это особый метод создания художественных композиций. Основной его принцип составление своего рода мозаики из разнородных по форме и фактуре материалов. Все, что выражает замысел автора, закрепляется на холсте, картоне - на любой общей основе с помощью клея, проволоки, ниток и образует целостную картину.

Использование техники коллажа с успехом, может применяться в эскизировании моделей одежды. При этом на изобразительную плоскость могут наклеиваться самые разные материалы. Чаще всего это разнообразные виды бумаги: цветная, однородно окрашенная, созданная полиграфическим способом, т.е. вырезки из газет и журналов, а также созданная путем окрашивания акварелью, гуашью обычной белой бумаги. Так же при выполнении коллажей могут использоваться фольга, ткань, кожа, мех и т.д. (рис. 1, рис 2).

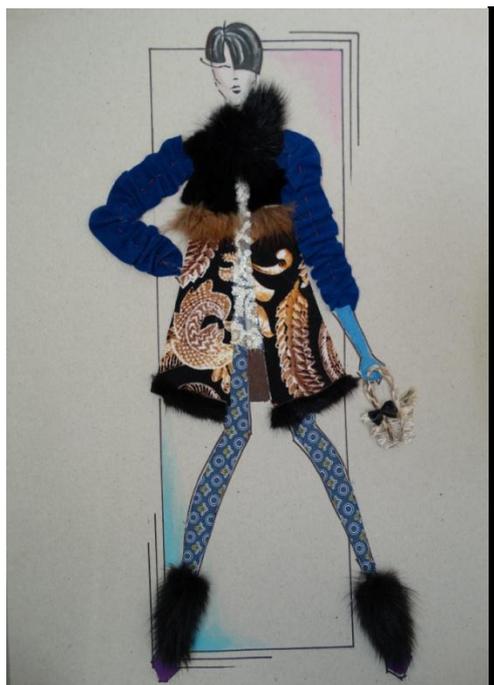


Рис. 1



Рис. 2

Используя прием коллажа, можно создать эскиз, который дает полное представление об общих пропорциях и членениях формы, о цветовых и тональных отношениях композиции, об образе изображенного костюма.

Техника коллажа дает возможность, не отвлекаясь на мелкие детали, изображать крупные пятна основных элементов создаваемой модели одежды, приводя к упрощенной геометрической форме. Также коллажи обладают яркой, особой выразительностью, достаточно легки в исполнении, что можно увидеть, на примерах, ранее выполненных работ обучающимися. (рис. 3, рис. 4).

Одной из задач направления дисциплины «Основы художественного оформления изделий из меха» является создание дизайна меховой одежды, используя исторические и народные традиции в оформлении костюма. Но основной задачей является развитие творческого восприятия, воображения, фантазии и творческих способностей обучающихся. На примере методической разработки, хочу показать какие виды художественной деятельности и педагогические приемы, использую в своей педагогической работе.



Рис. 3



Рис 4

Часть 3. Основы выполнения эскиза в технике «Коллаж»

Выполнение эскизных работ в технике «Коллаж» не требует особых затрат, ведь делается такое «произведение дизайна» из отходов разных фактур. При выполнении данных работ обучающиеся используют, также, элементы из конского волоса.

Первой задачей при разработке эскиза в технике коллажа, является зарисовка и правильная компановка модели на формате.

Рисовать эскиз нужно так, чтобы под фактурой чувствовалась фигура человека, учитывались ее пропорции и формы. При рисовании моделей одежды проще и удобнее пользоваться каноном, где за модуль берется высота головы, которая укладывается в высоте фигуры восемь раз.

При рисовании фигуры проводится вертикаль на бумаге, это ориентир необходимый на первой стадии рисунка, чтобы выявить взаимоположение основных форм тела. (рис. 5)

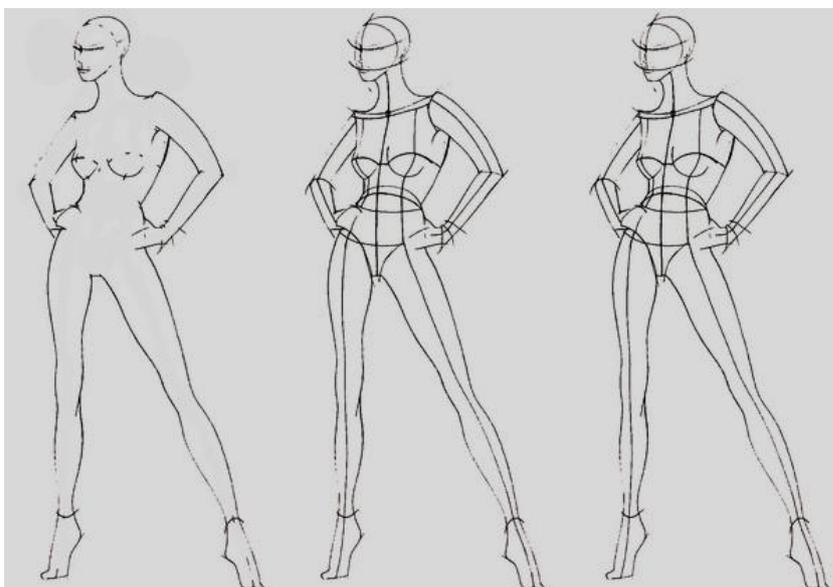


Рис. 5

И так: Определяем композиционное расположение рисунка на листе бумаги, намечаем его высоту засечками, проводим вертикальную линию, делим ее на восемь частей.

В пределах первого модуля расположится голова, затем на следующем делении будет линия груди (от подбородка). От линии груди намечаем линию талии – линию бедер-середины бедра – линию нижней границе коленной чашечки. От колен пройдет линия середины голени, от середины голени – основание стопы.

Линия плеч пройдет ниже подбородка на одну треть модуля. Ширина плечевого пояса равна двум модулям, ширина шеи – половине модуля. Ширина талии равна одному модулю. Ширина бедер графически (по схеме) определяется так: если соединить точки плеча и талии, из точек пересечения полученной линии с линией груди провести вертикальную линию, получится ось симметрии. По обе стороны от оси симметрии и определяют ширину бедер.

Для изображения конечностей необходимо знать пропорции плеча, предплечья, кисти, голени, стопы, их разметку и построение.

Ширина голени определяется формой икроножной мышцы.

При рисовании стопы необходимо учесть, что высота ее будет равна одной трети модуля, или одной пятой от половины высоты ноги; ширина у лодыжек одна треть модуля, ширина по фалангам пальцев – около трети модуля. В эскизах моделей фигуру обычно изображают в обуви.

Фактура коллажа получается произвольно в зависимости от того, какая задумка художника.

Техника коллажа имеет широкие возможности для использования в практике. Создание работ в технике коллаж развивает пространственное воображение и неординарное мышление, воспитывают в человеке способность искать, думать, принимать самостоятельные решения. А эти черты всегда пригодятся. Создание таких работ даёт возможность взглянуть на окружающий мир глазами создателя. И пусть поделки пока не очень совершенны, но они принесут много радости и творческое удовлетворение.

Советы по выполнению практической работы

1. Выберите стиль коллажа. Необходимо подумать о манере или стиле работы. Рисунок коллажа должен быть декоративным. Все объекты его – стилизованными. Создайте проект на бумаге, предварительно нарисовав его.

2. Выберите подходящую подложку. В то время как бумага или картон в качестве основы является обычным выбором, основой может быть что угодно.

Например: ткани (мешковина), газеты. Старые обложки книг, дерево, гладкая кора, пластик и т.д. Если поверхность удобна для приклеивания, то её можно использовать для составления коллажа.

3. Соберите кусочки тканей и меха которые вы собираетесь использовать для создания коллажа. Просмотрите собственные запасы ткани, используйте ненужную одежду в вашем гардеробе, большие куски тканей можно купить в магазинах.

Вот некоторые примеры:

- вырезы ткани
- вырезы от части одежды, которую вы носили раньше
- специальные ткани, такие как тюль, органза, шелк, атлас и т.д.
- нить, шерсть, пряжа, шнурки, ленты, кружева, сетки и т.д.
- швейные украшения, такие как кнопки, блески, пришивные аппликации и т.д.

4. Проверьте текстуры. Ткани бывают разных текстур и толщины, а это означает, что вам нужно наиболее эффективно использовать эти различия в коллаже.

5. Выберите подходящий фон. Существует некоторые варианты фона, о которых было изложено выше, но всегда имейте в виду, что ткань может не прилипнуть в отличие от бумаги, поэтому не все варианты будут полезны. Сделайте пробный тест клея на фоне, который вы хотите использовать, прежде чем продолжить, убедитесь, что ткань будет оставаться на месте.

6. Используйте светлый клей, который подходит как для ткани, так и основы, которую вы используете.

7. Вырежьте и расположите ткани, следуя своему дизайну. Приклеивать можно одну часть на другую, не только встык. Обращайте внимание на текстуры при создании предметов, животных или лиц. Например, можно использовать шерсть или пушистые ткани для создания тела овечки или используйте их для создания волос вокруг лица. Шерсть, нити или пряжи можно намотать по спирали для создания цветов, солнца или луны, лица и т.д. Кнопки и блестки прекрасно подходят для всех видов образа, например, цветов, глаз или фигурок зверей.

8. Если материалы на коллаже плохо держаться после приклеивания, вы можете нанести разбавленную смесь клея (примерно 3 части воды на 1 часть клея) на коллаж, как только хотите приклеить нужную часть.

9. Сделайте коллаж таким, каким вы хотите его видеть. Не бойтесь экспериментировать с различными техниками или изображениями, вы будете учиться на практике.

10. Подложка коллажа должен выделять созданный на его фоне объект.

Контрольные вопросы

1. Что представляет собой коллаж?
2. Какие разновидности коллажа существуют?
3. Каковы основные способы выполнения коллажа?
4. Кто является основоположником техники «коллаж»?
5. Какие материалы используются при выполнении эскизов в технике «коллаж»?
6. Техника «коллаж» является традиционной техникой в эскизировании или нетрадиционной,

Эскизы моделей, Fashion - образов, выполненные студентами Якутского колледжа технологии и дизайна в технике объемного коллажа. Стилизованные эскизы моделей выполнены из лоскутков тканей, меха, кожи. Использованы: обрезки журналов, карандаши, гуашь, акварель, маркеры, кисти.



Эскиз 1



Эскиз 2

Fashion – образы выполнила Алексеева Надежда
гр. КИМ – 13 III курс



Эскиз 3



Эскиз 4

Fashion – образы выполнила Дьяконова Пелагея
гр. КИМ – 13 III курс

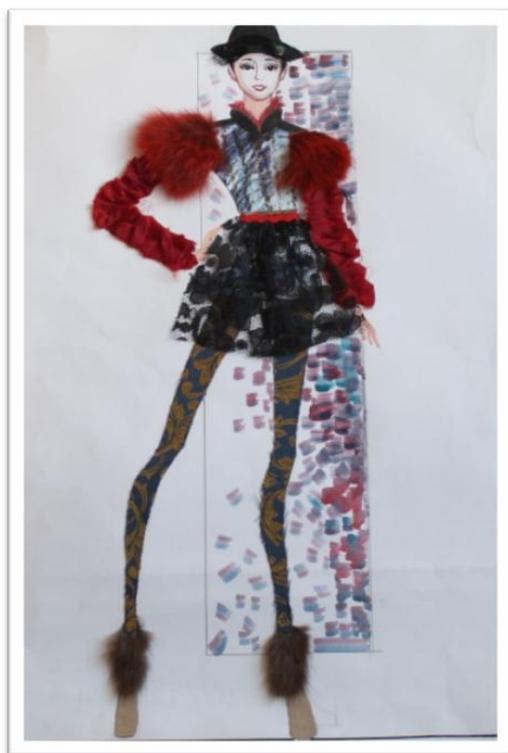


Эскиз 5



Эскиз 6

Fashion – образы выполнила Дьячковская Саргылана
гр. КИМ – 13 III курс



Эскиз 7



Эскиз 8

Fashion – образы выполнили
Дьячковская Саргылана
Матвеева Ирина
гр. КИМ – 13 III курс

Список литературы:

1. Бердник Т.О Основы художественного проектирования и эскизной графики. Изд-во «Феникс», 2008
2. Ермилова В.В. Моделирование и художественное оформление одежды (4-е изд., испр. И доп.) учебное пособие. 2010 г.изд.
3. Козлова Т.В. Костюм. Теория художественного проектирования-М.: МГТУ им. А.Н. Косыгина, 2005.
4. Пармон Ф. М. Композиция костюма: Учебник для вузов.- М.: Легпромиздат, 1997
5. Паранюшкин Р.В. Композиция
6. Петрова С.И. Заболоцкая З.М. Народный костюм Якутов.Новосибирск «Наука», 2013 г.
7. Унарова – Иванова З. Фантазии от Августины Филипповой. Нац. книжное изд-во «Бичик», 2008 г.
8. Журналы мод: «Burda», «Меха Мира», «Ателье», «Voque» и.т.д.
9. «Далбар Хотун», «Куо»
10. Интернет-ресурсы:
www.yakutcostume.ru
www.moda-nsk.ru
www.Grafika.ru
<http://metodic-school.ru>
<https://vrukodelii.com/kollazh-opisanie-i-istoriya>

Пояснительная записка

Методическая разработка по выполнению практической работы по междисциплинарному курсу (далее МДК) 01.02 «Организация торговли» с применением нетрадиционных приемов и методов разработана в помощь преподавателям междисциплинарных курсов коммерческого цикла. Данная методическая разработка составлена в соответствии с требованиями ФГОС и программы по междисциплинарному курсу МДК 01.02 «Организация торговли».

Для подготовки обучающихся по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) к предстоящей трудовой деятельности важно развить у них интеллектуальные умения и профессиональные компетенции. Поэтому характер заданий на практическом занятии должен быть таким, чтобы обучающиеся были поставлены перед необходимостью анализировать процессы, состояния, проектировать на основе анализа свою деятельность, намечать конкретные пути решения той или иной практической задачи, что позволяют предложенные приемы и методы на каждом этапе занятия. Нетрадиционные методы и приемы обучения на практическом занятии по междисциплинарному курсу МДК 01.02 «Организация торговли» в основном используются в комплексе.

Методическая разработка практического занятия с применением нетрадиционных приемов и методов по междисциплинарному курсу
01.02 «Организация торговли»

«Важнейшая задача цивилизации – научить человека мыслить»

Т. Эдисон

В данной работе предлагаются приемы и методы на разных этапах практического занятия по теме «Оформление приходных документов» междисциплинарного курса 01.02 «Организация торговли», с применением программы 1С: Управление торговлей для обучающихся специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) с применением педагогических технологий активизации внимания, восприятия, памяти и мыслительной деятельности обучающихся. Целью таких технологий является развитие обучающего как субъекта учения, чтобы каждый мог реализовать себя на занятии. Важнейшим результатом такого обучения являются изменения, охватывающие интеллект, сознание, способности, ценностно-смысловые ориентации.

Представленные этапы учебного занятия включают ряд таких приемов и методов. Приведем несколько конкретных примеров. Для активизации внимания и восприятия необходимо на занятии провести установку, побудить у обучающихся мотивацию, но при этом соблюдать объемы восприятия и делать опоры на зрительный, слуховой и тактильный анализаторы.

Данная технология предлагает преподавателю сконцентрировать свое внимание на использовании в практике интенсивных и эффективных методов обучения. Для активизации восприятия и внимания на занятии предлагаются следующие приемы и методы: использование ТСО (А3); проговаривание (А3.1); запись на доске (А3.2); постановка конкретных целей (А3.3), чтение (поисково-просмотровое (А1.1), ознакомительное (А1.2), изучающее (А1.3)); техника работы с учебником (А4.1), словарем, периодикой; работа с мультимедийным оборудованием (А3), представленных в таблице 1.

Поисково-просмотровое (А1.1) – чтение «по диагонали»: следует пальцем провести две диагонали с верхних углов страницы, при этом необходимо следить, какие слова наиболее часто повторяются по следу пальца, что позволяет получить обобщенную информацию; (А1.2) – чтение «слалом»: следует пальцем на странице 4-5 перемещений, как будто по «слалому», при этом следить какие слова наиболее часто повторяются по траектории и т.д.

При активизации работы с памятью нужно делать опору не только на механическую память, но и на логическую и образную память. Очень важно верно организовать закрепление новой информации, учитывая «закон края», «закон Эббенсагауза». Продуктивность запоминания возрастает, если сделать опору на формирование «ассоциаций» и эмоциональной памяти.

Для активизации работы с памятью, например, применяются: опорные пункты и сигналы; тренинговые игры; методы и приемы сжатия информации: спички (Б16); экзамен (Б 20); прогулка (Б 5); кубик с чудинкой (Б 22); карты (Б 23); прием Цицерона (Б9); прием по начальной букве (Б11); пресс (Б1.1); конспект из печатного источника (Б2.1); конспектирование речи (Б2.2); алгоритм 1(Б1.3); алгоритм 2(Б1.4); диалогический метод (Б3.2); монологический метод (Б3.1); прием «Цифра-образ» (Б19); мгновенное фото (Б15); «два цвета» (Б1.2); сокращение (Б2.2.1); буква в обертке (Б2.2.3); согласные (Б2.2.5); квантор (Б2.2.2), представленных в таблице 1.

Прием Цицерона (Б9) – используется, когда следует запомнить информацию в строгой последовательности, следует выбрать хорошо известный маршрут и располагать необходимую для запоминания информацию по выбранному маршруту; кубик с чудинкой (Б 22) – на каждой стороне кубика записать вопрос для репродуктивного ответа (можно применять с использованием ТСО), ответ на выпавший вопрос необходимо дать в течении трех секунд, на одной стороне кубика пишется оценка «отлично», участник игры, которому выпала запись с оценкой «отлично», получает её автоматически.

Для активизации мыслительной деятельности на занятии применяются: приемы Хаблина; триады; методы В.А.Маляко и М.Н.Махмутова. Активизировать мыслительную деятельность обучающихся следует начинать с формирования мотивов поиска информации. Следует использовать приемы стимуляции мыслительной деятельности, решение проблем по образцу, оказание побуждающей помощи: показательный метод (В 3.3); монологический метод (В3.1); группировка по определенным признакам (В1.3.2); анализ (В2.2.1); классификация (В2.2.7); алгоритм (В2.1); алфавитный порядок (В1.3.1); ранжирование (В1.3.3); метод выданных запрещений (В4.2); конкретизация (В 2.2.5); сравнение (В 2.2.4); абстрагирование (В 2.2.6); классификация (В 2.2.7); анализ (В2.2.1); метод временных ограничений (В4.1), представленных в таблице 1.

Прием абстрагирование (В 2.2.6) – мысленное выделение существенных свойств и признаков предметов и явлений при одновременном отвлечении несуществующих признаков и свойств; классификация (В 2.2.7) – мысленное распределение объектов по группам в зависимости от сходства или различия между ними.

Таблица 1 – этапы практического занятия

Этапы занятия	Деятельность преподавателей	Деятельность студентов	Приемы и методы		
			А	Б	В
1. Оргмомент	Приветствие, выяснение готовности группы к занятию	Приветствие			
2. Определение целей и задач занятия. Актуальность темы.	Сообщение темы, целей урока. Мотивационная установка на восприятие материала.	Запись темы, восприятие разъяснений преподавателя.		Ассоциативный прием (Б7)	Показательный метод(В 3.3); монологический метод (В3.1)
3. Всесторонняя проверка знаний	Диалог со студентами, организация работы	Групповая работа с тестами на компьютере и	Использование ТСО (А3); проговарива	Спичка (Б16); экзамен (Б 20); прогулка (Б 5); кубик с	Метод временных ограничений (В4.1)

(индивидуальная работа с тестами и картами, фронтальный и индивидуальный опрос)	студентов	картами, опрос по готовым вопросам, ответы на вопросы, проверка и оценивание работ	ние (А3.1); запись на доске (А3.2); постановка конкретных целей (А3.3)	чужинкой (Б22); карты (Б23)	
4. Установка на восприятие материала				Прием Цицерона (Б9); прием по начальной	Группировка по определенным признакам
5. Совершенствование знаний и способов действий 5.1. Оформление заказа поставщику	Сообщение плана урока Вывод уравнения в ходе диалога со студентами	Запись плана урока в тетрадь Диалог с преподавателем, ведение записей в тетради	Проговаривание (А3.1); запись на доске (А3.2); поисково-просмотровое чтение (А1.1); работа с информационным источником (А4); упражнение 3 (А2.3)	букве (Б11); пресс (Б1.1); конспект из печатного источника (Б2.1); конспектирование речи (Б2.2); алгоритм 1(Б1.3); алгоритм 2(Б1.4); диалогический метод (Б3.2); монологический метод (Б3.1); прием «Цифра-образ» (Б19); мгновенное фото (Б15); «два цвета» (Б1.2); сокращение (Б2.2.1); буква в обертке (Б2.2.3); согласные (Б2.2.5); квантор (Б2.2.2)	анализ (В1.3.2); анализ (В2.2.1); классификация (В2.2.7); алгоритм (В2.1); алфавитный порядок (В1.3.1); ранжирование (В1.3.3); метод выданных запрещений (В4.2); конкретизация (В2.2.5); сравнение (В2.2.4); анализ (В2.2.1)
5.2. Регистрация приходных документов	Объяснение, диалог со студентами	Восприятие материала, конспектирование, выполнение задания			
6. Первичная проверка умений и навыков	Установка на работу, руководство деятельностью студентов, диалог со студентами	Отвечают на вопросы (алгоритм заполнения заказа поставщику; обязательные документы, необходимые	Ящик для сбора информации (А5.3)		

		при поступлении товаров; оформление заказа поставщику; алгоритм регистрации приходных документов)			
7. Закрепление знаний и способов действий	Установка на работу, диалог со студентами, объявление критериев отметок.	Индивидуальные задания по оформлению и регистрации приходных документов письменно и на компьютере.		Кто больше (Б13); карточки (Б17)	Сравнение (В 2.2.4); исследовательский метод (В3.6); метод новых вариантов (В4.4)
8. Информация о домашнем задании	Сообщение и объяснение домашнего задания	Запись домашнего задания		Прогулка (Б4)	
9. Подведение итогов занятия	Диалог со студентами, выставление оценок	Обсуждение оценок			

Эффективность занятия значительно возрастает, если осуществлена опора на наглядно-действенное, теоретическое мышление, стимулировано выделение закономерностей, инвариантов, отличия объектов. А также заранее представлены критерии оценок обучающимся (верное оформление заказа поставщику, приходных документов, их распечатка – оценка «Отлично»; верное оформление заказа поставщику, приходных документов – «Хорошо»; верное оформление заказа поставщику/оформление заказа поставщику, приходных документов с замечаниями – «Удовлетворительно»).

Организация такого обучения формирует методическую копилку преподавателя, которая определяет его профессионализм, позволяет реализовать методическое творчество, что является характерной особенностью развивающего обучения.

Совместная деятельность обучающихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый обучающийся вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. У обучающихся не только формируются профессиональные компетенции, но и развиваются более высокие формы познавательной деятельности.

Пояснительная записка

Учебная дисциплина «Технология создания сайтов» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 09.02.04 «Информационные системы (по отраслям)».

Настоящее пособие содержит задания и упражнения направленные на изучение теоретического материала дисциплины и его закрепление. В упражнениях сборника представлены следующие темы: протоколы передачи данных, состав команды по разработке сайтов, этапы создания сайта, виды сайтов, основные понятия веб-дизайна, язык поисковых запросов, хостинг и его виды, провайдер, введение в сайтостроение, термины сетевого общения, облачные технологии, история создания интернета, IP-адресация, географические домены, основы веб-конструирования, элементы компьютерной сети, браузеры, службы интернета, проектирование сайта, основные понятия языка HTML, теги. Использование упомянутых тем является строго обязательным для реализации компетенций по дисциплине «Технология создания сайтов».

Цель данного пособия заключается в систематическом изложении для обучающихся теоретических основ дисциплины. Сборник ориентирован на использование в учебном процессе, студентами 2 курса. Учебное пособие подготовлено в соответствии с Государственным образовательным стандартом по специальности 09.02.04 «Информационные системы (по отраслям)», а также с учетом компетенций, требуемых для участия в чемпионате рабочих специальностей World Skills по компетенции «Web-дизайн». Данный сборник упражнений может быть использован студентами и преподавателями других специальностей, связанных с проектированием и изучением компьютерных сетей и сайтостроением.

Для реализации сборника заданий выбрана система LearningApps – это бесплатный сервис web 2.0, конструктор для создания интерактивных учебных модулей (приложений, заданий, упражнений). Работа сервиса основана на готовых шаблонах различных видов интерактивных заданий. Созданные модули сохраняются в каталоге LearningApps и доступны всем пользователям в разделе «Все упражнения». Онлайн-сервис позволяет создавать собственные модули, сохранять их в различных форматах, использовать готовые модули из библиотеки, обеспечивать свободный обмен информацией между пользователями, создавать собственные классы и записывать туда обучающихся, организовывать их работу (в том числе, и по созданию новых модулей).

Рассмотрим разработку некоторых упражнений более подробно (рисунок 1).

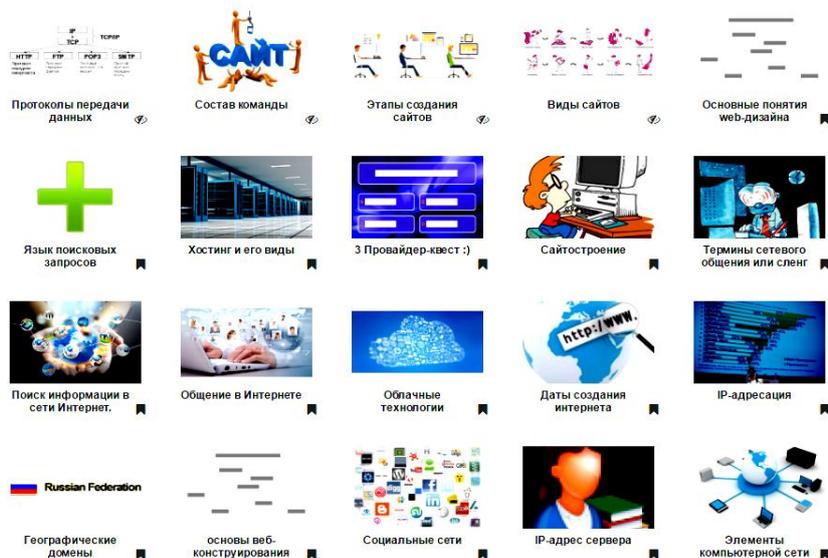


Рисунок 1 – Все виды упражнений

Тип упражнений, реализуемый данной системой – «Найди пару». Данный тип упражнений подходит для следующих разделов дисциплины: Язык поисковых запросов, Географические домены, Браузеры, Службы Интернета, Теги (рисунок 2,3).

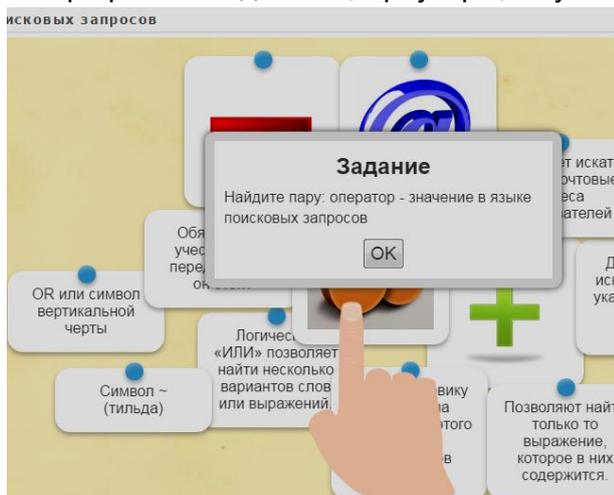


Рисунок 2 – Упражнение «Язык поисковых запросов»



Рисунок 3 – Упражнение «Службы интернета»

Еще один вид упражнений – игровой. Шаблоны системы предлагают несколько типов игр.

- Оцените. Задание состоит в том, чтобы дать правильную оценку чего-либо. В этой игре могут принять участие от 2 до 4 игроков и они должны ответить цифрами (рисунок 4).

Играть можно с компьютером, а также с теми кто в данный момент времени находится «онлайн» (рисунок 5).

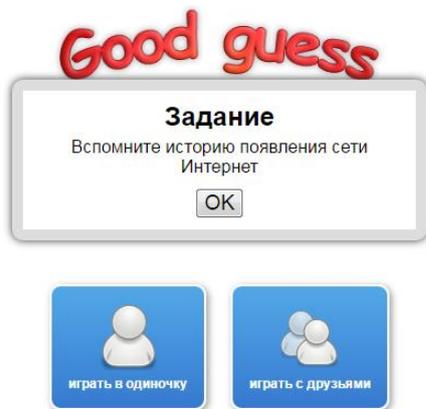


Рисунок 4 – Выбор игрового соперника



Рисунок 5 – Упражнение «История Интернет»

– Скачки (Horsereading). Ход игры изображается в виде всадников, участвующих в скачках (каждому игроку соответствует определённый всадник). После каждого ответа положение всадников изменяется в зависимости от правильности и скорости ответов (рисунок 6).

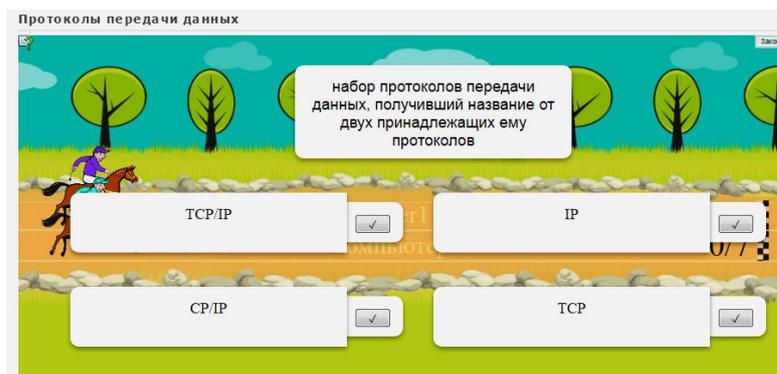


Рисунок 6 – Упражнение «Протоколы передачи данных»

– Викторина. Можно создавать вопросы с возможностью задать несколько правильных ответов (викторина множественного выбора). Присутствует возможность вставки мультимедийного контента: изображения, аудиоматериалы и видеоматериалы (рисунок 7).

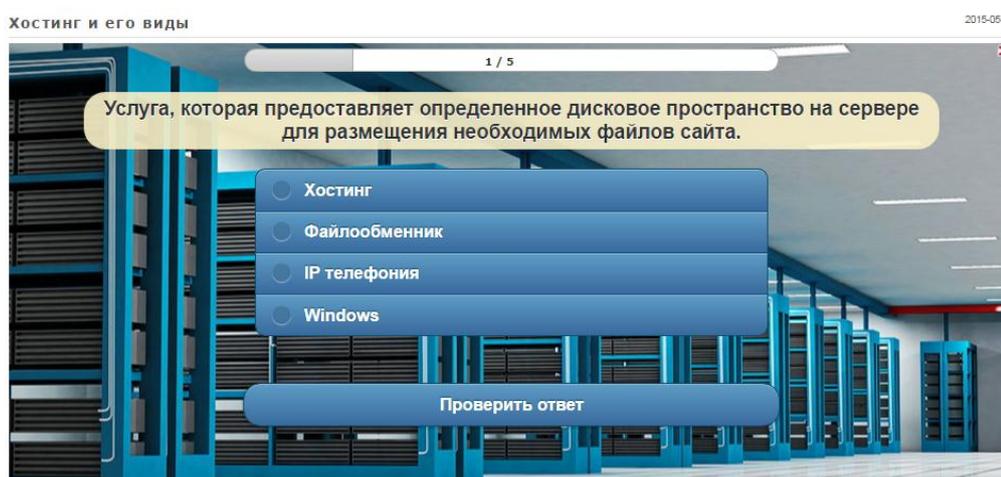


Рисунок 7 – Упражнение «Хостинг и его виды»

Таким образом, в готовом сборнике заданий по дисциплине «Технология создания сайтов» реализовано 30 упражнений, при создании которых использовались различные типы шаблонов системы «LearningApps» (выбор, викторина, распределение, найти на карте, сортировка картинок, последовательность, хронологическая линейка, викторина с вводом текста, виселица, заполнить пропуски, кроссворд, он-лайн игры).

Для того что бы оценить результат и пользу данного сборника, каждому студенту группы системой присвоен индивидуальный логин и пароль. После того как, каждый обучающийся получил персональный аккаунт, можно входить в систему и проходить все упражнения (рисунок 8).

Мои классы > Пупики				Статистика	Папка класса
Имя	Фамилия	Логин	Пароль		
Василий	Васильев	васвас67	*****	🔑	📧📧📧
Иван	Иванов	иваива267	*****	🔑	📧📧📧
Максим	Максимов	макмак97	*****	🔑	📧📧📧
Петр	Петров	петпет250	*****	🔑	📧📧📧
Игорь	Смирнов	игосми99	*****	🔑	📧📧📧

Рисунок 8 – Аккаунты обучающихся группы

По мере прохождения упражнений, студенты работают с интерактивными упражнениями через сайт сервиса, имея свой логин и пароль, а преподаватель имеет возможность видеть прогресс выполнения заданий (рисунок 9).

Имя	Фамилия	✓	✓	✗	✓	✓
Василий	Васильев	✓	✓	✗	✓	✓
Иван	Иванов					
Игорь	Смирнов	✓	✓	✓	✓	✓
Максим	Максимов	✓	✓	✓	✓	✓
Петр	Петров					

Рисунок 9 – Статистика выполнения заданий

Хотелось бы отметить, что данный сборник упражнений подходит для студентов очного и заочного отделений, для обучающихся, которые по уважительным причинам пропустили занятия и хотят «догнать» программу. Пособие ориентировано на использование, как в аудиторных занятиях, так и при выполнении самостоятельных работ обучающихся. Используя данную разработку студенты отметили:

- осуществляется интеграция значительных объемов информации на едином носителе;
- обучающая среда стала ярким и наглядным представлением информации;
- предоставляется возможность выбора индивидуальной схемы изучения материала (в каком порядке проходить упражнения, возвращаться к ним);
- имеется возможность обратной связи с преподавателем (чат, статистика);
- повышение успеваемости на 20%;
- обучающимся интересно пользоваться гаджетами, они с удовольствием выполняют задания на мобильных системах;
- легкий доступ ко всей нужной информации по теме экономит и время на занятиях и дома.

Доступ к папке класса, где размещен сборник заданий:
<https://learningapps.org/myapps.php?displayfolder=528570>.

Обучение в учебных заведениях среднего профессионального образования предполагает подготовку высококвалифицированных специалистов, обладающих достаточными профессиональными знаниями, умениями и навыками, а также высоким уровнем общей культуры. Одним из важных элементов общей культуры человека является умение следить за своим внешним видом. Одежда и социальный статус человека неразрывно связаны. Формирование хорошего вкуса, умения подчеркнуть одеждой свои достоинства, быть одетым соответственно своему статусу и ситуации – все это поможет молодому человеку в его социализации, общении с людьми, становлении профессиональной карьеры.

Актуальность выбранной темы определяется, в том числе, и психологическими особенностями студенчества. В этом возрасте для молодого человека особенно важны самореализация, установление взаимоотношений в коллективе, желание признания со стороны сверстников и общества в целом.

В методической разработке отражено, во-первых, общекультурное направление развития личности студента, предусматривающее усвоение основных общеэстетических понятий (культурологических, культурно-национальных и других основных понятий, связанных с художественно-образным способом познания); усвоение основных понятий, определяющих управление собой (своим здоровьем, физическим развитием, творческим самосовершенствованием).

Кроме того, в методической разработке нашло отражение и социально-нравственное направление, предусматривающее усвоение основных понятий о социальных нормах отношений, основных обобщенных закономерностей жизни и развития общества и человека в нем.

Кроме того, с помощью построения логико-смысловой модели (далее ЛСМ) рассматривается не только объективная самооценка внешности, но и все факторы, влияющие на имидж в целом. Такой подход к теме позволяет увидеть рассматриваемый круг вопросов системно.

На современном уровне развития общества никакой вид деятельности вообще не может стать максимально успешным и конкурентоспособным без опоры на имидж человека. Поэтому знание научных представлений о человеке и существующих подходов к самооценке — важная теоретическая основа работы.

Лекция сопровождается презентацией - демонстрацией видеокартинок, схем с помощью мультимедийного проектора.

ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ УРОКА

Вид занятия: лекция

Тип урока: комбинированный, изучение нового материала

Цели урока:

Образовательные:

- углубление, закрепление и обобщение знаний по самооценке внешности;
- обучение студентов системному подходу в формировании индивидуальных требований, предъявляемых к одежде;
- развитие элементов информационной компетентности студентов, проявляющейся в умении получения и обработки информации из различных, в том числе компьютерных, информационных источников для решения учебных задач;
- развитие умений разработки ЛСМ - умений проектирования уроков по теме с использованием графического «свертывания» информации, соответствующих уровню специальных компетентностей.

Развивающие:

- развитие логического мышления, умения анализировать, делать обобщения,
- развитие эстетического вкуса, творческих способностей;
- развитие интеллекта, расширение кругозора.

Воспитательные:

- формирование познавательных потребностей, стремления к качественному и четкому выполнению поставленной задачи.
- воспитание потребительской культуры;
- воспитание своей индивидуальности.

При этом **студент должен:**

– продолжить развитие элементов профессиональной компетентности, проявляющейся в умениях формирования привлекательного внешнего облика на основе анализа внешности.

– уметь выявлять взаимосвязь «профессия-внешний облик--одежда».

Учебно-наглядные пособия и оборудование:

1. Компьютер.
2. Мультимедийный проектор.

Наглядность: презентация по теме: «Алгоритм объективной самооценки личности», лист рабочей тетради с осями координат для построения ЛСМ.

ПЛАН ЗАНЯТИЯ

1. Организационный момент.

- взаимное приветствие преподавателя и студентов;
- проверка отсутствующих;
- проверка внешнего состояния аудитории;
- проверка рабочих мест, рабочей позы и внешнего вида студентов;
- организация внимания.

2 Постановка целей занятия и актуализация темы.

3. Планируемые результаты обучения:

студент должен:

• владеть системой знаний о целенаправленно формируемом образе делового человека.

иметь представление:

- об основных подходах к овладению технологией построения имиджа.

знать:

- алгоритм построения имиджа делового человека;
- индивидуальные характеристики внешнего вида.

уметь:

- владеть категориальным аппаратом имиджелогии;
- создавать привлекательный имидж делового человека.

4. Изучение нового материала:

Выполнение системной постановки прояснения имиджирования делового человека.

Разработка алгоритма объективной самооценки личности делового человека.

1. Определение стартовых условий — задач, подготовленности человека.
2. Создание внешности.
3. Отработка коммуникативной механики.
4. Овладение поведенческой техникой
5. Изучение законов ортобиоза.
6. Совершенствование профессионализма

5. Закрепление материала:

- краткое обсуждение пройденного;
- выполнение домашнего задания.

7. Домашнее задание:

В качестве домашнего задания студентам предлагается:

- дома внимательно рассмотреть свое лицо в большом зеркале. Определить цвет радужной оболочки глаз, пигментацию кожи, цвет волос.
- определить контур овала лица: прямоугольное, овальное, круглое и т.д. Для чего можно обвести контур лица в зеркале фломастером или маркером.
- Раскрыть содержание основных этапов разработки имиджевого проекта делового человека.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ к уроку по теме «Алгоритм объективной самооценки личности»

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ;

- а. перекличка, заполнение журнала;
- б. объяснение целей и хода занятия.

Преподаватель сообщает тему, задачи урока, его план и перечисляет основные понятия, которые должны актуализировать/усвоить студенты. Это понятие делового имиджа и требованиями, которые к нему предъявляются. Критерии выбора одежды на конкретного человека.

Постановка проблемы. Актуализация темы.

Преподаватель: Каждое утро, когда мы одеваемся, встает вопрос «А что надеть?». Выбирая одежду, мы смотрим на погоду, вспоминаем, чем нам предстоит заниматься, обращаем внимание на свое настроение. Другими словами, к одежде мы предъявляем много требований.

Для мотивации учащихся в начале урока можно задать следующий вопрос: известно, что одежда является «второй кожей» человеком. Однако сейчас в СМИ появляется информация о том, что одежда является главной «визитной карточкой» человека, внешний облик человека является определяющим в общении и восприятии человека человеком.

Наша одежда — это не только отражение нашего внутреннего мира, наш способ коммуникации с окружающими, но и часть нашего профессионального имиджа. Именно внешний вид, манера одеваться свидетельствуют об уровне деловой культуры человека.

Насколько правомерны такие утверждения?

Студенты: ??????

Преподаватель: Внешний вид – это первая информация, которую мы получаем о незнакомом человеке, а первая информация наиболее устойчивая. Какая есть русская пословица об этом? Необходимо помнить всегда «Встречают по одежке – провожают по уму». Конечно, ум, духовное богатство – главное. Но встречают-то – то по одежке. Одежда может многое рассказать о своём владельце без слов. Одежда – это ваша визитная карточка. Поэтому важно помнить, что на первое свидание или деловую встречу необходимо очень тщательно продумать свой гардероб, чтобы чувствовать себя более уверенно.

Как вы думаете, какой должна быть одежда? Да, совершенно верно: одежда должна быть и удобной, и опрятной, и красивой. А ещё одежда должна быть модной.

А какие требования предъявляют к одежде секретаря референта и почему?

Студенты: ??????

Преподаватель: Как вы думаете, на что в первую очередь следует обращать внимание, выбирая одежду, в которой мы идем на деловые переговоры, на собеседование при трудоустройстве или корпоративную вечеринку?

Студенты: ??????

Преподаватель: Студент ждет от преподавателя хороших оценок, а что нужно педагогу? Ответ прост: внимание к предмету и вдумчивое отношение со стороны студентов. Не секрет, что преподаватели спецдисциплин требуют почти стопроцентного знания своего предмета. Но существует негласный закон, который действует и на экзамене. Человеку, который умеет правильно себя подать, могут простить многие недостатки, в том числе и нетвердое знание предмета. Поэтому учитывайте это при выборе одежды не только на экзамен, но и в других ситуациях.

Чтобы быть всегда хорошо одетым, надо иметь хороший вкус. Вопрос о вкусе является непростым. Вкус – это, прежде всего, чувство меры. Человек с хорошим вкусом придерживается нескольких простых, но очень хороших правил. И эти правила зависят от того, насколько человек умеет объективно оценивать свою внешность и соотносить ее с понравившейся одеждой и с ситуацией потребления. Это и есть основные моменты объективной самооценки внешности в построении имиджа делового человека.

В этой связи проектирование имиджа секретаря-референта необходимо рассматривать только как построение системного объекта, позволяющего рассматривать предметы и явления во взаимосвязи.

Системный подход рассматривает объект дизайнерского проектирования как систему взаимно связанных материально-функциональных и социокультурных элементов. Системный подход требует установления четких функциональных связей между средой, ее элементами (вещами) и процессами, протекающими в ней с участием человека (общества).

Мы с вами сейчас попробуем построить Логико-смысловую модель (ЛСМ) «Самооценка личности». В общем смысле под моделью понимают замену реального объекта или явления некоторой абстрактной конструкцией с более упрощенной системой.

Это необходимо сделать для системной постановки прояснения задачи разработки алгоритма самооценки имиджа делового человека.

Систематизировать и учесть воздействие всех факторов, влияющих на формирование имиджа секретаря-референта нам поможет свёрнутая форма представления информации в виде «логико-смысловой модели».

Логико-смысловые модели (далее - ЛСМ) новый класс моделей представления информации в многомерных смысловых пространствах. ЛСМ представляют собой комбинацию опорно-узловых каркасов с нанесенной на них свёрнутой закодированной информацией. Для описания оценки внешности человека в виде опорно-узловой универсально-инвариантной системы координат будут использованы рекомендации В.Э. Штейнберга [3].

По мнению специалистов, система опорно - узловых координат идеально подходит для наглядного представления различных объектов в многомерных смысловых пространствах. По выразительным возможностям система опорно-узловых координат наиболее близка к реляционному представлению данных, при котором система представляет собой набор атрибутов – осей (смысловые «срезы» проблемы), в узлы – множество значений этих атрибутов (различное содержание смысловых срезов). Именно при таком «безглагольном» содержании информации в виде опорно-узловой системы координат правое полушарие воспринимает её как целостный образ. [3].

С позиций этого метода мы проведём анализ и попробуем разобраться, каковы критерии оценки внешности и выполним причинную система координат.

Перечислите, пожалуйста, факторы, которые на ваш взгляд значимы при визуальной оценке человека человеком и наиболее важны при выборе одежды, Это факторы внешнего облика, влияющие на ваш деловой имидж. От чего еще зависит имидж?

Студенты: ????

Преподаватель: Молодцы, теперь попробуем укрупнить ваши ответы и для визуализации их представим в виде координат (рис. 1), которые представляют собой факторы, наиболее активно влияющие на оценку личности и имидж человека [1,2,5]. Я вам дам подсказку. Это факторы: 1 Цель: Для кого? Для чего это делается? Проектируемый образ. 2 Психологический портрет. 3 Вербальные характеристики. 4 Кинетические характеристики.

5 Цветовой тон образа. 6 Фигура. 7 Лицо. 8 Резерв / результат.

Эти факторы были выявлены и обобщены на основе анализа исследований в имиджелогии.

Важной особенностью предлагаемой ЛСМ является необходимость рассмотрения всех факторов, которые «подозреваются» в способности воздействовать на формирование имиджа. Они сведены в табл. 1.

Таблица 1 – Факторы, влияющие на имидж

№ п/п	Обозначение	Наименование	Опорные узлы
1	2	3	4
1	K1	Цель: Для кого? Для чего это делается? Проектируемый образ	Акцент сделан на стиль одежды, который является основным при создании образа телеперсоны. И влияет на выбор прически, макияжа. Зависит от целей личности, специфики работы и т.д. Для кого?-Для чего?- Как?
2	K2	Психологический портрет	Зависит от темперамента и характера человека, мотиваций, которые им движут, это

			особенности личности: живой ум, доверительность, личное обаяние, чувство юмора, харизма...
3	К3	Вербальные характеристики	Тембр голоса, интонация, словарный запас
4	К4	Кинетические характеристики	Мимика, походка, выразительность жестов, характер движений и т.д.
5	К5	Цветовой тон образа	Типология по сезонам: зима, весна, лето, осень. Влияет на выбор цветовой гаммы одежды и макияж
6	К6	Фигура	Пропорции, тип телосложения, осанка, размер, рост и т.д. Влияет на силуэт и покрой одежды
7	К7	Лицо	Зубы, пропорциональность и правильность черт лица, контур лица и т.д.
8	К8	Резерв / результат	Алгоритм самооценки

В дальнейшей работе из общего числа выделенных факторов мы раскроем наиболее важные из них с точки зрения построения делового имиджа. Для остальных же будет представлено краткое освещение и дан подбор специальной литературы.

ЛСМ на основе опорно-узловой системы координат конструируется следующим образом: в условный фокус внимания помещается объект конструирования: проблемная среда - «самооценка личности»; определяются основные части изучаемой темы - факторы, «подозреваемые» в способности воздействовать на формирование имиджа. Они служат названиями координат; определяются дополнительные части изучаемой темы, такие, как «Цель» или «Результат» - прикладное значение знаний об объекте.

в соответствии с выбранным признаком информации в каждом факторе - координате выделяется существенная группа сведений, которая кодируется с помощью ключевого слова (словосочетания, аббревиатуры, метафоры) и помещается в очередной опорный узел на текущей координате. Например, координата «Вербальные характеристики» включает в себя такие «узелки» на память: тембр голоса, интонация, словарный запас; при необходимости можно дать более развёрнутые текстовые комментарии к названиям координат и узлов.

При кажущейся внешней простоте **ЛСМ обладает** следующими **полезными свойствами**:

- обеспечивает особую теоретическую наглядность в материализованной зрительной форме, **позволяет увидеть всю проблемную среду в целом** сразу и, в то же время, каждую часть, каждый её существенный, узловой элемент отдельно;
- обладает многофункциональностью, т.к. опорно-узловые инструменты могут заполняться различно в зависимости от решаемых задач.

Установлено [3], что при конструировании ЛСМ количество лучей в пределах 1-8 вполне достаточно для фиксации наиболее существенных сторон объекта (его структуры, формы, принципов существования, этапов развития) и соответствующих параметров (рис. 1).

Сейчас с вами мы попробуем нарисовать эти координаты и заполнить их.

Перечень необходимых личностных и профессиональных качеств секретаря-референта бесконечен, однако необходимо постоянно помнить о том, что его свобода ограничена требованиями соответствия нормам и ценностям коллектива, ожиданиям и интересам клиентов, целям и политике компании, в которой он работает, этике, культуре и законодательству.

Координата К1 – Цели: Для кого? - Для чего?. Образ — это впечатление от воспринятого. Понятие «образ» является родовым для слов «имидж» и «репутация». Образы продумываются так, чтобы быть привлекательными для целевой аудитории. Внешний вид не ограничивается только лишь физической красотой и стилем одежды. Понятие это гораздо шире.

Координата К2 – Психологический портрет. Эмоционально-психологические признаки личности. Психологический портрет личности включает в себя такие

составляющие, как характер, способности, направленность, эмоциональность, волевые качества, умение общаться, самооценка, уровень самоконтроля и тд.

Координата K3 – Вербальные характеристики. Вербальная информация включает в себя тембр голоса, его интонацию, словарный запас...

Одна французская поговорка гласит, что человека, как и кролика, ловят за уши. Человечество очень сильно прислушивается к вербальному построению модели мира, очень чутко реагируя именно на вербальные стороны тех или иных явлений.

Профессиональная культура включает в себя культуру речевого воздействия. Речь должна соответствовать современным нормативным требованиям.

Координата K4 – Кинетические характеристики. В восприятии человека человеком «невербалика» играет главную роль. Это самая древняя сигнально-символьная система, на которую реагируют подсознательно.

Невербальные средства общения - кинетические характеристики: имиджа: жесты, мимика, поза, походка - исторически предшествовали появлению речи, потому они менее контролируемы интеллектом. В более широком понимании жесты не сводятся к движению только рук. Поворот шеи, поза, осанка - все это приобретает особую информативность благодаря жестикуляции.

По походке можно судить о самочувствии человека, его возрасте, характере. Уверенный человек ходит быстро, размахивая руками, производит впечатление человека, способного достичь поставленной цели. Критичный, скрытный, властный человек держит руки в карманах даже в теплую погоду, никогда не размахивает ими. Озабоченный человек ходит в позе «мыслителя»: голова опущена, руки сцеплены за спиной. Заносчивый человек высоко поднимает подбородок, руки двигаются подчеркнуто энергично, походка изображает «вышагивание» лидера. [1]

Высокий статус человека проявляется в непринужденной позе, свободной манере общения. Для тех, кто занимает более низкое положение, характерна большая зажатость. Лидеры сразу же распознаются по тому, как они сидят, у них широкие, плавные жесты, свидетельствующие об уверенности и недостигаемости. Люди, чувствующие собственную незначительность, сидят, обычно стиснув пальцы или сложив руки на груди, как бы стараясь быть незаметнее.

Первое, что необходимо сделать, – пересмотреть свой спектр невербального поведения: походку, мимику, жесты, интонации и т. п. Нужно избегать закрытых поз, следить за тем, чтобы не использовать «жесты подавления», «жесты раздражения» и т. д.

Второе – постараться избавиться от отрицательных мимических сигналов: перестать хмурить брови, зло перекашивать рот или прищуривать глаза в разговоре с собеседником.

Лицо - самая эмоционально выразительная часть внешности человека. Мимика - это разнообразные состояния лица, воспринимаемые визуально, лицевая реакция человека как способ невербального общения. Степень мимической одаренности людей во многом определяет их достижения в профессиональной деятельности и политике [1]

Выражение лица — коммуникация глазами, мимикой, уголками рта. Жесты и мимика выдают очень наглядную информацию о человеке, поскольку имеют рефлекторную природу. Поза, жест и мимика есть опредмеченное проявление чувств и мыслей людей.

Выразительный жест, лёгкий наклон головы и подача корпуса вперёд по направлению к собеседнику говорят о заинтересованности в происходящем.

Координата K5 – Цветовой тон образа. Внешность — важный аспект коммуникации. Человек должен видеть то, что его привлекает, а не отталкивает.

Внешняя привлекательность определяется сочетанием признаков габитуса (внешний облик), умением создать определенный стиль в одежде, причёске, макияже; степенью ухоженности и соблюдением здорового образа жизни.

Цветовой тон образа (цветовой тип внешности/ цветотип) выделен в отдельную группу. Общий тон стиля в одежде во многом задается цветовым типом внешности. Основные решения в гардеробе - цветовая палитра, рисунки, фактуры тканей и аксессуаров должны гармонировать с индивидуальными природными красками, присущими внешности человека (цвет волос, глаз и кожи). Именно от цветотипа человека зависит выполнение макияжа.

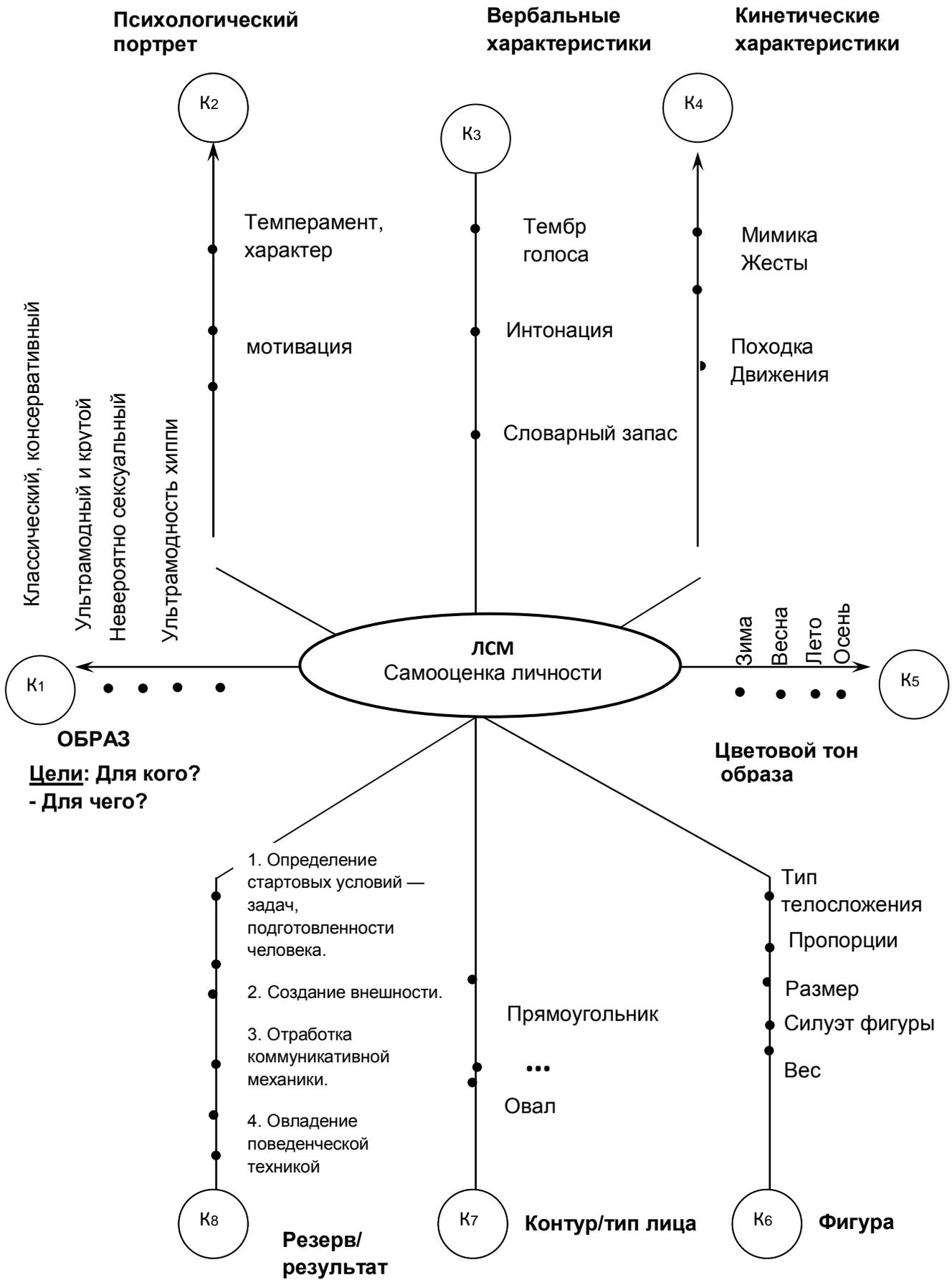


Рисунок 1 – ЛСМ «Самооценка личности»

В настоящее время общепризнанна и получила широкое распространение в практике имиджирования американская классификация цветовых типов внешности, так называемая «теория времен года». Различают **весенний, летний, осенний и зимний типы**.

Каждому типу внешности больше всего подходят к лицу цвета определённого сезона: интенсивные, контрастные и холодные цвета зимы, или приглушённые, будто подёрнутые дымкой цвета лета, или тёплые, ясные краски весны, или светящиеся, но землистые – осени.

Координата К6 – Фигура/внешний вид в целом. Является одним из важных критериев при выборе моделей одежды, ее силуэта, фасона, цветовой гаммы.

Неоценимое преимущество нашего времени состоит в том, что не требуется следовать неким канонам красоты или стандартам модной фигуры. Важнее найти стиль, соответствующий особенностям формы тела и дающий ощущение цельности, гармоничности личности.

Особенности фигуры - часть индивидуальных характеристик, которые достаются человеку от природы. Размеры и форма тела, особенности телосложения влияют на выбор формы и силуэта одежды.

В целом последовательность самоизучения можно представить в виде этапов:

- Определение основных параметров своей фигуры (роста, пропорций, обхватов груди, бёдер, талии).

- Отклонения фигуры от стандартной: реальные и мнимые дефекты.

- Выявление кажущихся недостатков фигуры.

- Определение цветотипа внешности.

Сложное взаимодействие индивидуальных биологических и социальных факторов в формировании каждого человека создает неповторимый, только ему присущий внешний облик - габитус. К признакам габитуса относят: • цветовой тип внешности, размеры и форму тела, эмоционально-психологические признаки личности.

Особенности габитуса определяют требования человека к одежде и правила выбора основных решений при формировании гардероба [4].

Информационный характер современного мира заставляет иначе смотреть на построение имиджа делового человека. Основное дело нашей жизни – работа. Для вас ваша работа – это учёба в колледже. Поэтому основное внимание вы должны уделять одежде, в которой вы ходите на занятия. Она должна быть удобной и красивой.

Одно из главных правил в одежде, особенно деловой, – вещь должна хорошо сидеть на вас. Если выбранная вами вещь немного велика, лучше отдать ее в переделку. Следует помнить, что любая вещь, которая вам не по фигуре, независимо от цены и марки производителя будет смотреться непривлекательно.

Координата К7 – Лицо / руки.

Лицо – это самая эмоционально выразительная часть имиджа секретаря-референта. Можно и нужно привлекать внимание к другим достоинствам внешности, но главным все равно остается ЛИЦО – ОСНОВНОЙ ЦЕНТР ОБЩЕНИЯ. «Именно на лице отражается внутренняя красота и разум» [5].

Одежда—фон для лица, которое должно выступать на передний план, смотреться ярче и моложе. Насыщенность цвета одежды должна соответствовать насыщенности красок лица с учетом макияжа. Цвет кожи не следует дублировать одеждой. Лицо не должно слиться с ним. Цвет кожи, волос, глаз и одежды должны находиться в цветовой гармонии.

Здоровый вид. Это первое по значимости качество внешне привлекательного образа. Поэтому забота о здоровье – обязательное условие успеха работы. и чувство юмора. Если принять во внимание, что современные люди не только повышено метеочувствительны, но и телечувствительны, то легко предположить, насколько важен для многих из них эффект наглядного излучения здоровья и оптимизма.

Итак, здоровье человека характеризуется:

- высокой приспособляемостью к изменяющимся условиям жизни;
- психической уравновешенностью;
- необходимой работоспособностью;
- социальным оптимизмом.

Здоровые люди производительно работают. Они предрасположены к творчеству. Им свойственны общительность и чувство юмора. Они стоически воспринимают критику, самокритичны, заинтересованно относятся к поддержанию в коллективе нормальных человеческих отношений. Здоровый человеческий организм обладает изумительной способностью реализации новых резервов эффективности своей жизнедеятельности.

Каждая профессия требует набора способностей, проявления чувств и мыслей. Чем продолжительнее занимается человек каким-либо видом деятельности, тем больше проявляется на нём профессиональный отпечаток.

Координата К8 – резерв/результат.

Для обозначения мощного обаяния всё чаще используют слово «харизма». Харизма (от греч. charisma - дар) - особая, исключительная одаренность, наделенность какого-либо лица качествами, которые резко выделяют его из других и определяют его способность внушить своим последователям веру в его феноменальные способности и желание подчиняться его авторитету. Харизматический имидж — это образ, притягивающий к себе окружающих людей благодаря огромной внутренней энергии и содержательной мощи.

Таким образом исходя из представленной системы координат мы можем представить все факторы, влияющие на самооценку человека в целом. Но для делового имиджа не всегда нужен учет этих всех факторов. Какие из них наиболее важны для имиджа делового человека? Систематизируя материал, алгоритм можно представить в виде этапов:

1. Определение стартовых условий — задач, подготовленности человека.
2. Создание внешности.
3. Отработка коммуникативной механики.
4. Овладение поведенческой техникой
5. Изучение законов ортобиоза.
6. Совершенствование профессионализма

Итак, **подведем ИТОГИ:**

- существуют исторически сложившиеся стереотипы восприятия представителей любой профессии;
- на первом месте восприятия представителей вашей будущей профессии стоят визуальные факторы;
- существуют только два основных источника визуальной информации: Одежда человека, формирующая весь его имидж в целом, и его манера поведения (как он сидит, ходит, разговаривает, куда смотрит и т.д.);
- для секретаря необходимо осознанно создавать свой **имидж**, который **должен отражать качества, наиболее привлекательные** для его профессии.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Имиджология. Как нравиться людям. В.М. Шепель - автор концепции, составитель, научный редактор. М.: Народное образование, 2002. 407 с.
2. Имиджология Теория и практика Учеб. пос. Издательство: Юнити-Дана, 2011. 335с.
3. Штейнберг В.Э. Дидактическая многомерная технология + Дидактический дизайн (поисковые исследования): монография [Текст]. – Уфа: Изд-во БГПУ, 2007. – 136 с.
4. Шершнева Л.П. Методологические основы автоматизированного проектирования одежды, выполняемой по индивидуальным заказам промышленными способами: Дис. на соиск. учен. ст. д.т.н. М, 1991. –322 с.
5. Фелдон Ли Как выглядеть безупречно: секреты стройности и элегантности. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2001. – 192 с.

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В данной методической рекомендации дан алгоритм по выполнению практической работы по дисциплине «Информационное обеспечение профессиональной деятельности» с помощью технологических карт раздела 4 «Информационные ресурсы и их использование в дизайн - деятельности» темы 4.1 «Векторная графика» для студентов специальности 54.02.01 дизайн по отраслям.

Основную цель данной методической разработки и технологических карт можно сформулировать двумя словами: **“профессиональная подготовка”**. В основу технологических карт положено освоение тех навыков, которые необходимы при выборе как традиционных, так и новых профессий

Уровни навыков работы с компьютером можно разделить на три:

Первичные навыки – умение использовать и обслуживать файловую систему, настраивать средства оформления и управления операционной системой, использовать стандартные приложения, выполнять установку и настройку нового аппаратного и программного обеспечения;

Развитые навыки – умение работать с прикладными программными средствами такими, как настольно-издательские системы, компьютерная графика, оцифрованный звук и видео, компьютерные сети, базы данных, электронные таблицы и т.п. В зависимости от поставленных специальных задач пользователь должен сам принимать решение о том, какое программное обеспечение ему нужно, какие навыки он будет развивать;

Профессиональные навыки – не просто умение работать с определенными классами программного обеспечения, а умение работать эффективно. Этот уровень требует глубокого (экспертного) знания конкретных программных продуктов и наличия практического опыта. Эффективную работу с программами отличает высокая производительность труда, использование приемов автоматизации, знание нестандартных приемов управления программой и умение применять вспомогательные средства.

Для приобретения соответствующих навыков предлагается использовать объектно-ориентированные технологии в виде **технологических карт**, которые **позволяют**:

- обеспечить оптимальный режим работы самостоятельно (или под руководством преподавателя) для каждого пользователя;
- определить самому пользователю необходимый темп продвижения по курсу и глубину погружения в изучаемый предмет;
- обеспечить возможность самоконтроля качества приобретенных знаний и навыков;
- экономить время студентов, необходимое для изучения предмета;
- использовать для дистанционного обучения.

Цель методической разработки технологических карт: практическое применение и проверка качества полученных знаний в процессе изучения раздела Векторная графика.

2 ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Эффекты векторной среды

(Раздел 4, тема 4.1. Векторная графика)

Цели:

Образовательная: освоение студентами нового инструмента в их творческой деятельности, который позволит вывести процесс проектирования на качественно новый уровень, систематизировать у студентов представление о практическом использовании основных функций программы векторной графики; сформировать умения и навыки в использовании объектов векторной графики, т.е. при выполнении работы студент должен:

- Изучить графические эффекты программ векторной графики на примере CorelDraw для их применения в творческих работах;
- Выполнить по технологическим картам задания по созданию эффектов в векторной среде.

Воспитательная: формирование познавательных потребностей, стремления к качественному и четкому выполнению поставленной задачи.

Развивающая: развитие логического мышления, умения анализировать, делать обобщение.

Студент должен:

уметь создавать, графические эффекты, используя главные инструменты графической среды; использовать знания и навыки при создании различных тематических рисунков, реклам и другой полиграфической продукции.

знать принципы: 1) построения векторных эффектов изображений; 2) импортирование и экспорт изображений разных форматов.

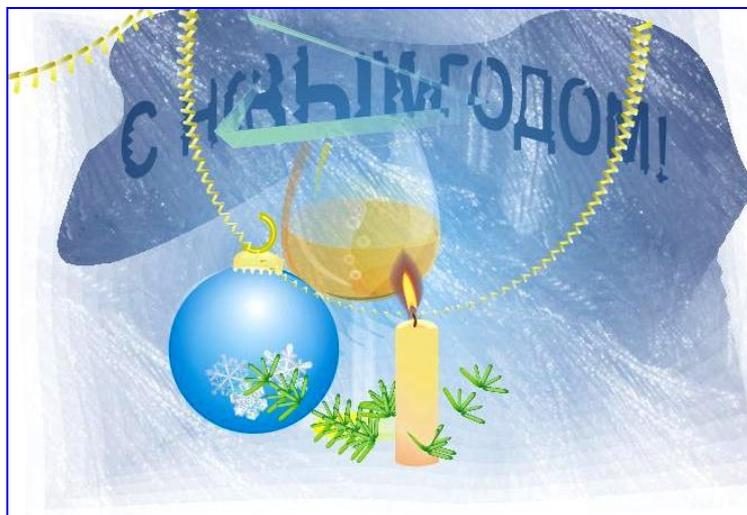
Задания:

- 1) Выполнить задания по созданию графических эффектов в среде векторной графики по технологическим картам;
- 2) Показать результат преподавателю для оценки работы

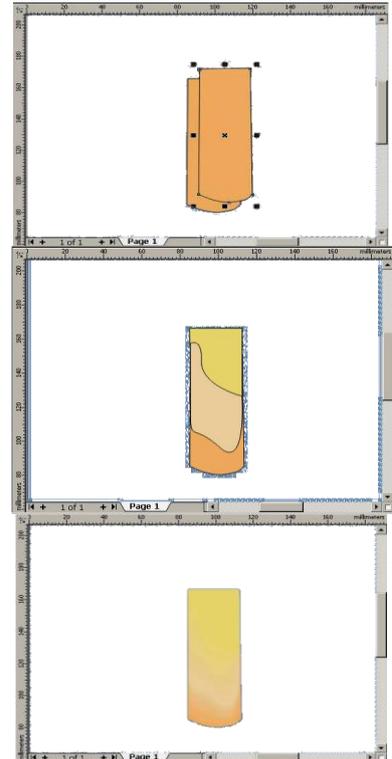
Технологическая карта – Новогодняя открытка

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ:

- 1 Создать новогоднюю свечу
- 2 Создать стеклянный объект – новогодний шар
- 3 Создать еловую ветку
- 4 Создать текст
- 5 Создать морозные узоры на стекле
- 6 Создать бокал
- 7 Создать осколок стекла



Задание 2.1. Создать новогоднюю свечу



1 шаг Установить **Вид\Сетка**

2 шаг Выбрать инструмент **Перо**

3 шаг Нарисовать внешний контур свечи

4 шаг Залить контур любым цветом

5 шаг Создать реалистичный вид свечи (создание нескольких контуров свечи разной заливки с переходом)

- Выбрать инструмент указатель
- Выделить первый объект свечи
- Открыть **Правка(Edit)\Дублировать**
- Выбрать инструмент **Форма(Form)**
- Применить копию объекта свечи
- Залить копию другим цветом
- Сдублировать и применить несколько объектов (2-4 раза)

6 шаг Убрать контуры всех частей

7 шаг Выделить первую часть свечи

8 шаг Нажать и удерживать **Shift**

9 шаг Выделить 2 часть свечи

10 шаг Установить перетекание цвета **Окно\Окна настройки\Перетекание**

- Выбрать кнопку **Шаги перетекания** в окне **Перетекание**
- Установить счётчиком **Число шагов**, например, **20**
- Нажать кнопку **Применить**

11 шаг Повторить 7-10 шаги для других частей свечи (по парно)

12 шаг Создать объект пламени свечи с помощью инструментов **Свободная рука** или

Безье

13 шаг Создать несколько объектов пламени свечи (повторить 5 шаг)

14 шаг Создать прозрачность пламени:

- Выделить нижний объект пламени
- Выбрать инструмент **Интерактивная прозрачность**
- Нажать и держать левую клавишу мыши
- Растянуть указатель мыши по направлению пламени и

настроить прозрачность

13 шаг Создать переход между контурами пламени (повторить шаги 7-10)

14 шаг Создать фитиль:

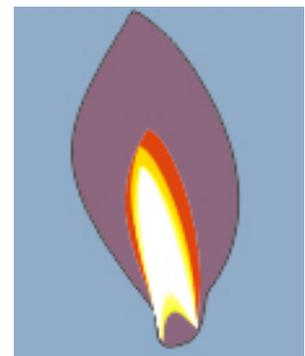
- Нарисовать линию фитиля инструментом **Свободная**

рука

- Установить ширину **Абриса** фитиля

15 шаг Создать верхнюю часть свечи инструментом **Эллипс**

16 шаг Создание контуров эллипса (овала) разной заливки с переходом (шаги 5-10)



Задание 2.2. Создать стеклянный объект – новогодний шар

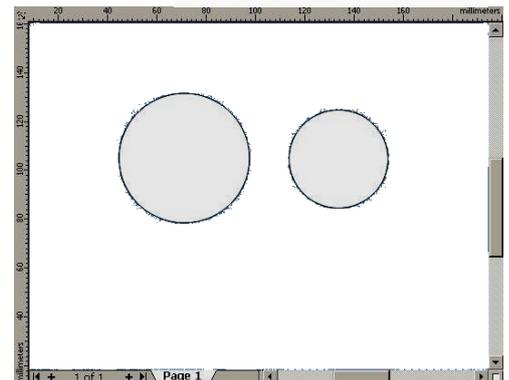
2.2.1 Создать стеклянный шар

- 1 шаг Нарисовать окружности (**Ctrl + инструмент Эллипс**) диаметром 10 и 8 см
- 2 шаг Активизировать инструмент **Указатель**
- 3 шаг Выделить большую окружность
- 4 шаг В контекстном меню: **Свойства**(Object Properties)\
Заливка \ Тип заливки(Full type)
- 5 шаг Выбрать **Градиентная заливка**(Fountain Fill)
- 6 шаг Выбрать **Радиальная градиентная заливка**
- 7 шаг Выбрать один светлый цвет, другой темнее (*светлый должен быть в центре*)
- 8 шаг Удалить обводку с окружности



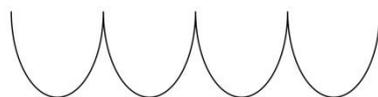
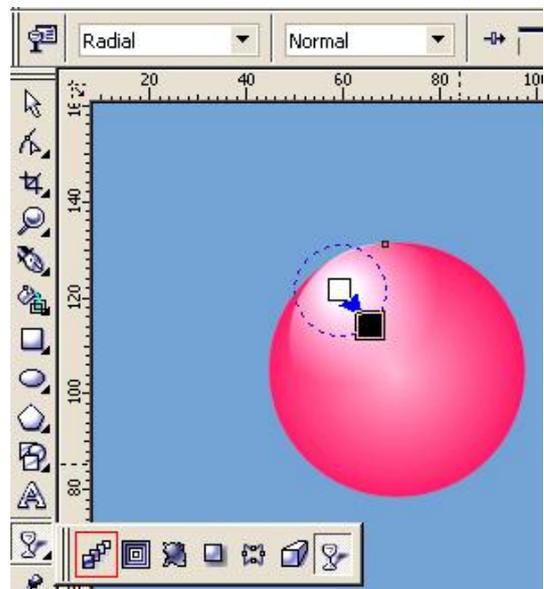
2.2.2 Создать блик на шаре

- 1 шаг Инструментом **Указатель** выделить меньшую окружность
- 2 шаг Переместить меньшую окружность на большую
- 3 шаг Удалить обводку
- 4 шаг Выбрать инструмент **Интерактивная прозрачность**
- 5 шаг Раскрыть список на панели инструментов



Интерактивная градиентная прозрачность

- 6 шаг Выбрать в открывающемся списке **Тип прозрачности - Радиальный**(Radial)
Нужно построить прозрачность таким образом, чтобы белый цвет оказался в середине
- 7 шаг Щелкнуть на панели инструментов на кнопке **Редактировать прозрачность**
- 8 шаг Поменять цвета в списках **от** (From) и **до** (To), чтобы белый цвет оказался в середине
- 9 шаг Нажать кнопку **OK**
- 10 шаг Переместить малую окружность так, чтобы блик выглядел естественно
- 11 шаг Создать аппликацию и крепление к игрушке самостоятельно, например, с помощью инструмента **Интерактивное перетекание**, расположенного в группе инструментов **Интерактивные эффекты**, например объединить



Задание 2.3 Создание еловой ветки

2.3.1 Создание кисти

1 шаг Нарисовать элемент «ветки» (см. рис.)

- Контур - зеленый и широкий;
- Заливка - коричневая

2 шаг Увеличить «ветку» до размеров

бумаги формата А4

3 шаг Выбрать инструмент **Художественное**

оформление

4 шаг В панели свойств выбрать режим

Кисть

5 шаг Выделить «ветку»

6 шаг Нажать на кнопку **Сохранить мазок художественного оформления**

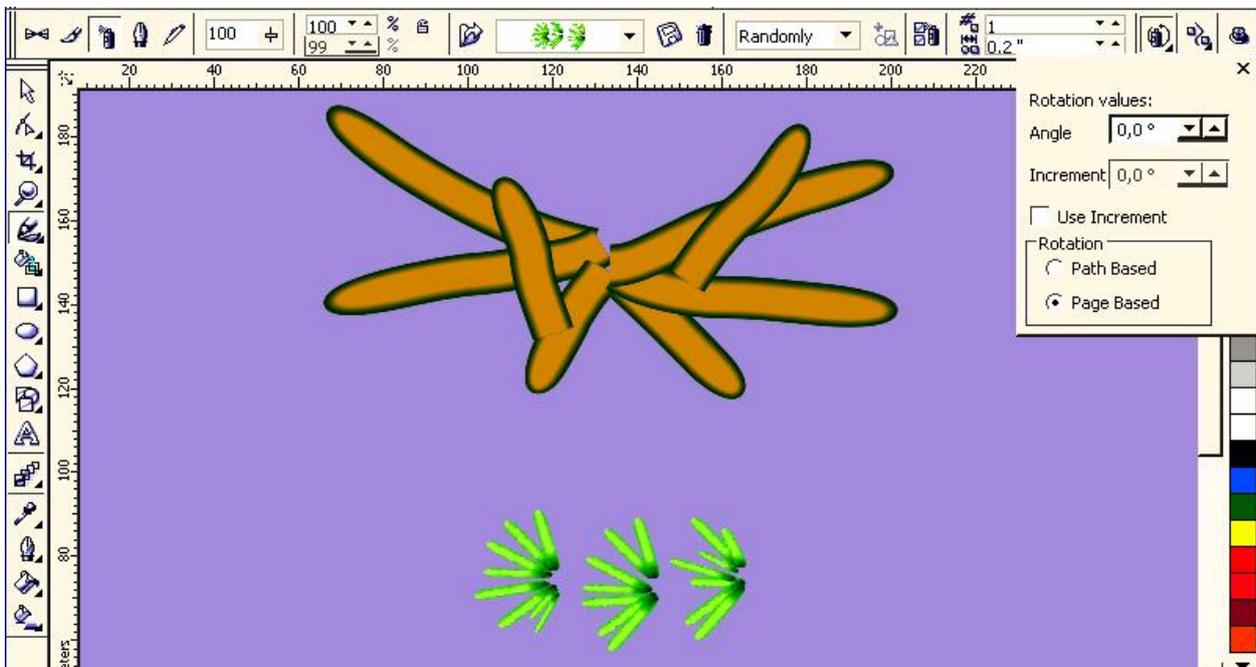
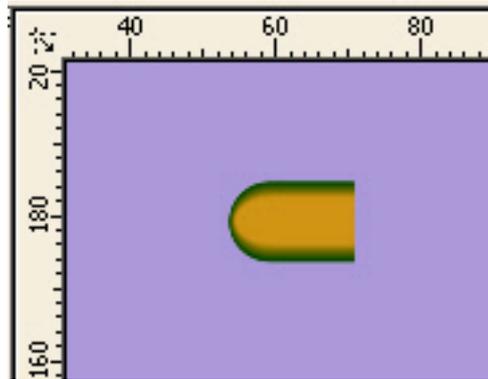
В появившемся окне нужно:

7 шаг Выбрать папку для сохранения кисти, например, предложенную программой

8 шаг Ввести имя кисти, например, ветка.

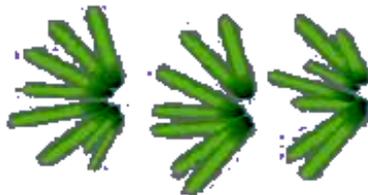
Новая кисть появилась в списке кистей, и активна.

С её помощью можно нарисовать еловые ветки без иголок (см. рис.).



2.3.2 Создание своего набора для распылителя

1 шаг Создать набор для распылителя «иголки» (см. рис.)



2 шаг Выбрать инструмент **Художественное оформление**

3 шаг В панели свойств выбрать режим **Распылитель**

4 шаг Раскрыть **Список файлов аэрозолей** и

5 шаг Выбрать **Новый список аэрозолей** (New spraylist)

6 шаг Щелкнуть выбранным инструментом по одному из шаблонов еловых иголок

7 шаг Нажать кнопку **Добавить к списку аэрозолей**

Таким же образом добавить оставшиеся элементы

8 шаг Раскрыть список **Выбор очередности аэрозолей**

9 шаг Выбрать вариант **Случайно**(Randomly)

10 шаг Нажать на кнопке **Поворот**, чтобы открыть окно с дополнительными параметрами

11 шаг Выбрать в появившемся окне вариант **На основе пути**(Path Based)

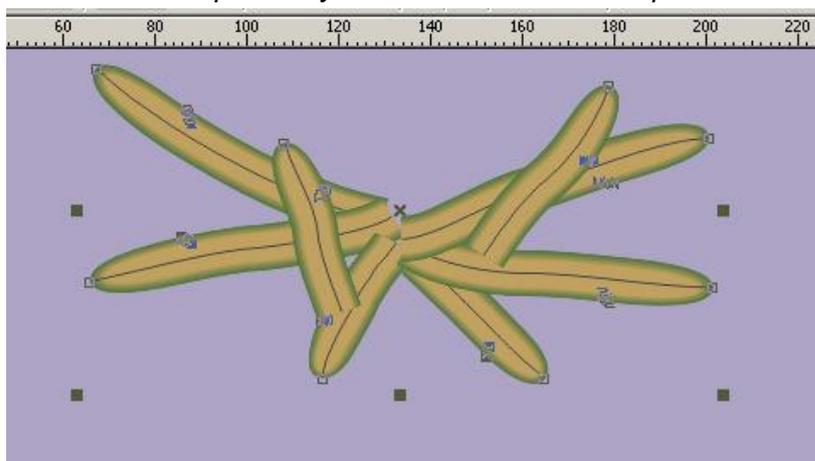
12 шаг Закрыть окно нажав кнопку с крестиком

2.3.3 Нарисовать иголки

1 шаг Активизировать инструмент **Выбор**

2 шаг Выделить все ветки

Поскольку ветки представляют собой штрихи кисти, можно разбить их, отделив декоративную часть кисти от штриха.



3 шаг Раскрыть меню **Упорядочить**(Arrange)

4 шаг Выбрать пункт **Разъединить Группа Художественное оформление**()

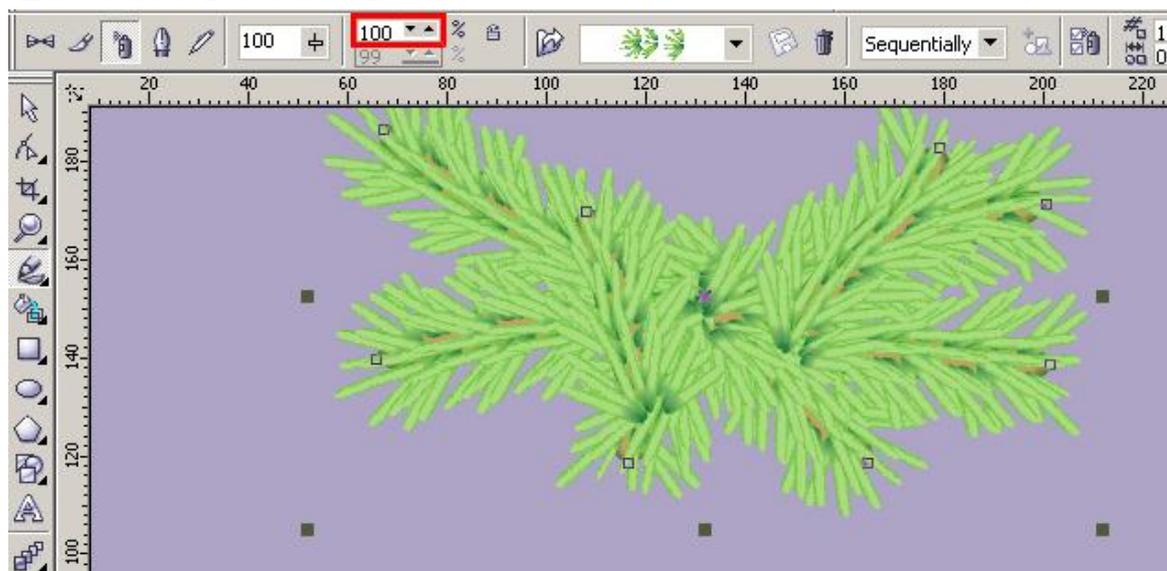
5 шаг Выбрать инструмент **Художественная оформление**

*Убедитесь что активен инструмент **Распылитель***

6 шаг Раскрыть **Список файлов распылителя**

7 шаг Выбрать созданный распылитель «иголки»

8 шаг Расклеить иголки по веткам



*Если размер иголок не соответствует ожиданию, то можно изменить значение в поле **Размер объектов для применения аэрозоли***

Задание 2.4 Создать текст

2.4.1 Вписать текст в форму

1 шаг Ввести текст инструментом **Текст**

«С новым годом»

2 шаг Создать форму текста

3 шаг Выделить текст

4 шаг **Эффекты**

5 шаг Выбрать пункт

Оболочка(Envelope)

6 шаг Выбрать **Создать из..**

Курсор изменил свою форму

5 шаг Щелкнуть по форме в которую

хотим вписать текст

6 шаг Раскрыть список направления и
выбрать пункт **Вертикально**(Vertical)

7 шаг Нажать **Применить**(Apply)

*Можно использовать любые формы,
главное чтобы в результате текст оставался читабельным*

2.4.2 Создать эффект штампа

1 шаг Выделить текст и выбрать команду **Преобразовать текст
в кривые** (Conver to curves)

2 шаг С помощью инструмента **Ластик** создать неровности на
краях каждой буквы

3 шаг Выделить весь текст

4 шаг Преобразовать контур в объект:

- Раскрыть меню **Упорядочить**(Arrange)
- Выбрать пункт **Конвертировать контур в объект**(Convert outline to object)
- Оформить контур штампа как текст

5 шаг Разбить объекты на сегменты:

- Выделить объекты
- Раскрыть меню **Упорядочить**(Arrange)
- Выбрать вариант **Разбить кривую на части**(Break curve apart)

6 шаг Применить **Интерактивную прозрачность** к каждому объекту

2.4.3 Создать текстовую маску

1 шаг Разбить художественный текст в кривые:

- Выделить текст
- Выбрать команду Преобразовать в

кривые(Conver to curves)

2 шаг Создать прямоугольник по размеру листа:

- Дважды щелкнуть по инструменту

Прямоугольник

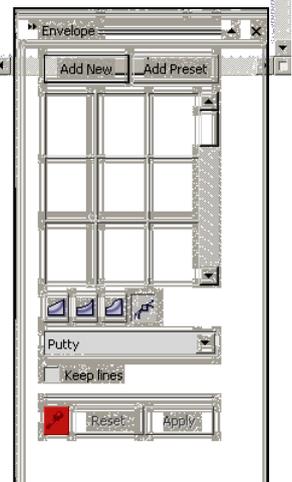
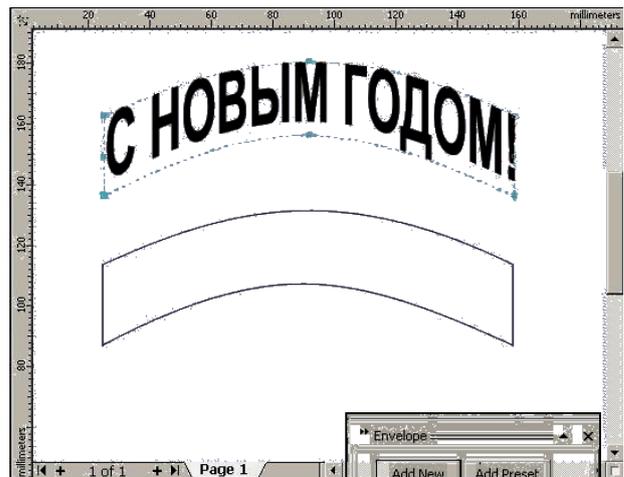
- Залить созданный прямоугольник любым цветом

*Если прямоугольник перекрывает текст, нужно переместить его на слой ниже,
нажав одновременно **Ctrl+ Page Down**.*

3 шаг Не снимая выделения с прямоугольника
выделить текст

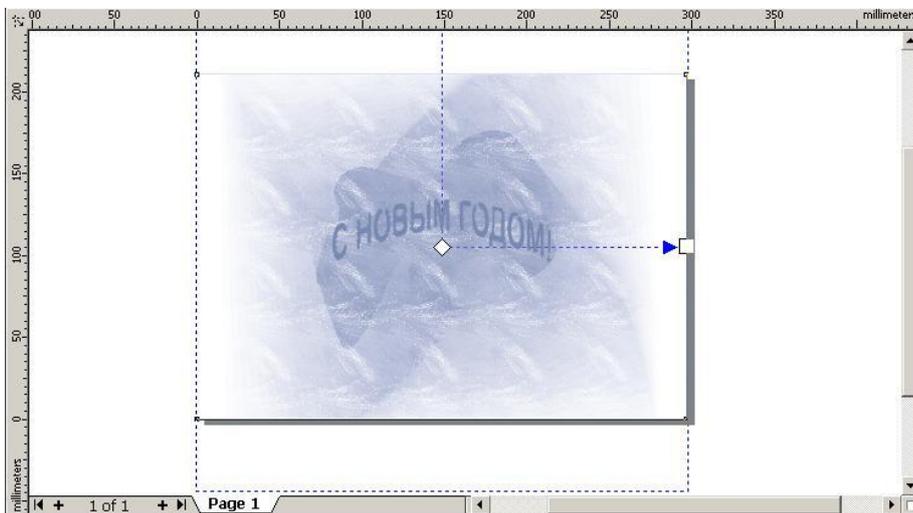
4 шаг Вырезать текст с прямоугольника (может быть
заднее минус переднее)

5 шаг Удалите обрисовку контура

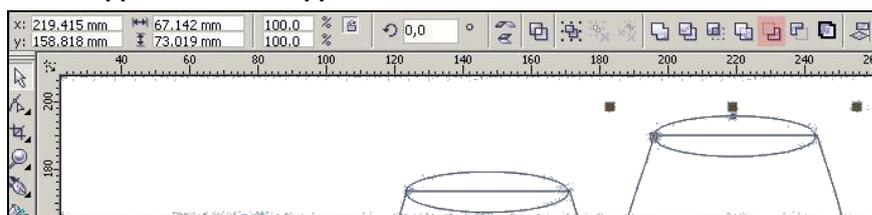


Задание 2.5 Морозные узоры на стекле

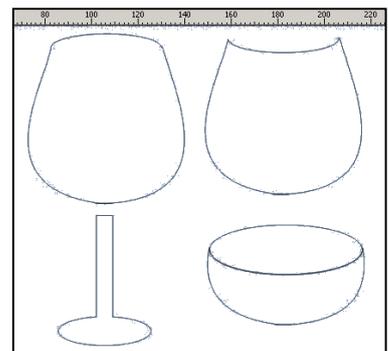
- 1 шаг Выделить прямоугольник
- 2 шаг Выбрать инструмент **Интерактивная прозрачность**
- 3 шаг Раскрыть список **Тип прозрачности**
- 4 шаг Выбрать пункт **Точный рисунок**(Bitmap pattern)
- 5 шаг Раскрыть список **Указатель переднего плана прозрачности** и выбрать подходящий вариант
- 6 шаг Выбрать инструмент **Прямоугольник**
- 7 шаг Очертить полностью покрывающий изображение прямоугольник
- 8 шаг Залить белым цветом
- 9 шаг Удалить обрисовку контура
- 10 шаг Выбрать инструмент **Интерактивная прозрачность**
- 11 шаг Раскрыть список **Тип прозрачности** и выбрать пункт **Полноцветный образец**(Full color pattern)
- 12 шаг Раскрыть список **Указатель переднего плана прозрачности** и выбрать подходящий вариант
- 13 шаг Растянуть образец на всю страницу



Задание 2.6 Создать бокал



- 1 шаг Выбрать инструмент **Эллипс**
- 2 шаг Нарисовать овал, который будет ободком бокала
- 3 шаг Выбрать инструмент **Прямоугольник**
- 4 шаг Начертить прямоугольник так, чтобы верхние углы совпадали с боковыми точками нарисованного ранее овала
- 5 шаг Преобразовать прямоугольник в кривые –
Упорядочить \ Преобразовать в кривую
- 6 шаг Изменить форму прямоугольника с помощью инструмента **Форма**
 - Установить указатель инструмента **Форма** на середину боковой линии
 - Нажать кнопку **Преобразовать линию в кривую**



- Тянуть боковую линию до получения желаемого результата
- Повторить преобразование с другой стороной прямоугольника

7 шаг Продублировать ободок и колбу бокала

8 шаг Выбрать инструмент **Указатель**

9 шаг Выделить все объекты

10 шаг **Правка \ Дублировать**

11 шаг Нажать кнопку **передние минус задние**

12 шаг Выделить первую часть бокала

13 шаг Нажать кнопку **Объединить**

14 шаг Создать ножку бокала и поверхность шампанского

самостоятельно аналогичным способом

15 шаг Выбрать инструмент **Указатель**

16 шаг Выделить заднюю стенку бокала

17 шаг Выбрать цвет заливки в палитре цветов белый

18 шаг Выбрать инструмент **Интерактивная прозрачность**

в группе инструментов **Интерактивная прозрачность**

19 шаг Раскрыть список **Тип прозрачности**

20 шаг Выбрать вариант **Радиальный**

21 шаг Настроить прозрачность так, чтобы края были

прозрачнее чем середина:

- Нажать **Редактирование прозрачности** на панели инструментов
- Поменять цвета в списках **от и до**, чтобы белый цвет был в середине
- Нажать **ОК**

Аналогичным образом залить и настроить прозрачность для передней стенки бокала

22 шаг Выбрать инструмент **Указатель**

23 шаг Выделить овал, изображающий

поверхность шампанского

24 шаг Залить **линейным градиентом** от

золотистого к золотисто-розовому цвету

25 шаг Убрать обводку овала

26 шаг Выбрать инструмент **Интерактивная**

прозрачность

27 шаг Раскрыть список **Тип прозрачности**

28 шаг Выбрать вариант **Однородная**

*С помощью поля **средняя точка прозрачности** можно отрегулировать силу эффекта. Аналогичным образом закрасить нижнюю часть шампанского*

29 шаг Выбрать инструмент **Перо**

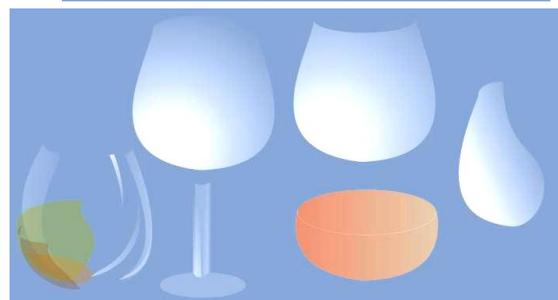
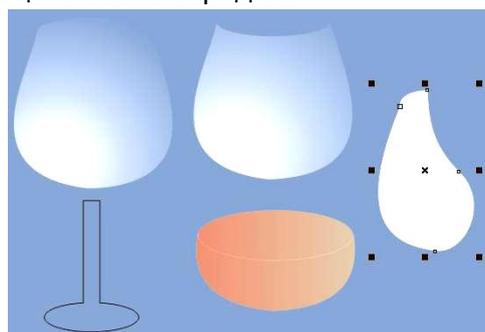
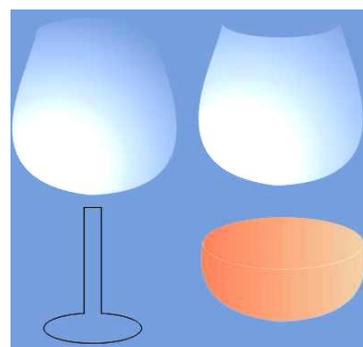
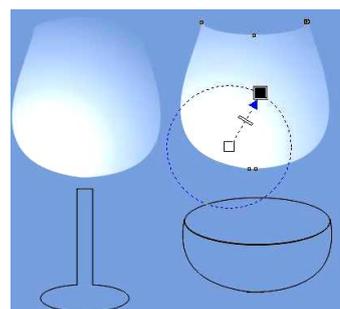
30 шаг Нарисовать блик

31 шаг Залить блик белым цветом и убрать контур

32 шаг Выбрать инструмент **Интерактивная прозрачность:**

Эффект прозрачности можно настраивать по-разному, в зависимости от предполагаемого освещения бокала.

- Блик для ободка можно сделать из прозрачного овала с белым контуром и линейной прозрачностью.
- Для ножки сделаем блик на основе овала с интерактивной прозрачностью тип **коническая**



Задание 2.7 Создать осколок стекла

2.7.1 Объемные элементы с помощью выдавливания

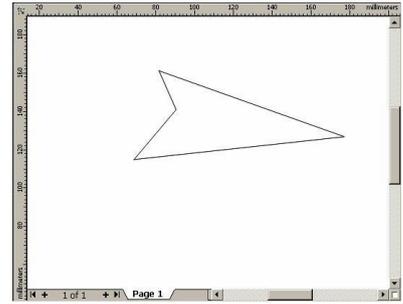
1 шаг Выделить заготовку осколка

2 шаг В докере **Выдавливание**(Extrude) выбрать

Редактировать (Edit)

3 шаг Раскрыть список **Тип выдавливания** и выбрать вариант **Параллельный задний план** (Back parallel)

Под треугольником пунктирной линией отображается будущая копия.



Для получения желаемого эффекта следует перемещать крестик курсором мыши

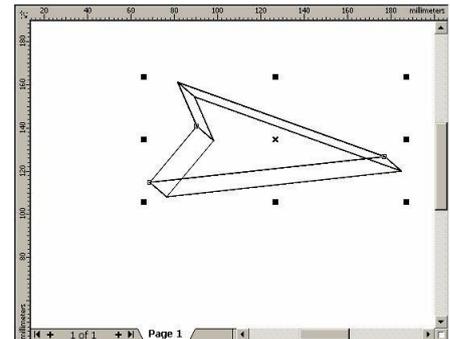
4 шаг Нажать **Применить**(Apply)

2.7.2 Работа с группами объектов

1 шаг Разбить осколок на составные части:

- Войти в меню **Упорядочить**(Arrange)
- Выбрать вариант **Разделить** группу

выдавливания на составные части(Break extrude group apart)



Если указанный пункт недоступен, значит была выделена не та часть осколка. После выполнения этой команды визуальных изменений не произойдет, но объект отделится от выдавливаемых поверхностей

2 шаг Выделить боковую поверхность осколка

3 шаг Войти в меню **Упорядочить**(Arrange) и выбрать вариант **Разгруппировать**

все(Ungroup all)

4 шаг Каждую часть осколка залить выбранным цветом

5 шаг К каждой части применить Линейную интерактивную прозрачность.

Направление светлых и темных частей зависит от выбранного источника света

2.7.3 Эффекты линзы

1 шаг Выделить верхнюю поверхность осколка

2 шаг Залить тем же цветом что и боковые стороны

3 шаг Раскрыть меню **Эффекты**(Effects) и выбрать пункт **Линза**(Lens)

4 шаг Раскрыть список **Эффект линзы**(Lens effect) и выбрать подходящий эффект

*В поле **Показатель**(Rate) можно уменьшить силу эффекта. При установленном параметре **Заморозка**(Frozen), изображение поступающее сквозь линзу как бы примерзает к ней и не изменяется при перемещении линзы. Параметр **Точка зрения**(ViewPoint) позволяет редактировать направление взгляда сквозь линзу.*

5 шаг Нажать **Применить**(Apply)

Одной из эффективных форм повышения качества обучения служат внеклассные мероприятия. Способствуя более глубокому и прочному овладению изучаемого материала, прививая навыки самостоятельной работы, внеклассная работа развивает познавательный интерес к предмету и творческие способности студентов.

В колледже в рамках внеклассной работы со студентами ведется кружок «Студенческая дизайн – студия «Глория», по дополнительной образовательной программе по направлению «Демонстратор одежды». Целями создания данного кружка является формирование у студентов необходимого уровня знаний и практических навыков демонстрирования моделей одежды на технических, художественных советах, методических совещаниях, конгрессах мод, на сеансах в демонстрационном зале, выставках, публичных лекциях, на предприятиях и в учебных заведениях, и других просмотрах. Развитие у студентов чувства стиля, навыков красиво двигаться на сцене, создавать неповторимый образ и подчеркивать свою индивидуальность, процесс подготовки к конкурсам, формирует навыки корпоративной культуры производственных отношений. Обучающиеся, с ярко выраженными способностями, могут участвовать в различных конкурсах, заниматься на факультативах и в кружках по индивидуальной программе. Более широкий круг студентов заинтересовать и увлечь творчеством или духом соревнования. Причастность к коллективной работе и борьбе за победу, возможность принести команде пользу часто имеет решающее значение для пробуждения интереса к дисциплинам профессиональных модулей. Такие соревнования способствуют воспитанию у участников многих качеств, полезных и важных для любой их будущей профессии.

Данный кружок связан с историей колледжа. В 1993 году в Уфимском государственном колледже технологии и дизайна была открыта специальность 260903 «Моделирование и конструирование швейных изделий». Изучаемые будущими модельерами традиции и современность, влияние истории костюма в линиях кроя, стиле, аксессуарах, деталях одежды, отражение в исторических костюмах, повлекли за собой возможность и необходимость создания студенческого театра моды. Стартовой площадкой для первых коллекций театра моды стал Международный конкурс молодых модельеров-дизайнеров одежды «Адмиралтейская игла» в г. Санкт-Петербург. Наградой за смелость и энтузиазм явилась публикация в глянцевом каталоге лучших коллекций конкурса.

В ведении данной кружковой работы широко используются интерактивные методы обучения, такие как имитационная игра и индивидуальный практикум. Участие в работе дизайн-студии «Глория», процесс подготовки к конкурсам, имеет большое значение и в плане адаптации студентов к будущей работе, так как формируются определенные коммуникативные навыки. В «игровой» форме – между студентом и преподавателем, между студентами-коллегами. Уже на этом этапе определяются способности и возможности: кто-то художник, кто-то больше конструктор, технолог, демонстратор одежды.

Ежегодно в преддверии праздника Международного женского дня 8 марта проводится конкурс «Мисс - Глория».

В данной методической разработке представлена методика организации и проведения внеклассного мероприятия по теме «Конкурс «Мисс - Глория».

Разработка предназначена для использования преподавателями при реализации программ дополнительного образования и внеклассной работы.

Подготовительный этап

Работа демонстраторов одежды оказывает огромное влияние на восприятие того, что создали дизайнеры. Демонстрация моды из «просто показа» должна превратиться в некое

зрелище, действие, где большую роль играют и свет, и музыка, и пластика. Они доводят авторскую модель до зрителя, всю ее простоту и сложность, опыт и новизну, волю и каприз.

Студенты готовили свои презентации, собрали дополнительный материал о себе и своих достижениях в разных сферах деятельности, участвовали в фотосессии и сформировали портфолио с фотографиями.

Преподавателем было организовано: - мастер – класс «Сценический макияж»; - работа с парикмахерами; - подбор коллекций для показа; - оформление оценочных ведомостей.

План мероприятия

Тема: «Конкурс Мисс - Глория»

Время: 90 мин.

Вид мероприятия: конкурс

Планируемые результаты:

Личностные:

- сформированность эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию готовности и способности держатся на сцене.

Предметные: сформированность знаний (ПК. 4 Осуществлять демонстрирование моделей одежды на различных просмотрах);

Метапредметные: развитость мотивов и интересов своей познавательной деятельности; использовать знаково - символических средств представления информации.

Цели мероприятия:

Обучающие:

- сформировать у студентов представление о тенденциях моды,
- сформировать понятие о составлении сценарного плана показа моделей,
- сформировать профессиональную компетенцию по составлению образа в соответствии с особенностями фигуры, характера работы.

Развивающие:

- развитие познавательных умений, формирование умений вести себя на сцене,
- формирование умений воспринимать и осмысливать знания, выделять главное, показывать лучшие стороны и скрывать недостатки.

Воспитывающие: эстетическое воспитание, ориентация студентов на приобретаемую профессию, наличие мотивации к творческому труду.

Оборудование: Мультимедийный проектор, экран, мультимедийная презентация (слайд-шоу)

Оформление: шары, цветы.

Участники: участники студенческой дизайн – студии.

Методика проведения

В актовом зале собрались участницы конкурса, приглашенные родители и гости.

Преподаватель, используя презентацию: - сообщил тему и цели мероприятия; - представил ведущих мероприятия.

Ведущие приветствуют участниц и гостей мероприятия, и представляют жюри конкурса.

Конкурсная программа включает в себя следующие конкурсы:

1. «Фото - конкурс» - Портфолио с фотографиями участницы представили на суд жюри, зрители могут наблюдать результаты работы на экране.

2. «Дефиле» - участницы выходят на подиум в платьях, каждая участница представляет свою презентацию (слайды на экране), демонстрирует походку, осанку.

3. «Показ моделей одежды» - Конкурсанты подготовили и готовы представить вам «Ретро – показ» моделей, а жюри оценит их работу в команде.

В заключении жюри подводят окончательные итоги. Награждение по номинациям: «Дебют года - 2017» присуждается студентке первого курса, «Мисс очарование 2017», за лучший рассказ о себе «Лучшая самопрезентация - 2017», за лучшую работу с фотографом «Мисс – Фотогеничность - 2016», за лучшую работу на подиуме «Топ - Модель - 2017», за лучшую работу в команде «Мисс – Дефиле - 2017», третье место «Мисс – Глория – 2016», второе место «Мисс – Глория – 2016», первое место «Мисс – Глория – 2016», Гран – При и титул «Мисс – Глория - 2016».

В заключении ведущие благодарят участников, жюри, гостей.

Сценарий мероприятия

Добрый день!

Мы рады приветствовать Вас на заключительном этапе конкурса «Мисс Глория - 2017»

Вот уже на протяжении долгого времени участницы Дизайн – студии «Глория» усердно готовились к этому дню и наконец, сегодня мы узнаем, кто же она «Мисс Глория 2017», а поможет нам в этом компетентное жюри.

Поприветствуйте, пожалуйста, аплодисментами:

Председатель жюри: Заместитель директора по учебно – методической работе.

Состав жюри:

Заведующая технологическим отделением и преподаватели спецдисциплин.

Вам уже не терпится увидеть конкурсанток?

Студентки, которые стали участницами совсем недавно, уже готовы показать себя и свои достижения в самопрезентации на экране и встречайте новый топ состав Дизайн – студии «Глория» и второй этап конкурса – Дефиле: Объявляют список участниц по мере выхода их на сцену.

Дизайн – студия «Глория» была создана в 1993 году. В разные годы ее руководителями были Ольга Андреевна Нургалева, Наталья Васильевна Новикова. Творческие работы студентов по достоинству оцениваются на многочисленных конкурсах молодых модельеров-дизайнеров одежды. Коллекции, представленные сегодня не исключение. Молодые дизайнеры успешно выступили на конкурсе и заняли все призовые места. А в скором будущем мы увидим на этой сцене уже ваши коллекции.

Наш конкурс состоит из 3 – х этапов:

1-й этап - Фотосессия. Девушки пробовали себя в качестве фотомоделей. Портфолио с фотографиями участницы представили на суд жюри.

2-й этап - Дефиле. Походку и умение держаться на подиуме уже оценивается в данный момент.

И наконец, 3-й – заключительный этап – Показ моделей одежды.

Конкурсанты подготовили и готовы представить вам «Эксклюзивный – показ» моделей, а жюри оценит их работу в команде.

Итак, внимание на сцену!

Коллекция «Зазеркалье» - автор коллекции Ярыгина Ольга, студентка 4 курса специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий». Коллекция заняла I место на неделе моды в Уфе с Вячеславом Зайцевым. Конкурс «Модельер года» в 2015г. В номинации «Автограф»

Коллекция «Туманность Андромеды» - автор коллекции Алсу Бадретдинова, студентка 4 курса специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий». Коллекция участвовала на всероссийском конкурсе «Модельер года 2016» в

номинации «Автограф». Также участник конкурса молодых модельеров «Новый взгляд» г. Екатеринбург.

Коллекция «Джасмин» - автор коллекции Лаура Усманова, студентка 4 курса специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий». Коллекция получила Гран-при на молодежном форуме моды «Евро-Уфа-Азия-2013». Гран-при на неделе моды в Уфе с Вячеславом Зайцевым. Конкурс «Модельер года» в номинации «Стильный вечер». Также 2 место коллекция «Джасмин» заняла на 11-ом Российском конкурсе молодых модельеров-дизайнеров одежды «Дыхание весны» г. Санкт - Перербург.

Слово предоставляется руководителю дизайн – студии «Глория» - преподавателю спецдисциплин Ягудиной Диане Ринатовне.

Коллекция «Императрица» - автор коллекции Эльвина Ахметшина, студентка 4 курса специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий». На молодежном форуме моды «Евро-Уфа-Азия-2014» коллекция «Императрица» заняла 1 место в номинации «Авангард». Гран-при на неделе моды в Уфе с Вячеславом Зайцевым. Конкурс «Модельер года» в номинации «Стильный вечер». Также 1 место коллекция «Императрица» заняла в конкурсе молодых модельеров - дизайнеров одежды «Поволжские сезоны» с Александром Васильевым г. Самара.

Коллекция «Последняя ночь в Париже» - автор коллекции Гузель Ахмерова, студентка 4 курса специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий». На молодежном форуме моды «Евро-Уфа-Азия-2014» коллекция «Последняя ночь в Париже» заняла 1 место в номинации «Прет-а-порте». Также 2 место коллекция «Последняя ночь в Париже» заняла на 11-ом Российском конкурсе молодых модельеров - дизайнеров одежды «Дыхание весны» г. Санкт - Перербург.

Коллекция «Бидермайер» - автор коллекции Ярослав Иванов, студент 4 курса специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий». Коллекция получила Гран-при на молодежном форуме моды «Евро-Уфа-Азия-2012». Гран-при на неделе моды в Уфе с Вячеславом Зайцевым. Конкурс «Модельер года». Также 1 место коллекция «Бидермайер» заняла в конкурсе молодых модельеров - дизайнеров одежды «Поволжские сезоны» с Александром Васильевым г. Самара.

Мы увидели конкурсный показ моделей

Перед Вами выступала Дизайн – студия «Глория» с Эксклюзивным – показом коллекций.

Жюри приступает к работе, и уже через несколько минут мы узнаем наших победителей.

А участники и гости могут пройти на фото сессию.

Награждение участниц. Поздравление всех участников с завершением конкурса и желаем дальнейших творческих успехов!

Приглашаем всех желающих стать участником Дизайн – студии «Глория»

Спасибо за внимание!

В условиях модернизации образования главным направлением развития является повышение качества образования, создание условий для развития личности каждого учащегося через совершенствование системы преподавания.

Невозможно добиться успехов в решении задач, поставленных перед преподавателем, без активизации познавательной деятельности, внимания учащихся, формирования и развития устойчивого познавательного интереса к изучаемому материалу.

Формирование познавательных интересов и активизация личности - процессы взаимообусловленные. Познавательный интерес порождает активность, но в свою очередь, повышение активности укрепляет и углубляет познавательный интерес. Проблема интереса в обучении не нова. Значение его утверждали многие дидакты прошлого. В самых разнообразных трактовках проблемы в классической педагогике главную функцию его все видели в том, чтобы приблизить ученика к учению, приохотить, «зацепить» так, чтобы учение для ученика стало желанным, потребностью, без удовлетворения которой немислимо его благополучное формирование. Нетрадиционные методы являются важным средством активизации познавательной деятельности, а их применение актуальной проблемой. В методике обучения МДК 08. накоплен опыт применения различных технологий обучения одна из них технология кластеры (логических конспектов). Изучаемый объект заменяется символическим изображением (кластером) - наиболее понятным графическим обозначением. Основной учебный материал преподносится в виде схем. О роли логических схем в обучении географии писал еще Н.Н. Баранский, подчеркивая, что «схемы учат выделять главное, отыскивать и устанавливать логические связи, помогать ученику усваивать урок. Кластеры коды в системе В.Ф. Шаталова - весьма оригинальный вид наглядности, играющий существенную роль. На кластерах- моделях в соответствии со спецификой излагаемого на уроке материала моделируется изучаемый теоретический материал программы (общепринятые научные понятия, картографический материал, графики). Кластеры включают знаки, отражающие средства конкретизации, использованные при объяснении содержания абстрактно теоретического материала: конкретные рисунки, значки, ключевые слова, короткие предложения. Обязательное включение в кластеры эмоционально яркого материала, позволяющего закрепить в памяти и надолго запомнить материал.

Идею кодирования материала можно с успехом применять на любом предмете, в том числе и на уроках. В преподавании данного предмета большое значение уделяется составлению технологической последовательности приготовления кондитерских изделий с использованием кодов. При приготовлении изделий из дрожжевого теста одни и те же операции повторяются многократно. Поэтому на первых уроках учащимся даются условные обозначения основных технологических операций.

Первоначально учащиеся боятся составлять такие схемы, путают условные обозначения. Но по мере изучения материала, учащиеся привыкают к условным обозначениям и начинают хорошо ориентироваться.

Условные обозначения (коды) при составлении технологических схем для изделий из дрожжевого теста.

Г т-то – готовое тесто кладём на стол, отрезаем, подкатываем в рулет.

К 57 г – тесто делим на кусочки по 57 граммов.

Фо – придаём форму шара.

Рп – производим промежуточную расстойку.

Ро – производим окончательную расстойку.

Т 240С, 10-15 мин – выпекаем при температуре 240С 10-15 минут.

Ох – охлаждаем.

С/я – поверхность смазываем яйцом.

Р – реализация

Из кодов легко и быстро можно составить технологическую схему приготовления расстегаев рыбных.

Пример:

Г т-то → К 120г → Ф_о → Р_п → Ф лепёшки + фарш (40г) → зашипываем → Ф
→ оформляем зашипы → Р_о → С/я → Т 240С, 20-25 мин → Ох → Р

Если не пользоваться кластерными кодами, то записи в конспекте будут достаточно объёмными.

Пример:

Тесто для расстегаев готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для пирожков печёных.. куски теста массой по 42г формируют в виде шариков, оставляют на 5...8 мин для расстойки и раскатывают в круглую лепёшку, на которую кладут фарш – мясной с луком, рыбный с рисом и визигой или рисовый с грибами.

Края лепёшки зашипывают над фаршем в виде лодочки, середину оставляют открытой. Изделие после 20-30 минут расстойки смазывают яйцом и выпекают при температуре 240-250С.

Кодирование убыстряет процесс составления технологических схем и запоминания большого объёма материала.

Примером использования кодирования на уроках может быть и вычерчивание схемных моделей на доске. Присоединение к зрительной памяти ещё и памяти моторной, когда учащиеся сами наблюдают, процесс вычерчивания модельных схем является моментом очень выгодным в методическом отношении. Вычерчивая схему и попутно рассказывая, преподаватель обращает внимание на то, что в данный момент всего нужнее.

Основной целью создания кластерно- кодовых моделей является подготовка обучающихся к восприятию новой информации и систематизация знаний по той или иной проблеме.

Кластер (кластеры) – это графическая организация материала, показывающая смысловые поля того или иного понятия. Слово «кластер» в переводе означает «пучок», «созвездие». Составление кластера позволяет обучающимся свободно размышлять по поводу какой - либо темы.

Использование технологии кластеры в преподавании является важным средством для формирования личности, гуманного отношения ко всему живому, творческого воспитания и развития. Необходимо, чтоб учение на уроках проходило с увлечением, чтобы трудный материал стал более понятным и доступным для обучающихся, а уроки более интересными. Решению этих задач способствует включение на разных этапах урока кластеров. Технология кластеры - это проблемно-развивающая, личностно-ориентированная технология, которая предполагает быстрое включение учащихся в познавательную деятельность, вызывает активизацию их мышления. С этой целью можно использовать на уроках МДК 08. приёмы данной технологии. Для активизации познавательной деятельности, повышения интереса к изучению МДК 08. в кабинете используются в качестве наглядности выставки кластеров.

Кластер может быть использован на самых стадиях урока.

На стадии вызова – для стимулирования мыслительной деятельности.

На стадии осмысления – для структурирования учебного материала.

На стадии рефлексии – при подведении итогов того, что обучающиеся изучили.

Кластер может быть использован также для организации индивидуальной и групповой работы, как на уроке, так и дома. Составление кластера позволяет обучающимся увидеть наглядно внутридисциплинарные, существующую между терминами логическую связь.

Некоторые слова кластера тоже можно соединять друг с другом взаимосвязями, иллюстрируя наличие между ними логических связей.

- Составление краткого рассказа по готовому кластеру с использованием слов, входящих в состав кластера.

Воспроизводя учебный материал, обучающийся развивает умение говорить, анализировать, расставлять нужные акценты в рамках новой темы или при закреплении темы.

- Коррекция и совершенствование готового кластера. При коррекции обучающиеся осознанно прорабатывают учебный материал, проводят работу над ошибками, вводят дополнения письменные и графические, которые раскрывают тему занятия.

- При подготовке кластера работа с учебником развивается по такому плану:

- Прочитать текст учебника и выделить в нём большие и малые смысловые единицы;

- После обсуждения и уточнения формулировок смысловых блоков на листе бумаги в прямоугольных рамках записать принятые названия;

- На основе текста учебника вокруг каждой рамки в кружок (это «веточки» кластера) кратко вписать сведения, соответствующие смысловым блокам);

- попытаться установить связи между отдельными блоками и или «веточками» кластера и соединить их стрелками;

- Анализ и завершение неполного кластера:

- без указания главного термина, с которого начинается кластер, и определение этого главного термина;

- без указания одного или нескольких терминов кластера и определение этих терминов.

Организационные формы работы с кластерами

- Самостоятельно при выполнении домашней работы

- Самостоятельно на практическом занятии

- В составе малой группы с последующим конкурсом на лучший кластер, составленный по заданному преподавателем главному термину

- В составе учебной группы при участии преподавателя, выступающего в качестве ведущего, помогающего группе составить кластер

- При выполнении контрольного задания на составление кластера, написание рассказа по кластеру или определение термина (терминов) неполного кластера.

Использование технологий с составлением кластеров открывает широкие возможности для активизации работы учащихся во внеаудиторное время, на лекции и практическом занятии.

Кластеры могут быть как «полные» и «неполные»:

«Неполные» - без указания главного термина, с которого начинается кластер, и определение этого главного термина; без указания одного или нескольких терминов кластера и определение этих терминов.

«Полные» - с указанием главного термина, с которого начинается кластер, и определение этого главного термина; с указанием одного или нескольких терминов кластера и определение этих терминов.

При работе с кластерами стараюсь придерживаться следующих правил:

Записывать все советы обучающихся.

Не судить о качестве идей (не комментировать).

Не обращать внимания на орфографию и другие факторы.

Постараться построить как можно больше связей. Не ограничивать количество идей между ними.

Помнить о том, что групповое составление кластера служит в качестве стержня для идеи.

Целесообразно после группового составления кластера предложить учащимся поработать в парах, тройках, малых группах.

Достоинства кластеров - кодов хорошо видны при изучении тем классификационного характера, систематизации знаний, выявления причинно-следственных связей. В целом при создании схем проявляется индивидуальность учащихся. Для большинства, чтобы раскрыть тему необходимо большой объем информации, много фактов, расширение текста при выявлении причин и взаимосвязей.

Не секрет, что современные студенты мало читают, и потому любой текст они воспринимают поверхностно, не понимая прочитанного. Кластер помогает вдуматься в содержание текста и запомнить основные положения изучаемой темы. Таким образом, нужно отметить позитивное влияние на успеваемость использования метода кластеров на уроках.

Укрупнение или детализация смысловых блоков (кластеров), выделение нескольких ключевых аспектов, на которых будет сосредоточено внимание учащихся, может быть способом мотивации мыслительной деятельности до изучения темы или формой систематизации информации по итогам прохождения материала.

В зависимости от цели организуется индивидуальная самостоятельная работа обучающихся или коллективную деятельность в виде общего совместного обсуждения.

Предметная область не ограничена, использование кластеров возможно при изучении самых разнообразных тем.

Каждая педагогическая технология имеет свои преимущества и недостатки. При наличии определенных условий реализация этой техники дает самые эффективные результаты, в других же условиях она может быть малоэффективной и ее целесообразно заменить другой технологией. Вопросы взаимосвязи технологий обучения, выработки критериев отбора технологий обучения являются на сегодняшний день одним из сложнейших проблем дидактики.

Технология кластера увеличивает положительную мотивацию к учению у обучающихся на разных ступенях обучения, повышает эффективность образовательного процесса, а значит, может быть рекомендована для использования в учебном процессе, как технология повышающая качество обучения.

Список использованной литературы

1. Дейкина А.Ю. Познавательный интерес: сущность и проблемы изучения. - М., 2002.
2. Кашлев С.С. Интерактивные методы обучения в педагогике. - М.: Высшая школа, 2004.
3. Панфилова А.П. Игровое моделирование в деятельности педагога. - М.: АСАДЕМА, 2006.

Введение

Термин «sous vide» (пер.фр. – в вакууме, произносится как су вид) обозначает технологию приготовления пищи в вакууме, при которой продукты, в вакуумной упаковке, помещаются в водяную баню и готовятся при очень точной постоянной температуре. Процесс приготовления может занять больше времени, чем другие методы термической обработки, но температура приготовления будет гораздо ниже. Этот метод, низкотемпературного, медленного приготовления дает непревзойденные результаты. Этот метод приготовления пищи был разработан и применен в середине 1970-х годов шеф-поваром Джорджем Пралюсом (Georges Pralus), работавшим во всемирно известном ресторане Troisgros (Роан, Франция). Изначально данный метод был придуман для того, чтобы минимизировать степень уварки дорогостоящего паштета из гусяной печени фуа-гра, а также для того, чтобы придавать этому деликатесу еще более нежный вкус. Впоследствии шеф-повар Бруно Гуссолт (Bruno Goussault) применил этот метод для приготовления изысканных блюд для пассажиров первого класса авиалайнеров французской компании Air France.

За последние два десятилетия метод приготовления пищи sous vide вызвал волну кулинарных изобретений и стал секретом успеха многих признанных мастеров кулинарного искусства в самых лучших ресторанах мира.

Как работает метод приготовления пищи sous vide.

Метод приготовления продуктов питания су вид, основан на уникальной возможности воды равномерно передавать тепло пище, упакованной в вакуумный пакет. Для того чтобы приготовить блюда на традиционной печке, в духовке или же на разогретой металлической решетке температура должна быть значительно выше, нежели температура оптимально подходящая для готовки, и из-за этого время приготовления пищи становится решающим фактором. Представим, например, процесс жарки стейка на решетке или же гриле. И решетка и гриль нагреваются до очень высоких температур – от 200°C до 260°C, и на них Вы помещаете стейк, который Вы бы хотели приготовить при температуре 56.5°C, чтобы добиться средней (с кровью) степени прожарки. Внешние части стейка зажарятся и обуглятся прежде, чем его внутренняя часть достигнет нужной степени готовности, так как даже за короткий промежуток времени, стейк подвергнется воздействию чрезмерно высоких температур. Всего несколько минут промедления и ваш стейк станет пережаренным и грубым.

При использовании метода Sous Vide, вода переносит тепло к продуктам и через продукты находящиеся в вакууме в 10 раз более эффективно, чем это делает воздух, соответственно продукты подвергаются мягкой обработке и готовятся именно при той температуре, которая необходима. Стейк, например, будет готовиться при температуре 56.5°C и в результате будет средне прожарен и идеален как внутри, так и снаружи. Пищу нельзя испортить и время приготовления не будет решающим фактором. В пище присутствуют некоторые полезные, но тепло- деструктивные компоненты (т.е. чувствительных к теплу) как, например, витамины и некоторые протеины. Вакуумирование продуктов в полимерных пакетах значительно способствует сохранению всех полезных свойств продукта. При вакуумировании из упаковки удаляется кислород, который может повлечь реакции окисления (изменения в структуре молекул) или денатурацию (потерю биологической ценности белков) многих компонентов пищевого продукта.

Следовательно, приготовление в вакууме, позволяет поддерживать многие микроэлементы продукта в неизменном состоянии как в питательном смысле (витамины,

белки, углеводы и жиры), так и в органолептическом (вкус и аромат). Вакуумный метод предохраняет пищу от органолептических изменений, которые могут произойти при традиционной тепловой обработке, и при воздействии высоких температур, которые влияют, прежде всего, на цвет, запах, вкус, вес пищевого продукта. Кроме того, данная практика, предполагает большее единообразие готовки и большую гигиеническую безопасность в течение процесса хранения продукта. Приготовление в вакууме применимо к свежим продуктам и к полуфабрикатам, помещенным в упаковку, которая, в процессе приготовления блюда предотвращает потерю влаги и соков продукта, а также летучих веществ.



Рисунок 1 – Креветки в вакуумной упаковке



Рисунок 2- Су вид

Простые правила приготовления пищи Sous Vide

1. Приправить специями –Sous Vide позволяет сохранить аромат, продукты готовятся в своем собственном соку и специи усиливают естественный аромат блюд
2. Запечатать в вакуумный пакет – продукты запаковываются в герметичные вакуумные пакеты.
3. Приготовить на медленном огне – пакеты опускаются в водяную печь с четко отрегулированной температурой приготовления.
4. Подать на стол – многие продукты питания, такие как овощи и фрукты наиболее вкусны сразу же после извлечения из вакуумного пакета.

Классический стейк Су-вид

Ингредиенты:

450г стриплойн
50 г масло
сливочное
10 г тимьяна



Технология приготовления:

- 1 Зачистить стриплоин и завакуумировать.
- 2 Готовить в водяной печи при 54С 45 минут.
- 3 Полить стейк маслом.
- 4 Обжарить поверхность на сковороде.
- 5 Добавить сливочное масло и тимьян. Прожарить поливая маслом.
- 6 Посолить и поперчить по вкусу.

Лосось мисо

Ингредиенты:

- 170 г филе лосося
- 70 мл мисо паста светлая
- 70 мл рисового вина
- 30 мл рисового уксуса
- 12 г лука шнит
- 8 г свежий имбирь
- 9 мл кунжутное масло



Технология приготовления:

- 1 Перемешать пасту мисо, вино, уксус, кунжутное масло, измельченный имбирь и лук шнит. Посолить по вкусу.
2. В этой смеси замариновать лосось.
3. Лосось промыть от соуса и поместить в вакуумный пакет и готовить при T43C на протяжении 20 минут.
4. Соус также завакуумировать и готовить в су виде, затем уварить до соусной консистенции.
5. Выложить лосось на тарелку и полить соусом.

Морковное фрикасе

Ингредиенты:

- 110 г морковь
- 10 мл оливковое масло
- 10 г сливочное масло
- 2 г укроп
- 2 мл бальзамический уксус
- соль по вкусу



Технология приготовления:

1. Разрезать морковь вдоль или использовать беби морковь и запаковать в вакуум.
2. Готовить в су вид при T 85 C 40 минут.
3. Охладить в ледяной воде
4. Перед подачей разогреть на сливочном масле и сбрызнуть бальзамиком.

Приятного аппетита!

Пояснительная записка

Учебное занятие проводится в группе 2 курса в соответствии с календарно-тематическим планом и реализует задачи Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) (базовая подготовка).

Максимальное достижение целей обеспечивается выбором типа занятия: закрепление и систематизация изученного материала и вида учебного занятия: практическое занятие с элементами деловой игры.

Деловая игра - это имитация реальной производственной (экономической) ситуации. Создание упрощенной модели рабочего процесса позволяет каждому участнику в реальной жизни, но в рамках определенных правил, сыграть какую-либо роль, принять решение, совершить действия.

Деловые игры являются эффективным методом практического обучения и применяются довольно широко.

Деятельность в рамках практического занятия позволяет:

- закрепить и обогатить теоретические знания на практике;
- сформировать умение самостоятельно производить соответствующие расчеты;
- сформировать умение самостоятельно оформлять документы по кассовым и банковским операциям.

На всех этапах занятия обучающиеся работают в микрогруппах. Деятельность завершается контролем, выявлением типичных ошибок и подведением итогов.

Занятие требует предварительной подготовки. Обучающиеся самостоятельно распределяются на группы по 4 участника. Каждая группа – это отдельная организация, имеющая свое название и все необходимые реквизиты. У каждой организации есть директор, главный бухгалтер, бухгалтер и кассир. Эти роли также распределяются самостоятельно. Кроме того, все организации обслуживаются в ПАО «Сбербанк России» и за каждой из фирм закреплен отдельный банковский сотрудник. Роль банковских сотрудников выполняют студенты 3 курса.

У банковских сотрудников следующие обязанности:

1. Проверка чеков и выдача денежных средств
2. Проверка правильности оформления кассовых ордеров.
3. Проверка и прием к исполнению платежных поручений
4. Прием денежных средств путем инкассации
5. Оценка деятельности закрепленной организации в течение всего занятия с занесением результатов в оценочный лист.

Обучающиеся предварительно создают новую базу в программе 1С:Бухгалтерия под названием своей фирмы, заполняют необходимые реквизиты и принимают на работу сотрудников, используя реальные данные каждого студента.

Данное занятие рассчитано на группу из 20 обучающихся. Если в группе большее количество студентов, то они могут быть назначены помощниками банковских сотрудников, либо закреплены за конкретной организацией в качестве практикантов (по решению преподавателя).

План занятия

Тема учебного занятия: Порядок приемки, проверки и бухгалтерской обработки документов.

Цель учебного занятия – систематизация и закрепление порядка приемки, проверки и бухгалтерской обработки документов.

Задачи:

Образовательные: создать условия для отработки навыков и умений по порядку приемки, проверки и бухгалтерской обработки документов.

Развивающие: развивать у обучающихся логическое мышление, внимательность, аккуратность; способствовать формированию общих и профессиональных компетенций.

Воспитательная: воспитывать коммуникативность, коллективизм, тактичность, ответственность.

Формы организации учебной деятельности: индивидуальная работа; работа в микрогруппе.

Междисциплинарные связи: ПМ 01. Документирование и ведение хозяйственных операций, ПМ 02. Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации, Документационное обеспечение управления.

Общие и профессиональные компетенции, формируемые на учебном занятии

Код	Содержание компетенции	Результат обучения
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выполняет все виды работ, предлагаемых преподавателем. Использует эффективные приемы при выполнении заданий, формулирует выводы.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несут за них ответственность	Демонстрирует результаты выполнения заданий, аргументирует собственное мнение и несут ответственность за свои действия
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Демонстрирует навыки организации работы в группе / команде: учитывает мнение коллег, участвует в распределении ролей, оценивает свою роль в коллективе
ПК 1.1.	Обрабатывать первичные бухгалтерские документы.	Обрабатывает первичные бухгалтерские документы.
ПК 1.3.	Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.	Проводит учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.
ПК 5.3.	Работать с формами кассовых и банковских документов.	Работает с формами кассовых и банковских документов.
ПК 5.4.	Оформлять кассовые и банковские документы.	Оформляет кассовые и банковские документы.
ПК 5.5.	Вести кассовые книги, составлять кассовую отчетность.	Оформляет кассовую книгу, составляет кассовую отчетность.

Тип занятия: закрепление и систематизация изученного материала

Вид занятия: практическое с элементами деловой игры

Оборудование: персональный компьютер (5 шт.) с установленной бухгалтерской программой 1С: Бухгалтерия, мультимедиапроектор, калькуляторы

Средства обучения: презентация со встроенным таймером, имитационные денежные банкноты, имитационные сейфы (5 шт.), таблички с названием предприятий (5 шт), сейф-пакеты (5 шт.), вывеска с наименованием банка, бейджика (директор (5 шт), главный бухгалтер (5 шт), бухгалтер (5 шт), кассир (5 шт), сотрудник банка (5 шт)), бланки документов (платежное поручение (5 шт.), чек (5 шт.), приходный кассовый ордер (20), расходный кассовый ордер (20 шт.), препроводительная ведомость (5 шт.), явочная карточка (5 шт.)), бланки с заданиями (10 шт.), оценочные листы (5 шт.)

Используемая литература:

Основные источники:

1. Самарина Е.В., Харитонов С.А., Чистов Д. Секреты профессиональной работы банкиров– М.: ООО «1С-Публишинг» , 2014. – 538с.
2. Журналы: «Главбух».

Дополнительные источники:

1. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Интернет - ресурсы:

1. Справочно-правовая система «Консультант-Плюс».

Технологическая карта

№	Этап занятия/время этапа, мин.	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Прогнозируемый результат
1	Организационный/2	Организовать обучающихся к учебной деятельности. Создать благоприятную психологическую атмосферу занятия.	Приветствует обучающихся. Создает благоприятную психологическую атмосферу занятия.	Приветствуют преподавателя, настраиваются на работу.	Готовность группы, включение обучающихся в деловой ритм занятия, ОК 2
2	Целеполагание, мотивация/5	Создать мотивационную ситуацию для формулировки темы, определения цели занятия обучающимися	Задает вопросы	Дают первичные ответы, совместно с преподавателем определяют тему и цель занятия	Обучающиеся сформулировали тему и цель занятия, ОК 1
3	Актуализация субъективного опыта обучающихся/3	Активизировать умственную деятельность обучающихся	Мотивирует обучающихся к осмыслению значимости темы (задает вопросы о значимости темы в будущей профессии)	Каждый обучающийся определяет индивидуальную значимость темы	Готовность обучающихся к активной учебно-познавательной деятельности Мотивированность обучающихся к изучению темы, ОК 1
4	Подготовка к активному и осознанному усвоению знаний/4	Подготовить обучающихся к изучению нового материала	Инструктирует обучающихся о правилах работы на занятии	Слушают	Обучающиеся готовы к работе на занятии
5	Закрепление и систематизация знаний и умений (позаэтапное содержание в сценарии занятия)/70	Создать упрощенную модель рабочего процесса каждому участнику в рамках определенных правил.	Объясняет принцип работы при выполнении заданий, озвучивает время, контролирует ход работы.	Играют заданную роль, принимают решения, совершают в заданных условиях определенные действия.	Имитация реальной производственной (экономической) ситуации, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
6	Рефлексия/3	Оценить деятельность преподавателя, определить степень достижения цели	Предлагает обучающимся оценить работу на занятии и определить степень достижения цели. Выразить своё отношение к занятию с помощью цвета.	Оценивают работу преподавателя. Определяют степень достижения цели с помощью цветных стикеров	Определение уровня достижения цели. Выбирают цвет, ОК 3

7	Информация о домашнем задании/1	Сообщить домашнее задание	Инструктирует обучающихся по выполнению домашнего задания	Знакомятся с содержанием домашнего задания	Получают информацию о домашнем задании
8	Подведение итогов/2	Подвести итоги занятия	Инструктирует обучающихся, благодарит обучающихся за работу и прощается	Оценивают свою работу, получают отметку за занятие	Подведение итогов занятия. Определение путей совершенствования занятия, ОК 1

Ход занятия

Преподаватель 1: Здравствуйте, уважаемые студенты. Сегодня мы с вами проведем бинарное открытое занятие по дисциплине основы бухгалтерского учета и ПМ 05 «Выполнение работ по профессии кассир». Но кроме профессионального модуля 05, какие еще профессиональные модули вы изучаете в этом семестре? Отлично! А как называется ПМ 01?

Так вот сегодня мы с вами подошли к очень важной теме по дисциплине «Основы бухгалтерского учета» и которая непосредственно связана с названием ПМ 01. Давайте сформулируем тему нашего занятия.

Скажите, какие действия производит бухгалтер с документами? Иными словами, какие стадии документооборота вы помните? Хорошо, а теперь давайте вместе сформулируем **тему** нашего практического занятия...

Таким образом, с учетом изученных ранее тем, **целью нашего занятия** будет систематизация и закрепление порядка приемки, проверки и бухгалтерской обработки документов.

Эту тему мы будем рассматривать на примере банковских и кассовых документов. А само занятие проведем в форме деловой игры. Но прежде чем начать, давайте проверим, как вы усвоили теоретические основы документирования.

Преподаватель 2. Задаёт вопросы на повторение.

ИГРА.

Преподаватель 1: К данному занятию вы самостоятельно распределились на группы по 4 участника. Я попрошу директора каждой организации назвать наименование, вид деятельности организации и представить своих сотрудников.

Роль банковских сотрудников будут выполнять студенты 3 курса (представляет).

Задание 1. Снять денежные средства с расчетного счета в банке. Каким документом оформляется данная хозяйственная операция? (Денежный чек) Я попрошу директора каждой организации оформить денежный чек для получения наличных средств согласно задания №1. Сотрудники фирмы принимают участие в оформлении данной хозяйственной операции. Время – 7 мин

Время вышло. Заполненный документ директор уносит в банк для получения наличных, которые приносит в кассу.

Банковские сотрудники проверяют правильность составления чека и выдают денежные средства. Обнаруженные в чеке ошибки или помарки банковскими сотрудниками будут приняты к сведению при выставлении оценки за данное задание. Время 3 мин.

Время вышло. Все фирмы осуществили операцию, а кассиры готовы принимать денежные средства. Но прежде подведем итог. Я попрошу банковских сотрудников назвать фирмы и озвучить ошибки, если они были допущены.

Спасибо. При оформлении чеков были допущены хоть и незначительные помарки, но такие документы в банке бы не приняли, а соответственно надо было бы данный документ оформлять заново.

Перейдем ко второму заданию.

Задание 2. Кассиры принимают денежные средства путем полистного пересчета и оформляют ПКО. Время – 4 мин.

Время вышло. Все организации справились с заданием. Я попрошу кассиров передать заполненный ПКО бухгалтеру для регистрации в программе 1С Бухгалтерия. Время – 3 мин.

В это же время я попрошу банковских сотрудников подойти к бухгалтерам, проконтролировать правильность оформления ПКО и озвучить ошибки, если таковые имелись.

Подводим итог – Преподаватель 2.

Преподаватель 1. Задание 3. Все сотрудники, кроме кассира, заполняют РКО согласно задания №3. Кассир контролирует ход выполнения задания. Время – 5 мин.

Время вышло. Далее я попрошу каждого сотрудника получить из кассы предприятия денежные средства под отчет и произвести расчет с тем контрагентом, который указан в задании. Кассиры, в свою очередь, принимают денежные средства и оформляют соответствующий первичный документ. Сотрудники, вернувшись на рабочие места в свою фирму, не забывают сдать отчетный документ. Время – 10 мин.

Тем временем я попрошу банковских сотрудников подойти и проверить правильность заполнения РКО.

Время вышло. Все сотрудники вернулись на свои места, предприятия продолжают свою работу. Накопившиеся документы кассиры передают бухгалтеру для регистрации в программе 1С Бухгалтерия.

Я попрошу банковских сотрудников озвучить результаты проверки заполнения РКО.

Подводим итог – Преподаватель 2

Преподаватель 1. Задание 4. Пока бухгалтер вносит документы в программу, остальные сотрудники заполняют платежное поручение согласно заданию №4. Время – 10 мин.

Время вышло. Я попрошу кассиров унести оформленный документ в банк.

Банковские сотрудники проверяют правильность составления платежного поручения. Обнаруженные ошибки или помарки банковскими сотрудниками будут приняты к сведению при выставлении оценки за данное задание.

Я попрошу банковских сотрудников назвать фирмы и озвучить ошибки, если таковые имели место. Спасибо.

Подводим итог – Преподаватель 2

Преподаватель 2: У нас завершается рабочий день. Чтобы не нарушать кассовую дисциплину, какие мероприятия мы должны предпринять? (просмотреть лимит, сдать деньги в банк)

Верно! Вам необходимо наличность сверх установленного лимита сдать на свой расчетный счет через подразделение инкассации. Кассир осуществляет пересчет денежной наличности и укомплектовывает сейф-пакет. Бухгалтер оформляет расходный кассовый ордер, составляет отчет по кассе за рабочей день и выводит его на экран монитора. Руководитель организации ставит отметки в явочной карточке, а главный бухгалтер составляет препроводительную ведомость. Время – 10 мин.

Время вышло. Я попрошу банковских сотрудников провести инкассацию денежной наличности, а также проверить соблюдение кассовой дисциплины на каждом предприятии.

Просим сотрудников банка озвучить результаты проверки кассовой дисциплины. Спасибо.

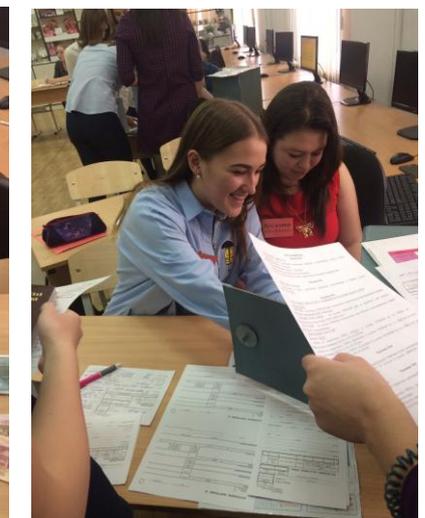
А сейчас сотрудники банка подсчитают и выставят оценки за работу каждой фирмы, закончат оформление оценочного листа.

РЕФЛЕКСИЯ.

Преподаватель 1: Подходит к завершению наше занятие, целью которого было систематизировать и закрепить знания о приемке, проверке и бухгалтерской обработке документов. Удалось ли нам достигнуть этой цели? Выразить свое мнение я попрошу каждого из вас, выбрав цвет стикера. Напишите свое отношение к занятию на обратной стороне. Директора фирм, пожалуйста, подойдите к доске и вложите стикеры в ячейки.

По цветам выбранных вами стикеров мы видим, что впечатления от занятия положительные, и будем очень рады почитать ваши пожелания.

На этом наше занятие подошло к концу. Запишите информацию о домашнем задании. Я попрошу банковских сотрудников озвучить оценки. Спасибо за безукоризненную работу на занятии. Всем хорошего дня. До свидания!!!



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Федеральные государственные образовательные стандарты СПО (ФГОС СПО) изменяют требования к образовательному процессу и его результатам. Внедрение ФГОС предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий.

При проведении занятий теоретического и производственного обучения используются различные методы: компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, решение проблемных ситуаций, психологические и иные тренинги, мастер-классы, групповые дискуссии.

Данная методическая разработка предназначена для проведения учебного занятия по теме: **«Технология приготовления сложных холодных закусок»**, по профессиональному модулю ПМ. 04 «Участие в организации технологического процесса», МДК04.02 «Организация производства сложной кулинарной продукции» (составляющая вариативной части) для обучающихся четвертого курса по специальности 44.02.06. Профессиональное обучение (по отраслям).

Тема, выбранная для занятия, включает в себя ряд ранее изученных студентами приемов и операций, их технологической последовательности: первичная обработка продуктов, разделка мяса птицы, рыбы, овощей.

На данном занятии используется **бинарная модель обучения**: взаимодействуют преподаватель с мастером производственного обучения. Такое занятие позволяет максимально эффективно использовать современные образовательные технологии и более качественно, наглядно мотивировать студентов на лучшее овладение профессией, поскольку им предоставляется возможность увидеть, как теоретические знания применяются на практике.

Педагогическая сущность бинарного урока – совмещение изучения взаимосвязанного материала профессионального модуля (МДК) (специальной технологии) и производственного обучения (практических занятий).

При проведении бинарного занятия достигаются следующие **основные цели**:

1. Соблюдение единого подхода к рассмотрению возникающих проблем и единства требований к студентам в процессе их учебно-производственной деятельности.
2. Обеспечение активного восприятия учебного материала на основании сформированного интереса, вызванного общением «преподаватель – мастер производственного обучения – студент».
3. Формирование у студентов умения пользоваться теоретическими знаниями в нестандартных производственных ситуациях, в условиях, когда необходимо принять оперативно и взвешенно единственно верное решение.

Данный урок способствует усвоению знаний студентов и формированию профессиональных и общих компетенций в ходе организованной самостоятельной работы. Вопросы для проверки теоретических знаний студентов составлены таким образом, что позволяют преподавателю отследить теоретический уровень подготовки студентов по данной теме, а on-line тестирование помогает мгновенно оценить знания каждого студента. Студентам заранее было дано задание: подготовить презентацию об истории происхождения и способах приготовления сложных холодных закусок.

Вместе с тем каждый студент имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний как по теоретической части урока, так и по практической при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей, мяса, птицы и рыбы.

Оценка выполненных практических заданий осуществляется по стандартам WSI по компетенции «Поварское дело» по объективным и субъективным показателям (Приложение 3, 4).

План бинарного занятия
Тема: «Технология приготовления сложных холодных закусок»

Цели:

обучающая:

- способствовать изучению технологии приготовления сложных холодных закусок;
- закрепить знания по ПМ 05 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»;
- способствовать формированию профессиональной компетенции ПК 4.7 Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

развивающая: способствовать развитию умений поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач;

воспитательная: способствовать пониманию социальной значимости будущей специальности.

Тип урока: изучение нового материала (нетрадиционное занятие – бинарное)

Методы обучения: словесные – объяснение, беседа;

наглядные – демонстрация трудовых приемов и операций;

видеометод – презентация.

Используемые СОТ: технология проблемно-развивающего обучения, информационно-коммуникационные технологии.

МТО:

- **дидактический материал:** технико-технологические и технологические карты (Приложение 1).
- **оборудование:** пульты для on-line тестирования, мультимедийный проектор, экран, персональные компьютеры (4 шт.), электрическая индукционная плита, холодильный шкаф, слайсер, блендер, столы производственные, демонстрационный стол.
- **инвентарь:** сковорода, сотейник доски, ножи, миски, лопатки, кондитерские мешки, ложки, тарелки.

Этапы учебного занятия:

1. Организационный момент.
2. Актуализация знаний.
3. Изучение нового материала.
 - 3.1 Методы приготовления сложных холодных закусок.
 - 3.2 Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей
 - 3.3 Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы.
 - 3.4 Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса
 - 3.5 Технология приготовления сложных холодных закусок «Карпаччо», «Фуагра», «Террин» *(студентам заранее было дано задание, подготовить материал и презентацию об истории происхождения и способах приготовления сложных холодных закусок)*.
4. Выполнение практического задания по приготовлению сложных холодных закусок.
5. Закрепление изученного материала.
6. Подведение итогов по уроку, оценка деятельности студентов.
7. Выдача домашнего задания.

Технологическая карта бинарного занятия

Этапы учебного занятия	Содержание учебного материала	Деятельность преподавателя	Деятельность мастера п/о	Деятельность обучающегося	Время, мин
1. Организационный этап	<p><i>Приветствие, проверка явки студентов, проверка готовности демонстрационного зала и студентов к занятию. Информация о теме, целях, задачах и ходе урока.</i></p> <p><i>Мотивация студентов</i></p>	<p>Знакомит студентов с темой, целями, задачами и ходом урока. Тема занятия: «Технология приготовления сложных холодных закусок» Цели: обучающая: – способствовать изучению технологии приготовления сложных холодных закусок; – закрепить знания по ПМ 05Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»; – способствовать формированию профессиональной компетенции ПК 4.7 Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции; развивающая: способствовать развитию умений поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач; (ОК 4, ОК 5, ОК 6); воспитательная: способствовать пониманию социальной значимости будущей специальности. (ОК 1). Создает психологический настрой студентов на восприятие нового материала через информацию о значении сложных холодных закусок, о значимости данной темы в профессиональной деятельности</p>		Слушают	2 мин
2. Актуализация знаний	<p><i>Подготавливает студентов к восприятию нового материала, возбуждает мыслительную активность. Фронтальный опрос</i></p>	<p>Опрашивает студентов по вопросам: 1. Какие простые холодные закуски Вы знаете? 2. Назовите отличие холодных закусок от холодных блюд? 3. Какие правила санитарии необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок? 4. Перечислите оборудование, устанавливаемое в холодном цехе.</p>		Отвечают, анализируют и дополняют ответы сокурсников.	3 мин

	Проверка уровня знаний, полученных при изучении ПМ 05Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер».	5. Как должно быть организовано рабочее место повара в холодном цехе?			
3. Изучение нового материала	3.1 Методы приготовления сложных холодных закусок.	2. Информация о методах приготовления сложных холодных закусок, <u>сопровождаямая презентацией (Приложение 2)</u> 3. Демонстрация нарезки хлеба вручную с одновременным объяснением материала. 2.1 Беседа по вопросу проблемного характера . Почему для нарезки хлеба лучше использовать хлеб вчерашней выпечки?	3. Демонстрация нарезки хлеба на слайсере с одновременным комментированием материала. 3.1Беседа по вопросу проблемного характера . Какие дефекты могут быть при нарезке свежего хлеба?	Слушают. Наблюдают демонстрацию нарезки. Отвечают на вопросы. (ПК 4.7,ОК 1)	7 мин
	3.2 Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей	1. Информация о технологии приготовления сложных холодных закусок из овощей, <u>сопровождаямая презентацией</u>	2. Демонстрация приготовления «Огурцов малосоленых» с одновременным комментированием материала, <u>сопровождаямая презентацией</u>	Слушают. Наблюдают демонстрацию приготовления огурцов малосоленых. (ПК 4.7,ОК 1)	7 мин
	3.3 Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы.	1. Информация о технологии приготовления сложных холодных закусок из рыбы 2. Демонстрация приготовления «Семги малосоленой» слайсами, <u>сопровождаямая презентацией</u> 3. Информация об истории и технологии приготовления холодной закуски «Тартар из лосося с огурцами и икрой»,	1. Демонстрация приготовления «Семги малосоленой» порционным куском, <u>сопровождаямая презентацией</u> 2. Демонстрация приготовления «Семги малосоленой» мелкими кусками, <u>сопровождаямая презентацией</u> 3. Демонстрация приготовления и подачи холодной закуски «Тартар	Слушают. Наблюдают демонстрацию презентации и, одновременно, демонстрацию приготовления и способов подачи сложных холодных закусок из рыбы. (ПК4.7,ОК 1)	30 мин

		<u>сопровождая презентацией</u>	из лосося с огурцами и икрой», с одновременным комментированием, <u>сопровождая презентацией.</u>		
		4. Демонстрация подачи холодной закуски «Тартар из лосося с огурцами и икрой» в фуршетном исполнении, с одновременным комментированием	4. Подготавливает рабочую поверхность.	Слушают, добавляют информацию.	
		5. Информация об истории и технологии приготовления холодной закуски «Мусс из семги»	5. Объясняет технология приготовления и демонстрирует подачу «Мусс из семги» с помощью кондитерского мешка, с одновременным комментированием материала		
		6. Демонстрация формовки и подачи «Мусс из семги» с помощью двух ложек, с одновременным объяснением материала	6. Подготавливает рабочую поверхность.		
3.4 Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса		1. Информация об истории и технологии приготовления паштетов		Слушают, добавляют информацию.	13 мин
			2. Демонстрация приготовления и подачи холодной закуски «Паштет из печени», с одновременным комментированием материала, <u>сопровождая презентацией.</u>	Наблюдают демонстрацию приготовления и способов подачи сложных холодных закусок из мяса. (ПК.4.7, ОК 1)	
		3. Демонстрация приема формовки «Паштет из печени» в виде рулета и подачи с одновременным объяснением материала	3. Подготавливает рабочую поверхность.		
3.5 Технология приготовления сложных холодных закусок «Карпаччо»,		1. На предыдущем уроке перед вами была поставлена задача поиска информации об истории происхождения карпаччо, фуагра и террина. И сейчас вы представите данный материал.		Группа делится на 4 подгруппы Самостоятельно анализируют и обобщают материал.	6 мин

	«Фуагра», «Террин», <u>сопровождаяемая презентацией.</u> Самостоятельна я работа в малых группах по обобщению нового материала с использованием Internet			Оформляют подготовленный материал в виде презентации. Подготовленный материал озвучивают (по подгруппам). Слушают, задают вопросы, отвечают. (ПК 4.7, ОК 4, ОК 6)	
4. Выполнение практического задания по приготовлению сложных холодных закусок	Технология приготовления сложных холодных закусок	2. Объясняет систему оценивания выполнения работ. 4. Оценивает по субъективным показателям: работа, презентация (WSI) (Приложение 4) 5. Заполняет сводную ведомость.	1. Объясняет порядок выполнения практического задания. 3. Оценивает по объективным показателям: работа, презентация (WSI) (Приложение3) 5. Заполняет сводную ведомость.	Самостоятельно приготавливают, оформляют и презентуют сложные холодные закуски: 1. «Огурцов малосоленых» 2. «Семги малосоленой» 3. «Тартар из лосося с огурцами и икрой» 4. «Мусс из семги» 5. «Паштет из печени» (ПК 4.7, ОК 1)	278 мин
5. Закрепление изученного материала	Фронтальный опрос On-line тестирование с помощью индивидуальных пультов.	Задаёт вопросы студентам по данной теме с помощью программы On-line тестирования . 1. Перечислите методы приготовления сложных холодных закусок. 2. Что является главным в приготовлении холодных закусок из овощей? 3. Перечислите специи, используемые при приготовлении огурцов малосоленых. 4. Перечислите сложные холодные закуски из рыбы. 5. Какое соотношение соли и сахара используется при приготовлении семги малосоленой? 6. Какие корни имеет слово «тартар»? 7. Приготавливают ли тартар из сырой говядины?		Отвечают на вопросы с помощью пультов. (ПК 4.7, ОК 1)	6 мин

		<p>8. Перечислите ингредиенты, используемые для приготовления тартара.</p> <p>9. Что следует понимать под словом «мусс»?</p> <p>10. Что можно добавить в мусс для придания неповторимого и своеобразного вкуса?</p> <p>11. Какой перец используют для приготовления мусса?</p> <p>12. Закончите предложение. Паштет – это ...</p> <p>13. Что можно добавить в паштет для удаления горечи?</p> <p>14. Назовите оборудование, используемое при приготовлении паштета.</p> <p>15. Как звали повара, впервые приготовившего закуску «Карпаччо»?</p> <p>16. Время выдерживания сформованной вырезки в морозильной камере?</p> <p>17. Фуагра - это...</p> <p>18. Перечислите с чем можно подать фуагра.</p> <p>19. К закускам, какой кухни относиться «Террин»?</p> <p>20. Какую форму имеет террин?</p>			
6. Подведение итогов по уроку, оценка деятельности студентов.		<p>Подводит итоги: На уроке вы познакомились с историей и технологией приготовления сложных холодных закусок. Холодные закуски задают тон остальным переменам блюд, поэтому всегда должны быть мастерски подобраны, приготовлены и оформлены.</p> <p>Выставление и комментирование оценок студентов.</p>		Слушают, задают вопросы	6 мин
7. Выдача домашнего задания.		<p>Преподаватель выдает домашнее задание:</p> <p>- Используя ресурсы Internet, подготовьте презентацию на тему: «Холодные закуски стран Востока и Азии»</p>		Записывают домашнее задание в тетрадь, задают уточняющие вопросы (при необходимости). (ОК1, ОК5)	2 мин

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Долгополова С. Новые кулинарные технологии. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012.
2. Кракнел Г., Кауфман Р. Большая книга кулинарного искусства = Кулинария для профессионалов. – М.: АСТ: Астрель, 2011.
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. - М.: ЗАО Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2011.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

www.gastromag.ru
www.culinar-russia.ru
www.restoran-business.ru
www.restoved.ru
www.catalog.honeca.ru
www.arsenal-moscow.ru
www.restoranoved.ru



Приложение 1. Технологическая документация

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НГТК»

_____ В.М. Земалиндинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА на огурцы малосолёные

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на огурцы малосолёные, вырабатываемые ГАПОУ «НГТК».

2. Рецепт

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
Огурцы	100	90
Эстрагон (тархун)	5	4
Укроп	5	4
Чеснок	4	3
Хрен (корень)	5	4
Сахар коричневый	1	1
Горчица (сенена)	5	5
Вода	500	500
Соль	2	2
Выход		100

3. Технологический процесс

Замочить огурцы в холодной воде на 4 ч. Воду слейте, огурцы обрежьте с двух концов. Уложите огурцы в емкость для соленья (кадушки, эмалированной кастрюли или тазика) и влейте воду, из которой будете делать рассол – вода должна полностью закрыть огурцы. Слейте эту воду в большую кастрюлю, добавьте сахар и соль из расчета 2 ст. л. на 1 л воды, нагрейте, чтобы растворить соль, и остудите рассол примерно до 50 °С.

На дно посуды для соленья положить половину листьев и все приправы, сверху уложите огурцы и прикройте их оставшейся частью листьев. Залить теплым рассолом огурцы, сверху накройте холщовой салфеткой, положить деревянный кружок и гнет.

Выдерживать огурцы при комнатной температуре 1–3 дня.

4. Оформление, подача, реализация и хранение

4.1. При отпуске нарезают дольками или подают целиком. Подают на закусочной тарелке.

4.2. Температура подачи не выше 15 °С.

4.3. Хранят не более – 10 мин.

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

Внешний вид – огурцы сохранили свою форму.

Консистенция – сочная, хрустящая.

Цвет – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Вкус – в меру соленый.

Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Ответственные разработчики

М.П. Елисеева
Е.В. Иванова



**Продолжение приложения 1
УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ «НГТК»

_____ В.М. Земалиндинова

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА
на семгу малосоленную**

2. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на семгу малосоленную, вырабатываемое ГАПОУ «НГТК».

2. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
Семга (филе)	100	100
Соль	6	6
Сахар	3	3
Перец белый молотый	0,05	0,05
Выход		100

3. Технологический процесс

Разделяем семгу на филе. Проводим пальцем по рыбке и проверяем, не осталось ли косточек. Соединяем соль и сахар, пропорции 2 к 1, добавляем свежемолотый перец. На дно формы с высокими бортиками насыпаем часть соли, сверху кладем кусок семги кожей вниз. Обильно присыпьте семгу сверху и по бокам. Далее кладем второй кусок семги, кожей вверх, высыпав оставшуюся смесь соли с сахаром. Закрываем посуду с семгой формой и убираем в холодильник на 12-16 часов.

4. Оформление, подача, реализация и хранение

4.1. При отпуске нарезают ломтиками толщиной 1-2 мм. Подают на закусочной тарелке, выкладывают веером.

4.2. Температура подачи не выше 15 °С.

4.3. Хранят не более – 10 мин.

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

Внешний вид – ломтики рыбы одинакового размера.

Консистенция – сочная, мягкая.

Цвет – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Вкус – в меру соленый.

Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Ответственные разработчики

М.П. Елисеева

Е.В. Иванова



**Продолжение приложения 1
УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ «НГТК»

_____ В.М. Земалиндинова

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на тартар из лосося с огурцами и икрой**

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на тартар из лосося с огурцами и икрой, вырабатываемое ГАПОУ «НГТК».

2. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
Семга (филе)	75	75
Сахар	1	1
Перец белый молотый	0,05	0,05
Соль морская	2	2
Укроп	3	3
Лимон (цедра)	10	9
Огурец	12,5	10
Икра красная	8	8
Лук красный	4	3
Лук зеленый	2	1
Масло оливковое	12,5	12,5
Хлеб ржаной	4	4
Выход		100

3. Технологический процесс

Филе лосося (без кожи) посыпать смесью соли, сахара, цедры одного лимона и укропа, замотать в пленку и отправить в холодильник. Через два часа практически слабосоленую рыбу нарезать мелкими кубиками. Можно рыбу нарезать кубиками и посыпать смесью соли, сахара, цедры одного лимона и укропа, перемешать и оставить на 3-5 мин.

С огурца срезать кожу, удалить семечки, остальное нарезать кубиками. Красный лук нарубить совсем мелко — не в кашу, но в микроскопическую крошку, в которой едва-едва чувствуется текстура. Тонкие перья зеленого лука просто мелко нарубить. Смешать с маслом, луком, огурцами, икрой (немного оставить для украшения) и лососем, приправить белым перцем.

4. Оформление, подача, реализация и хранение

4.1. Формуют с помощью кулинарного кольца, сначала выкладывают рыбу, огурцы и сверху оформляют икрой. Рядом с тартаром приставляют ломтик ржаного хлеба. Подают на закусочной тарелке.

4.2. Температура подачи не выше 15 °С.

4.3. Хранят не более – 10 мин.

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

Внешний вид — тартар сохранил свою форму.

Консистенция — сочная, хрустящая.

Цвет — соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Вкус — в меру соленый.

Запах — соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Ответственные разработчики

М.П. Елисеева

Е.В. Иванова



Продолжение приложения 1
УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГАПОУ «НГТК»
 _____ В.М. Земалиндинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА
на мусс из семги

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на мусс из семги, вырабатываемое ГАПОУ «НГТК».

2. Рецепт

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
Семга (филе)	125	125
Соль	2	2
Перец белый молотый	0,05	0,05
Лимон (цедра)	20	15
Масло оливковое	30	30
Сливки 33% жирности	50	50
Масло сливочное	12	12
Херес	10	10
Перец каенский	0,05	0,05
Выход		140

3. Технологический процесс

Семгу вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками, натереть каждый кусок солью и молотым белым перцем. В сковороде разогреть сливочное масло, обжарить рыбу, по 1 мин. с каждой стороны. Завернуть рыбу в фольгу. Дать остыть. Остывшее филе перевернуть через мясорубку. Лимон вымыть, обсушить. Теркой снять цедру, из мякоти отжать сок. В подготовленный рыбный фарш влить оливковое масло, херес и лимонный сок, добавить кайенский перец и соль по вкусу. Рыбу измельчить до состояния пюре. Сливки взбить в густую пену. Переложить в пюре, перемешать. Выложить готовый мусс вохлажденные кремочки, предварительно сполоснув их холодной водой. Поставить в холодильник минимум на 1 ч.

4. Оформление, подача, реализация и хранение

- 4.1. Подают в кремочках.
- 4.2. Температура подачи не выше 15 °С.
- 4.3. Хранят не более – 10 мин.

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

- Внешний вид – мусс выложен в кремочки.
- Консистенция – сочная, однородная.
- Цвет – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.
- Вкус – в меру соленый.
- Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Ответственные разработчики

М.П. Елисеева
 Е.В. Иванова

Продолжение приложения 1

ГОСТ Р53105-2008

ГАПОУ «НГТК»

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2009

Технологическая карта № 159

Наименование блюда (изделия) Паштет из печени

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса готового продукта, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
Печень говяжья	124	102		Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленным яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30—100 г на порцию, отсадив из кондитерского пешка на тосты, украшаем гранатом и сливочным маслом.
Масло сливочное	7,5	7,5		
Шпик	10,4	10		
Лук репчатый	11,9	10		
Морковь	9,3	7,4		
Яйца	1/20	2		
Соль	2	2		
Перец черный молотый	0,05	0,05		
Зерна граната	12	5		
Тосты	30	30		
Выход	-		100/30/5	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ

Технология приготовления:

Шаг 1. Произвести первичную обработку огурцов.

Шаг 2. Замочить огурцы в холодной воде на 4 ч. Воду слейте, огурцы обрежьте с двух концов. Уложить огурцы в емкость для соления и влить воду, из которой будете делать рассол – вода должна полностью закрыть огурцы. Слить эту воду в большую кастрюлю, добавьте сахар и соль из расчета 2 ст. л. на 1 л воды, нагрейте, чтобы растворить соль, и остудите рассол примерно до 50 °С.

Шаг 3. На дно посуды для соления положите половину листьев и все приправы, сверху уложите огурцы и прикройте их оставшейся частью листьев.

Шаг 4. Залейте теплым рассолом огурцы, сверху накройте холщовой салфеткой, положите деревянный кружок и гнет.

Шаг 5. Выдержите огурцы при комнатной температуре 1–3 дня, в зависимости от того, как сильно вы хотите их просолить.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩИЕ МЕТОДЫ:

1. Нарезка вручную и на слайсере;
2. Соление, консервирование, маринование;
3. Заливка раскаленным маслом;
4. Перемешивание, взбивание, смешивание;
5. Запекание в формах на водяной бане;
6. Охлаждение.

СЕМГА МАЛОСОЛЕНАЯ



Технология приготовления:

- шаг 1** Разделяем семгу на филе, удаляем хребет. Проводим пальцем по рыбке и проверяем не осталось ли косточек.
- шаг 2** Соединяем соль и сахар, пропорции 2 к 1. И, по желанию, добавляем свежемолотый перец.
- шаг 3** На дно формы с высокими бортиками насыпаем часть соли, сверху кладем кусок семги кожей вниз.
- шаг 4** Обильно присыпьте семгу сверху и по бокам.
- шаг 5** Далее кладем второй кусок семги кожей вверх, высыпав оставшуюся смесь соли с сахаром.
- шаг 6** Закрываем посуду с семгой формой и убираем в холодильник на 12-16 часов. На следующий день достаем семгу, сливаем жидкость и снимаем слой соли, ну и используем по назначению.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ОГУРЦАМИ И ИКРОЙ

Технология приготовления:

Шаг 1. Филе лосося (без кожи) посыпать смесью соли, сахара, цедры одного лимона и укропа, -замотать в пленку и отправить в холодильник. Через два часа практически слабосоленую рыбу нарезать мелкими кубиками.

Шаг 2. С огурца срезать кожу, удалить семечки, остальное нарезать -кубиками. Красный лук нарубить совсем мелко — не в кашу, но в микроскопическую крошку, в которой едва-едва чувствуется текстура. Тонкие перья зеленого лука просто мелко нарубить.

Шаг 3. Смешать с маслом, луком, огурцами, икрой (немного оставить для украшения) и лососем, приправить белым перцем. Подавать на ржаном хлебе.



МУСС ИЗ СЕМГИ

Технология приготовления:

шаг 1 Семгу вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками, натереть каждый кусок солью и молотым белым перцем. В сковороде разогреть сливочное масло, обжарить рыбу, по 1 мин. с каждой стороны.

шаг 2 Завернуть рыбу в фольгу. Дать остыть.

шаг 3 Остывшее филе перевернуть через мясорубку.

шаг 4 Лимон вымыть, обсушить. Теркой снять цедру, из мякоти отжать сок. В подготовленный рыбный фарш влить оливковое масло, херес и лимонный сок, добавить кайенский перец и соль по вкусу. Рыбу измельчить до состояния пюре.

шаг 5 Сливки взбить в густую пену. Переложить в пюре, перемешать.

шаг 6 Выложить готовый мусс в охлажденные креманки, предварительно сполоснув их холодной водой. Поставить в холодильник минимум на 1 ч.



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ



Технология приготовления:

- Шаг 1.** Мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают, кладут нарезанную кубиками печень, обжаривают до готовности, слегка охлаждают.
- Шаг 2.** Пропускают 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой.
- Шаг 3.** Измельченную массу соединяют со сливочным маслом, бульоном, заправляют по вкусу соль, формируют в виде рыбы, квадрата, битка и гарнируют рубленым яйцом, зеленью и сливочным маслом.

КАРПАЧЧО



Технология приготовления:

- шаг 1** Очистить вырезку от жира, пленок и прожилок.
- шаг 2** Придать ей форму правильного цилиндра, завернуть в пищевую пленку и поместить в морозильную камеру на 1,5 ч. Затем очень острым ножом нарезать мясо тонкими ломтиками.
- шаг 3** Разложить ломтики мяса на разделочных досках или тарелках, слегка присыпать солью и вернуть в морозильную камеру еще на 20 мин.
- шаг 4** Смешать йогурт, вустерский соус и соус табаско, лимонный сок, соль и белый перец. Разложить мясо на большом блюде и полить получившимся соусом.

ФУА-ГРА



Виды фуагра

Фуа гра антир — цельные кусочки печени, приготовленные в материи, глиняной посуде, стеклянной таре или под вакуумом.

Фуа гра — прессованная печёнка, приготовленная в стеклянной таре или под вакуумом.

Блок де фуа гра — мелкие кусочки печени от разных гусей

Парфе из фуа гра — до 75% жирной гусиной печени, остальное — свиная или говяжья.

Паштеты и муссы из фуа гра - содержать до 50% искомого продукта.

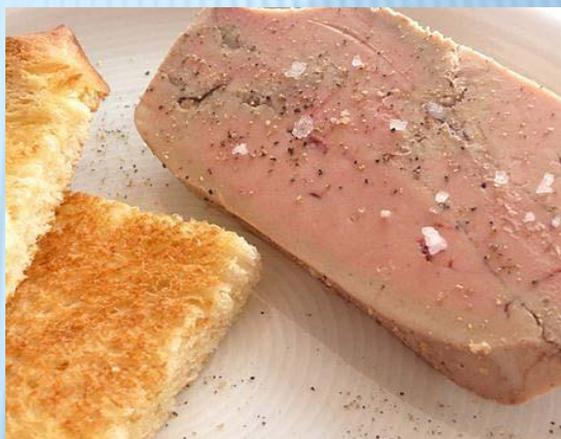
Технология приготовления:

1. Очистить и подготовить утиную печень. Замочить на ночь в ледяной воде.
2. На следующий день разрезать печень на кусочки, поместить в миску и добавить вино. Приправить солью и перцем и мариновать 2 часа.
3. Разогреть духовку до 95 градусов. Достать печень из маринада и выложить в форму или горшок, оставив немного пространства сверху. Поместить форму в глубокую сковороду, заполненную горячей водой. Готовить в духовке, пока температура внутри фуа-гра не достигнет 46 градусов по мясному термометру, около 30 минут. Слить жир и отложить в сторону. Этот жир является очень ценным для сохранения вкусовых свойств паштета. Охладить паштет.
4. Отрезать кусочек картона, чтобы он поместился в верхнюю часть формы, и завернуть его в полиэтиленовую пленку. Аккуратно выложить картон поверх фуа-гра, слегка прижать и оставить на 1 час. Убрать картон, накрыть форму крышкой и поставить в холодильник на 1-2 дня. Перед подачей поместить форму в миску с теплой водой на 30 секунд и, работая ножом по краям, перевернуть паштет на тарелку. Тонко нарезать паштет и подавать с трюфелями по желанию. Если залить печень зарезервированным растопленным жиром, она будет храниться в холодильнике 1 неделю.

ТЕРРИН ИЗ ГУСИНОЙ ФУА-ГРА

Технология приготовления:

- шаг 1** Разрезать печень горизонтально на 3 пласта, вынуть зубочисткой жилки.
- шаг 2** Сложить куски печени в форму для террина длиной 25 см, посыпая каждый слой солью, перцем и мускатным орехом и поливая смесью портвейна и коньяка.
- шаг 3** Накрыть форму пленкой, поставить в холодильник на 4-5 часов.
- шаг 4** Поставить форму, накрыв ее крышкой или фольгой, в глубокий противень с горячей водой, вода должна доходить до середины формы. Поставить в предварительно разогретую до 150°C духовку на 20 мин.
- шаг 5** Вынуть форму из духовки, снять крышку и положить гнет весом 200г, равномерно распределенный по всей поверхности.
- шаг 6** Остудить, поставить в холодильник на 12 часов.
- шаг 7** Подавать с бриошем или другим





Приложение 3. Объективные показатели

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Презентация

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований: _____ Имя Эксперта:

Регион: _____

Наименование модуля: _____

Номер модуля: _____

№ критерия	Максимальный балл (макбалл)	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
O13		Время подачи – корректное время подачи: ±1 минута от заранее определённого															
		Если задержка составляет более 5 минут от корректного времени подачи, теряется по 1/5 от максимального балла за каждую минуту. При задержке 5 минут блюдо считается не представленным															
O14		Соответствие температуры подачи (Да=макбалл, Нет=0)															
O15		Использование обязательных ингредиентов (Да=макбалл, Нет=0)															
O16		Правильность подачи (соответствие заданию) (Да=макбалл, Нет=0)															
O17		Соответствие массы блюда (Да=макбалл, Нет=0)															
O18		Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) (Да=макбалл, Нет=0)															

Форма WS_34_ОП_2016

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований: _____ Имя Эксперта: _____

Регион: _____

Наименование модуля: _____ Номер модуля: _____

№ критерия	Максимальный балл (макс балл)	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
O1		Персональная гигиена – Спецодежда: соответствие требованиям и чистота															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0															
O2		Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0															
O3		Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0															
O4		Персональная гигиена – плохие привычки															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = 2/3 максбалла, два нарушения = 1/3 максбалла, три или больше нарушений = 0															
O5		Гигиена рабочего места – Чистый пол															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0															
O6		Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0															
O7		Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0															
O8		Расточительность															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0															
O9		Гигиена рабочего места – Брак															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0															
O10		Правильное использование цветных разделочных досок															
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше															

		нарушений = 0																
O11		Раздельное использование контейнеров для мусора																
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение или больше нарушений = 0																
O12		Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов)																
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = 1/2 махбалла, два или больше нарушений = 0																

Форма WS_34_OP_201

Приложение 4. Субъективные показатели

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований: _____ Имя Эксперта:

Регион: _____

Наименование модуля: _____ Номер модуля: _____

	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка (от 1 до 10 баллов)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
C1	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)												
C2	Презентация: стиль и креативность												
C3	Вкус – общая гармония вкуса и аромата												
C4	Консистенция каждого компонента блюда												
C5	Вкус каждого компонента в отдельности												

Форма WS_34_СП_2016

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований: _____ Имя Эксперта:

Регион: _____

Наименование модуля: _____ Номер модуля: _____

	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка (от 1 до 10 баллов)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
C6	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление												
C7	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии												
C8	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль												

Форма WS_34_СП_201

ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
Магель Т.А., преподаватель

Практическое занятие проводится в группе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема раздела программы: Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Тема урока: Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршами и начинками.

Цель урока: Совершенствование навыков по приготовлению дрожжевого теста с использованием инстантных дрожжей, развитие профессиональной компетенции приготовления и оформления мучных изделий из дрожжевого теста с фаршами и начинками.

Задачи.

Образовательные задачи:

- сформировать у обучающихся профессиональные навыки и умения по приготовлению дрожжевого теста с использованием инстантных дрожжей ускоренным способом;

- выработать практические навыки и умения по приготовлению изделий из дрожжевого теста (кулебяки, расстегаи, ватрушки).

Развивающие задачи:

- содействовать формированию у обучающихся общих компетенций организации, рефлексии и коррекции собственной деятельности (ОК 2, ОК 4);

- развивать эстетические представления и художественный вкус обучающихся.

Воспитательные задачи:

- формировать у обучающихся индивидуальную и коллективную ответственность за качество выполнения работы (ОК 3, ОК 6).

Тип урока. Урок выполнения простых работ комплексного характера.

Учебно-производственные работы:

- организация рабочего места;

- подготовка сырья и взвешивание;

- замес дрожжевого безопарного теста с использованием инстантных дрожжей;

- приготовление фаршей;

- разделка теста;

- формование тестовых заготовок;

- окончательная расстойка и выпечка изделий.

Материальное и дидактическое обеспечение урока.

Оборудование: тестомесильная машина, пароконвектомат, жарочная поверхность, расстойный шкаф, весы.

Инвентарь: внутрицеховая тара, скалка, кондитерские листы, кисть для смазки меланжем,

кисть для смазки кондитерских листов жиром, ножи, разделочные доски.

Сырье: мука, дрожжи, сахар, маргарин, соль, яйца, капуста свежая, перец, зелень, повидло, филе рыбы, лук репка, ягоды клюквы.

Документы письменного инструктирования: инструкционные карты, технологические схемы.

Раздаточный материал: таблица соответствия показателям качества, рецептура на изделия из дрожжевого теста с фаршами.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, электронная презентация.

Методы проведения урока.

Методы организации и осуществления учебных действий: словесные (инструктаж, рассказ, объяснение, беседа), наглядные (показ трудовых действий, демонстрация, иллюстрация, наблюдение), практические (упражнения по выполнению трудовых приемов и операций, самостоятельная работа); индуктивный и дедуктивный методы, исследовательский, проблемный, методы контроля и самоконтроля.

Межпредметные и внутрипредметные связи:

Технология приготовления мучных кондитерских изделий (Тема: «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»), Оборудование предприятий общественного питания (Тема: «Овощерезательные механизмы»), Физиология питания, санитария и гигиена (Тема: «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»).

Литература, используемая при подготовке занятия:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с., 8 с. цв. ил.
2. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века») – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с.
3. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 1996.
4. <http://Kuring.net>

Литература, рекомендуемая обучающимся:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с., 8 с. цв. ил.
2. <http://Kuring.net>
3. <http://Culinary.org.ua>

Ход урока

I. Организационный момент (1-2 мин.)

Взаимное приветствие, проверка отсутствующих, наличия спецодежды и дневников производственного обучения, исходная мотивация (мобилизирующее начало урока).

II. Вводный инструктаж (40-45 мин.)

1. Сообщение темы и целей урока.

На экране представлены слайды с изделиями из дрожжевого теста. Постановка проблемного вопроса: «Определите, что общего у всех этих изделий?».

Эталон ответа: все изделия изготовлены из дрожжевого теста с использованием фаршей и начинок. На экране появляется Слайд 1.

Преподаватель вовлекает обучающихся в процесс формулирования цели и задач урока (исходя из темы урока «предположите, какие задачи мы можем с вами поставить перед собой, к какому результату мы должны подойти по окончании урока, что необходимо для этого сделать?»).

Эталон ответа: необходимо приготовить тесто и составить алгоритм приготовления изделий, определить соответствие изготовленных изделий требованиям качества. При работе нужно правильно подобрать оборудование и инвентарь, соблюдать требования охраны труда и санитарии и гигиены. Индивидуальное целеполагание. На экране появляется Слайд 2.

2. Мотивация учебной деятельности.

Обучающиеся выступают с устными сообщениями с демонстрацией наглядных пособий, фото, зарисовок, исторической справки по происхождению изделий – кулебяк, расстегаев, ватрушек (план каждого сообщения заранее обговаривается и проецируется на экран).

Вступление преподавателя.

В последнее время люди все чаще стали обращаться к истокам кулинарии, которую незаслуженно забыли: щи, царская уха, студень крендельки, бублики, царские блины, пряники, кутья. Кулебяки, курники, рыбники, накрепки, ватрушки, шаньги, расстегаи – все это разновидность русских пирожков или пирогов. У каждого из них свой способ лепки, своя начинка и даже своя история.

Выступление 1 обучающегося об изделии «Расстегаи». Комментарии преподавателя: «Сегодня мы с вами будем готовить расстегаи с фаршем из рыбы, которая водится в нашем регионе – муксун».

Выступление 2 обучающегося об изделии «Кулебяка». Комментарии преподавателя: «Кулебяку будем готовить с фаршем из свежей капусты».

Выступление 3 обучающегося об изделии «Ватрушки». Комментарии преподавателя: «Данное изделие приготовим с начинкой из повидла с добавлением клюквы, которая является кладезью витаминов и растет у нас в Сибири».

3. Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно-производственных работ урока.

3.1. Фронтальный опрос группы.

Вспомните технологию приготовления дрожжевого безопасного теста.

Эталон ответа: в дежу тестомесильной машины заливают и засыпают все подготовленное сырье, кроме маргарина. Начинают замес теста и через 5-7 минут вводят маргарин. Замес продолжают до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к деже и месильному рычагу. Тесто оставляют для брожения на 2,5-3 часа. В процессе брожения производят 1-2 обминки.

Назовите признаки определения готовности выбродившего теста.

Эталон ответа: объем теста увеличивается в 2-2,5 раза, сетчатая мелкоячеистая структура, поверхность теста выпуклая и гладкая, тесто имеет кисловатый вкус и слабый спиртовой запах.

Перечислите операции по приготовлению рыбного фарша.

Эталон ответа: филе свежей рыбы нарезают на куски массой 40-50 грамм, укладывают на противень, добавляют воду и припускают в течение 15-20 минут до готовности, рыбу измельчают и соединяют с пассерованным луком, перцем, солью, зеленью и белым соусом.

Назовите пять операций по разделке теста.

Эталон ответа: деление теста на куски и взвешивание, подкатывание в шар, промежуточная расстойка, формование тестовой заготовки, окончательная расстойка.

Укажите условия, необходимые для окончательной расстойки тестовых заготовок.

Эталон ответа: в расстойном шкафу должна быть температура 35-40 градусов и относительная влажность воздуха 80-85%

3.2. Беседа о требованиях к качеству изделий из дрожжевого теста

Обучающимся предлагается сформулировать требования к качеству изделий, представленных на Слайдах 3, 4, 5.

Преподаватель обращает внимание на органолептические показатели изделий, приемы оформления в соответствии с эстетическими требованиями.

Эталон ответа: расстегаи должны иметь форму лодочки с раскрытой серединкой, где виден фарш из рыбы, цвет – светло-коричневый, корочка пропеченная, румяная, блестящая. Фарш с ярко выраженным вкусом рыбы, нормальной консистенции, в меру соленый.

Кулебяка должна быть овальной вытянутой формы без подрывов, высотой 5-6 см, корочка коричневая, хорошо пропеченная, блестящая. На поверхности рисунок из теста.

Фарш с ярко выраженным вкусом капусты, нормальной консистенции, в меру соленый, не выступает за пределы изделия.

Ватрушки должны иметь правильную круглую форму, края утолщенные, глянцевые, цвет – светло-коричневый. Фарш сладкий с привкусом клюквы.

4. Объяснение последовательности выполнения работ, безопасных приёмов их выполнения. Объединение малых групп по 3-4 человека (случайный выбор – цветные стикеры).

4.1. Разбор схемы технологической последовательности приготовления изделий из дрожжевого теста с фаршами (работа с инструкционной картой).

Индивидуальная работа у доски.

(Работа в группах с предложенными карточками) На доске расположите в правильной последовательности операции по приготовлению изделий из дрожжевого теста

4.2. Разбор видов и количества сырья необходимого для приготовления изделий по производственному заданию (работа с предложенной рецептурой).

Комментарии преподавателя: «В рецептуре дано количество прессованных дрожжей для приготовления дрожжевого теста. В настоящее время для увеличения объема производства изделий, возможности сократить время брожения теста в 2-3 раза, длительного хранения дрожжей, применяют сухие инстантные дрожжи. Мы с вами сегодня тоже будем готовить тесто с их использованием по ускоренной технологии». Особенности ускоренного приготовления теста.

4.3. Совместный (преподаватель и обучающиеся) расчет необходимого количества сухих дрожжей для приготовления дрожжевого теста.

5. Закрепление правил организации работы и санитарных требований при приготовлении изделий из дрожжевого теста.

Вопросы обучающимся:

Перечислите инструменты и приспособления, которые Вам понадобятся для изготовления ватрушек, кулебяк, расстегаев.

Эталон ответа: оборудование: тестомесильная машина, пароконвектомат, жарочная поверхность, расстойный шкаф, весы. *Инвентарь:* внутрицеховая тара, скалка, кондитерские листы, кисть для смазки меланжем, кисть для смазки кондитерских листов жиром, ножи, разделочные доски.

Сырье: мука, дрожжи, сахар, маргарин, соль, яйца, капуста свежая, перец, зелень, повидло, филе рыбы, лук репка, ягоды клюквы.

Заострить внимание учащихся на требованиях охраны труда при работе в овощном, горячем цехах, при обслуживании технологического оборудования.

6. Деление группы на микрогруппы и распределение заданий по подготовке сырья и приготовлению фаршей (принцип формирования микрогрупп: «сильный-слабый»). Деление на микрогруппы происходит только на этапе приготовления фарша и начинок, а остальная работа выполняется без деления.

III. Самостоятельная работа и текущий инструктаж (5 час.)

Деятельность учащихся	Деятельность преподавателя
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений. Санитарная обработка рук и подготовка оборудования к работе. Рефлексия и коррекция собственной деятельности	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места, соблюдения требований по обработке столов, весов; правил охраны труда при подготовке оборудования к работе. Организация само- и взаимоконтроля
2. Взвешивание продуктов	2. Наблюдение за деятельностью учащихся
3. Первичная обработка сырья	3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ
4. Приготовление дрожжевого теста на сухих инстантных дрожжах. Рефлексия и коррекция собственной деятельности	4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. Организация само- и взаимоконтроля
5. Приготовление фарша и начинки	5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ
6. Деление теста на куски, взвешивание и подкатка	6. Показ трудовых приемов деления и взвешивания теста. Приемы подкатывания теста в шар. Наблюдение за деятельностью учащихся
7. Формование изделий. Рефлексия и коррекция собственной деятельности	7. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов формования. Показ элементов оформления кулебяки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ

	Организация само- и взаимоконтроля
8. Окончательная расстойка тестовых заготовок и их подготовка к выпечке	8. Обход с целью контроля за соблюдением режима расстойки, соблюдения правил охраны труда
9. Выпечка изделий	9. Показ приемов по установке режима выпечки в пароконвектомате. Обход с целью контроля за соблюдением режима выпечки, соблюдения требований охраны труда при работе с тепловым оборудованием
10. Бракераж готовых изделий	10. Принятие готовых изделий Оценка качества. Заполнение карты критериев оценки выполнения учащимися учебно-производственных работ
11. Уборка рабочих мест	

IV. Заключительный инструктаж (15-20 мин.)

- обсуждение результатов достижения целей урока;
- заполнение таблицы (приложение 4);
- разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ, оценивание умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием инструкционной карты, самооценка, взаимооценка, комментарии;
- сообщение темы следующего урока «Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него»;
- выдача дифференцированного домашнего задания в соответствии с выбранным уровнем сложности.

Домашнее задание.

Варианты для выбора (минимальный, тренировочный, творческий).

1. Повторить тему «Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него». Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр. 121- 126.
2. Составить сообщение на тему: «Национальные мучные изделия из дрожжевого теста с различными фаршами, особенности их приготовления».
3. Изучить особенности приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста с целью разработки кроссвордов, стихов, чайнвордов.

ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
Усольцев И.Г., преподаватель

Тема: «Техники активного слушания и ведения малого диалога в деятельности менеджера в общественном питании»

Цель: Обеспечить условия для овладения студентами знаниями, умениями и навыками в области профессионального общения.

Задачи:

Обучающая: сформировать понятие о «драмах общения», овладеть техниками активного слушания и умениями ведения малого диалога.

Развивающая: создать условия для развития памяти, освоения обучающимися способов и приемов эффективного общения, расширение представлений о способах самоанализа в сфере общения.

Воспитывающая: создать условия для формирования толерантности через развитие эмпатии на основе техники активного слушания, содействовать формированию умений работать в коллективе и команде, эффективно общаться с одноклассниками, проявлять самостоятельность и инициативу.

Формы организации учебной деятельности:

- групповая работа;
- индивидуальная работа.

Ожидаемые результаты обучения на учебном занятии:

Занятие направлено на достижение следующих результатов изучения профессионального модуля: уметь осуществлять профессиональное общение с клиентами.

Занятие способствует формированию следующих общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Занятие способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Межпредметные связи учебной дисциплины с другими дисциплинами, междисциплинарными курсами основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Наименование дисциплины	Раздел, тема дисциплины, МДК по междисциплинарной связи	Результат обучения	Показатель обучения
ПМ.01. МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	Тема 1.14. Классификация холодных блюд и закусок. Рецептуры. Классификация блюд и гарниров из овощей, рецептуры	знать этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания	демонстрация знаний этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификации и ассортимента продукции общественного питания
ПМ.02. МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного	Тема. 1.6. Организация обслуживания потребителей в ресторанах	применять приемы делового общения в профессиональной деятельности определять и анализировать	демонстрирует умение применять приемы делового общения в профессиональной деятельности

питания		показатели эффективности обслуживания	
---------	--	---------------------------------------	--

Тип урока: урок формирования умений и навыков

Вид урока: психологический практикум с элементами тренинга

Педагогическая технология (ее элементы): интенсивные и интерактивные технологии

Методы обучения, используемые на учебном занятии: *словесные* (мини-лекция, инструктаж, обсуждение); *наглядные* (демонстрация презентации, видеофрагментов); *практические* (упражнения), интенсивные и интерактивные (ролевая игра, тренинг)

Приемы обучения: «тема-вопрос», мультимедийная презентация, работа с интернет-ресурсами, работа в парах и группах, решение ситуационных задач, вопросы итоговой рефлексии, театрализация, «высказывания великих».

Методическое обеспечение: методическая разработка учебного занятия, электронная презентация, оценочные листы, дидактический материал: ресторанный меню, карточка с написанными в них названиями блюд, технологическая карта учебного занятия

Средства обучения: ПК, проектор, флип-чарт, мяч.

Используемая литература:

Основные источники:

Столяренко, Л.Д. Психология делового общения и управления (учебник для ссузов) – Ростов на Дону: Издательство «Феникс», 2009.

Дополнительные источники:

Кадрина Айситулина. Тренинги персонала в ресторане. - Издательство: «Ресторанные ведомости», 2008.

Интернет - ресурсы:

Психологические упражнения для тренингов [Электронный ресурс] – Режим доступа:<http://trepsey.net/>

Мир ресторатора [Электронный ресурс] – Режим доступа:<http://mir-restoratora.ru/>

Структура учебного занятия

№ п/п	Этап урока (время, мин)	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
1	Организационный момент (2 мин.)	Организовать студентов, настроить на целенаправленную деятельность, активизировать внимание	Проверяет готовность студентов к занятию, формулирует тему занятия в виде вопроса	Студенты приветствуют преподавателя, отвечают на вопрос, формулируя тему занятия
2	Целеполагание, мотивация (3 мин.)	Вовлечение студентов в процесс постановки целей занятия, постановка учебно-профессиональных целей, которые должны быть достигнуты	Обосновывает необходимость изучения данной темы для эффективного освоения профессиональных модулей и профессиональной деятельности	Обучающиеся с помощью преподавателя формулируют цель, определяют задачи учебного занятия
3	Разминка (3)	Создание	Преподаватель	Каждый студент,

	мин.)	позитивного настроения, выявление границ знания и незнания студентов по теме	предлагает каждому члену группы представиться, называя качества, которые способствуют или мешают эффективному общению	представляясь, называет качества, которые способствуют или мешают эффективному общению
4	Мини лекция «Основные драмы общения» (6 мин.)	Погружение студентов в состояние активного слушания	Преподаватель излагает новую для студентов информацию, сопровождая ее мультимедийной презентацией и видеофрагментами	Студенты воспринимают и запоминают представляемый материал, работают с «Технологической картой учебного занятия»
5	Коммуникативное упражнение «Банкет» (6 мин.)	Отработка умения слушать и точно передавать информацию	Преподаватель вызывает желающих, распределяет роли. В конце игры проводит обсуждение: - Как работает человеческая память? - Почему мы запоминаем одно, но забываем другое? - Важно ли уметь слушать собеседника внимательно? - Какие действия надо совершать в уме, чтобы эффективно и качественно усвоить информацию?	Непосредственные участники игры комментируют, остальные анализируют ход игры, отвечают на вопросы преподавателя
6	Тренинговое упражнение «Не одно, так другое» (6 мин.)	Отработка навыка слушания, повторения заказа своими словами, техники ведения малого диалога, знания ассортимента и технологии приготовления блюд	Преподаватель формулирует задание, дает инструкции по его выполнению.	Студенты представляют результаты выполнения задания
Физминутка (2 мин.)				
7	Тренинговое упражнение «Возьмите еще» (9	Отработка навыка повторения заказа, тренировка техники продаж «сочетания блюд»	Преподаватель формулирует задание, дает инструкции по его выполнению.	Студенты разбиваются на пары и каждая готовит небольшую сценку, в которой официант и гость (гости) проведут малый

	мин.)			разговор
8	Ролевая игра «Техника ведения малого диалога» (7 мин.)	Отработка техники ведения малого диалога	Преподаватель формулирует задание, дает инструкции по его выполнению	Студенты разбиваются на три команды в которых по желанию выбирается «рассказчик», 2 «пересказчика» и «интерпретатор». Каждый из «рассказчиков» рассказывает небольшую историю. Задача первого «пересказчика» — постараться как можно точнее воспроизвести его рассказ. Задача второго «пересказчика» — изложить только основные и наиболее значимые элементы рассказа. Задача «интерпретатора» состоит в объяснении, в интерпретации истории «рассказчика». После каждого пересказа «рассказчик» оценивает степень точности изложения содержания истории.
9	Рефлексия (2 мин.)	Самоконтроль процесса и результата собственной деятельности	Преподаватель консультирует студентов по организации самооценки	Студенты заполняют оценочные листы
10	Домашнее задание (2 мин.)	Закрепление и совершенствование умений и навыков, приобретенных на занятии	Преподаватель предлагает студентам несколько вариантов домашнего задания	Студенты выбирают вариант домашнего задания
11	Итог урока (3 мин.)	Выяснение степени достижения цели, поставленной в начале урока, степени удовлетворенности студентов результатами своей работы	Преподаватель задает вопросы: Какие открытия Вы сделали на занятии? Что было непонятным? С какими заданиями вы справились успешно? Что для вас было важным? Как это можно использовать в профессиональной деятельности?	Студенты отвечают на вопросы преподавателя

Самооценка деятельности на занятии

Название	Самооценка (по 5-балльной шкале)
Отработка навыка слушания и повторения заказа	
Отработка навыка повторения заказа своими словами, знаний в области ассортимента и технологии приготовления блюд	
Отработка навыка техники повторения заказа, тренировка техники продаж «сочетания блюд»	
Отработка техники ведения малого диалога	

Домашнее задание – дневник «Мой стиль общения»

Партнеры по общению	Содержание общения	Мои новые ощущения	Конкретные выводы	Практические шаги (выполняемые упражнения)

Пояснительная записка

Учебная практика проводится в группе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

Тема урока учебной практики «Приготовление полуфабрикатов и блюд из жареных овощей, бракераж готовых блюд, виды подачи», продолжительность 6 часов. Место проведения - учебный кулинарный цех (УКЦ).

Вид урока - изучение трудовых приемов и операций.

Цели урока:

Образовательные

- формирование знаний и умений по подготовке различных видов сырья к тепловой обработке;

- достижение первоначального уровня сформированности навыков и умений по выполнению трудовых приемов и операций по приготовлению и подаче блюд из жареных овощей;

- формирование умений бракеража готовых блюд из жареных овощей;

Развивающие:

- развитие самостоятельности, наблюдательности, трудолюбия, профессионального творчества, интереса к профессии;

- развитие умений анализировать и обобщать полученную информацию;

- развитие умений работать в команде, эффективно общаться с одногруппниками, преподавателем.

Воспитательные:

- способствовать воспитанию чувства личной и командной ответственности и сознательного отношения к выбранной профессии;

- создавать условия, способствующие осознанию социальной значимости и престижности профессии «Повар».

Проведения урока учебной практики способствует освоению профессиональных и общих компетенций:

ПК	Показатели
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прогнозируемые результаты учебного занятия (показатели оценки результатов):

- производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей (морковь, картофель, капуста), подготовку приправ;

- готовит и оформляет основные и простые блюда из традиционных видов овощей (котлеты картофельные, зразы картофельные, котлеты морковные и капустные);

- органолептическим способом определяет недостатки готовых блюд и их подачи, видит недостатки оформления блюд;

- отмечает и контролирует соблюдение технологии приготовления и подачи блюд, правил санитарии и гигиены, охраны труда и правил безопасности в УКЦ;

- осуществляет самооценку и взаимооценку согласно представленным критериям.

Междисциплинарные связи: Учебные дисциплины ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Внутридисциплинарные связи: МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, тема «Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов».

Материально-техническое и дидактическое обеспечение урока:

1. Дидактические материалы.

Нормативные документы:

- Сборник рецептов

Иллюстрационно-наглядный материал:

- Современные виды подачи картофельного пюре

Объемно-наглядные пособия:

- муляж - Морковь в молочном соусе

Раздаточный материал и задания:

- карточки самоконтроля, тестовые задания,

- техник – технологические карты, инструкционно - технологические карты;

- требования охраны труда при работе с электрической плитой, весоизмерительным оборудованием,

- таблицы недостатков, карты компонентного анализа, критерии оценивания, таблицы оценивания теоретических заданий;

- схемы приготовления блюд.

2. Инструменты и оборудование:

- доски разделочные, ножи, кастрюли, сковороды, сито, пестики, весы, электрические плиты, посуда для подачи.

3. ТСО:

- мультимедиапроектор, экран, компьютер для показа презентации.

4. Учебно – справочная литература

- Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Уч. пос. для нач.

проф.обр. М: Академия, 2013.

- Анфимова, Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: Академия, 2013

Форма организации учебной работы: бригадная.

Применяемая педагогическая технологи и методики: информационно-коммуникационные технологии, групповая (бригадная) работа, выполнение практических заданий, самооценка, взаимооценивание.

Методы обучения:

- словесные (устное изложение);

- наглядные (демонстрация наглядных пособий, натуральных образцов);

- пояснительно-иллюстративный (пояснение, демонстрация видеоматериалов, слайдов);

- репродуктивный (выполнение заданий по алгоритму);

- проблемно-поисковый;

- исследовательский метод (самостоятельное решение практических задач).

Приложения к разработке учебного занятия: презентация по теме урока, карточки «Настроение», раздаточный материал и задания (карточка – самоконтроля (приложение 1), тестовые задания (приложение 2), техник – технологические картыготавливаемых блюд

(приложение 3), требования охраны труда при работе с электрической плитой, весоизмерительным оборудованием (приложение 4), дополнение таблицы недостатков приготовляемых блюд (приложение 5), карта компонентного анализа (личная подготовка, организация рабочего места, требования безопасности, технология приготовления, теоретическое задание, готовое блюдо, средний балл/ итоговая оценка) (приложение 6), критерии оценивания выполнения учебно – производственных работ приготовляемых блюд (приложение 7), инструкционно - технологические карты приготовляемых блюд (приложение 8), схемы приготовления блюд (приложение 9), таблица оценивания теоретических заданий (приложение 10)).

Ход урока:

Этапы урока	Деятельность мастера	Деятельность обучающихся
1.Организационный этап (7мин)	<p>Приветствие, проверка присутствующих по журналу. Рефлексия: <i>предлагаю вам выбрать изображение, которое находится у вас на столе и соответствует вашему настроению. Поднимите изображение вверх.</i> <i>Озвучить настроение обучающихся.</i> Разделение обучающихся на 10 бригад по 2 человека в каждой. Оценка внешнего вида обучающихся, наличие санитарной одежды (Предлагаю вам оценить личную подготовку и наличие санитарной одежды – отметьте это в карточках самоконтроля, приложение 1). Предлагаю вам самим оценить себя. Перед вами лежит карта компонентного анализа – приложение 6, туда вы будете вносить отметки полученные за работу. Выставьте отметку, которая у вас получилась в карту из карточки - самоконтроля.</p>	<p>Рапорт дежурного</p> <p>Обучающиеся работают устно</p> <p>Обучающиеся отмечают личную подготовку в карточках – самоконтроля и выставляют оценку в карту компонентного анализа</p>
2. Вводный этап (43 мин)	<p>Организация внимания; устранение отвлекающих факторов, сообщение темы СЛАЙД 1</p> <p>- Каковы цели нашего занятия? (Обращение мастера к обучающимся с вопросом о постановке целей)</p> <p>- Разъяснение цели урока (чему должны научиться что уметь и знать); Цели урока: СЛАЙД 2</p> <p>- Закрепление полученных знаний и умений по подготовке различных видов сырья к тепловой обработке;</p> <p>- Развитие умений при приготовлении разнообразных блюд и гарниров из жареных овощей;</p> <p>- Овладение новыми приемами работы при приготовлении и подаче блюд из жареных овощей Каждая бригада записывает своё задание в дневнике <u>Актуализация знаний учащихся</u> Ответьте на вопросы тестового задания время выполнения - 3 минуты. СЛАЙД 3 Проверьте себя на наличие правильных ответов. Самостоятельное выставление оценок по количеству правильных ответов (за 1 правильный ответ – 1 балл). Приложение 2.</p>	<p>Обучающиеся самостоятельно ставят цели урока и озвучивают их</p> <p>Обучающиеся работают письменно Обучающиеся отвечают на вопросы тестового задания на листках, производят самооценку, выставляют в таблицу оценивания</p>

	<p>Все задания в конце работы суммируются и выставляются в карту компонентного анализа</p> <p>- Какова последовательность обработки корнеплодов?</p> <p>Сравните свой ответ с эталоном (СЛАЙД 4.)</p> <p>- Перечислите: ассортимент блюд из жареных овощей и грибов.</p> <p>Сравните свой ответ с эталоном. СЛАЙД 5.</p>	<p>теоретических заданий (приложение 10)</p> <p>Обучающиеся работают устно</p>
<p>3. Основной этап (292 мин – около 5 часов)</p>	<p>Давайте вспомним с уроков теории, а как можно подать блюда из жареных овощей и грибов после приготовления? (Обращение мастера к обучающимся с вопросом)</p> <p>Современная подача блюд. СЛАЙД 6.</p> <p>Обратите внимание, что блюда подают в разнообразной посуде, используют различные формы для придания более эстетического и привлекательного внешнего вида.</p> <p>Переходим непосредственно к технологии приготовления блюд из жареных овощей (рассказ преподавателя (мастера п/о) о приготовлении блюд):</p> <p>Картофельные котлеты. СЛАЙД 7 Зразы картофельные. СЛАЙД 8 Котлеты морковные. СЛАЙД 9 Котлеты капустные. СЛАЙД 10. Требования к качеству. СЛАЙД 11.</p>	<p>Обучающиеся слушают, запоминают, задают вопросы</p>
	<p>Давайте подведем итог: Проверим свои знания.</p> <p>Задание: Перед вами лежат технологические схемы, которые до конца не заполнены, заполните их. Время на выполнение задания 2 мин. Произвести взаимопроверку. Выставьте баллы в таблицу оценивания теоретических заданий (приложение 10). За каждый правильный ответ - 1 балл.</p>	<p>Обучающиеся работают письменно, производят взаимопроверку, выставляют баллы в таблицу оценивания</p>
	<p>Ответить на вопросы обучающихся.</p> <p>Задание: Выполнить расчет необходимого количества сырья на 2 порции - заполните технико – технологическую карту, пользуясь сборником рецептур) – приложение 3. Время на выполнение задания- 5 мин. Произвести взаимопроверку.</p>	<p>Обучающиеся работают письменно, производят взаимопроверку, выставляют баллы в таблицу оценивания</p>
	<p>Задание: Повторение знаний по охране труда: ответьте письменно на вопросы (при выполнении работ с электрической плитой, весоизмерительным оборудованием) - приложение 4. Время на выполнения 2 мин. Произведите взаимопроверку. За каждый правильный ответ - 1 балл</p> <p>Повторение санитарно-гигиенических правил. (в санитарной одежде туалет не посещать, при входе в УКЦ – вымыть руки с мылом, при приготовлении пользоваться ложками – пальцы не облизывать).</p>	<p>Обучающиеся работают письменно, выставляют баллы в таблицу оценивания теоретических знаний (приложение 10)</p>
	<p>В процессе приготовления могут возникнуть недостатки блюд:</p> <p>Задание - приложение – 5 – таблица недостатков, заполните второй столбик – причины</p>	<p>Обучающиеся работают письменно, выставляют баллы в таблицу оценивания</p>

	<p>возникновения. Время на выполнение задания 3 мин. Произведите взаимопроверку.</p> <p>В помощь вам, при приготовлении блюд – инструкционно-технологическая карта, приложение 8.</p>	теоретических знаний (приложение 10)
	<p>А теперь перейдём в УКЦ для приготовления блюд.</p> <p>1. Показ и объяснение обучающимся приемов работы и этапов технологической последовательности предстоящей самостоятельной работы в УКЦ при приготовлении блюд из овощей.</p> <p>Акцентировать внимание обучающихся на то, что во время работы необходимо поддерживать порядок на рабочем месте и соблюдать товарное соседство продуктов (продукты, которые не проходят тепловую обработку не должны находиться рядом с продуктами прошедшими тепловую обработку и готовы к подаче). При приготовлении блюд необходимо следить за температурным режимом и своевременной закладкой продуктов.</p>	<p>Обучающиеся слушают, смотрят преподавателя (мастера п/о).</p> <p>Обучающиеся наблюдают за работой мастера, некоторым обучающимся предлагается повторить некоторые движения мастера при приготовлении</p>
	<p>2. Самостоятельные упражнения обучающихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.</p>	<p>Обучающиеся проводят санитарную обработку рук, подготавливают сырьё, обрабатывают, варят овощи, порционируют, приготавливают соус. Придают блюдам эстетический вид.</p>
	<p>3. Осуществление контроля за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацией рабочего места; - выполнением санитарно-гигиенических правил; - выполнением правил по охране труда; - соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических приемов и операций 	<p>Обучающиеся работают письменно, выставляют баллы в таблицу оценивания теоретических знаний (приложение 10)</p>
	<p>4. Своевременная помощь мастера п/о обучающимся в устранении недостатков в работе (при выполнении технологических приемов; нарушений технологических операций; ошибок в соблюдении технологического процесса) Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>5. Проведения бракеража готовых блюд.</p> <p>Оценка правил подачи и качества готовых блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температуры подачи; - оформление блюда; - правильный выбор посуды при подаче блюда; - органолептическая оценка блюда (дегустация) 	<p>Обучающиеся самостоятельно оценивают свою работу, выставляют отметку</p>
<p>4. Заключительный инструктаж (18 мин)</p>	<p>Подведение итогов учебно-производственных работ:</p> <p>Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение недостатков готовых блюд, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - анализ недостатков замеченных в процессе проведения текущего инструктажа: - недостатков в выполнении технологических приемов; - нарушений технологических операций; - ошибок в соблюдении технологического процесса. <p>1. Оценивание выполненной работы.</p> <p>2. Оцените свою работу, проставьте оценки сами в карте компонентного анализа. Суммируйте баллы из таблицы теоретических знаний, произведите выставление отметки в карту компонентного анализа</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мастер демонстрирует лучшие работы, отмечает, кто из обучающихся добился отличного качества в работе; - Анализ наиболее характерным недочетов в работе обучающихся, указывает пути и методы их устранения; - Раскрывает экономическую сторону урока, рациональный расход материала; - Сравнение оценок обучающихся и мастера с обоснованием; - Подведение итогов занятия в целом. <p>3. Запись в дневниках этапов и результата выполненной работы. Получение оценки в дневник и журнал производственного обучения.</p> <p>4. Домашнее задание. Слайд 13. Найти в интернете рецепты блюд из жареных овощей, которые вы не изучали на уроках теории и учебной практики и оформить сообщение.</p> <p>Завершая нашу совместную работу, мы добились целей, поставленных в начале урока и будете использовать полученные знания на практике и внедрять эти блюда, там где их ещё не делают.</p> <p>Поставленные цели перед началом урока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закрепление полученных знаний и умений по подготовке различных видов сырья к тепловой обработке; - Развитие умений при приготовлении разнообразных блюд и гарниров из жареных овощей; - Овладение новыми приемами работы при приготовлении и подаче блюд из жареных овощей. <p>Слайд 14.</p> <p><i>Рефлексия: предлагаю вам выбрать изображение, которое соответствует вашему настроению и взять конфету. Спасибо за работу</i></p>	<p>Обучающиеся выставляют отметки в карту компонентного анализа</p> <p>Обучающиеся работают письменно</p> <p>Обучающиеся работают письменно</p>
--	---	---

Пояснительная записка

В современном мире все меняется очень быстро, в том числе и производственные технологии. В связи с этим, необходимо подготовить специалиста, не только владеющего профессиональными умениями, но и умениями самоорганизации, самообразования. Эти умения соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в области формирования общих компетенций:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Методическая разработка занятия учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для проведения занятия учебной практики в группе обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

При проведении урока основная задача – это освоение профессиональных компетенций, но в свете современных требований к специалисту делается акцент на формирование общих компетенций, означенных выше. Наиболее успешно формирование этих компетенций может происходить при использовании обучающимися на уроке документов письменного инструктирования. Документы письменного инструктирования содержат четкое предписание о наиболее целесообразном выполнении заданий, приводящих кратчайшим путем к желаемому результату. Мастер, после проведения вводного инструктажа, показов приемов работы, может доверить обучающемуся выполнение работы самостоятельно, при использовании на каждом рабочем месте обучающимися инструкционных карт выполнения заданий. Обучающиеся организуют свою деятельность, анализируют рабочую ситуацию, осуществляют текущий контроль и коррекцию собственной деятельности, опираясь на документы письменного инструктирования. И, в итоге, самостоятельно несут ответственность за результаты своей работы. Мастер в данной ситуации является сопровождающим процесс трудовой деятельности (консультантом).

При использовании документов письменного инструктирования в большей степени можно использовать метод групповой работы и метод мозгового штурма. Для этого могут быть разработаны карты с различными вариантами блюд по сложности, вариантами гарниров и соусов. Те обучающиеся, которые проявляют больше самостоятельности и профессиональных умений могут проявить себя в большей степени. Тем обучающимся, кто испытывает трудности в освоении умений, мастер может уделить больше внимания и времени, в то же время, направляя их к последовательности действий, определенных инструкционной картой.

Методическая разработка актуальна для подготовки и проведения занятий учебной практики, в контексте современных требования образовательного стандарта.

План занятия

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема программы: Готовить и оформлять салаты.

Тема урока: «Приготовление, подача и бракераж салатов-коктейлей».

Тип урока: Урок формирования сложных умений.

Цели урока:

1. Обучающая: Формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной

сфере.

2. Развивающая:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

3. Воспитательная: Способствовать воспитанию у учащихся аккуратности, наблюдательности, самостоятельности, ответственного отношения к профессиональным обязанностям, бережному отношению к сырью и оборудованию на основе общих компетенций

Методы проведения: словесный, наглядно-демонстрационный, практический.

Межпредметная связь:

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
МДК. 03. 01Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Материальное оснащение урока:

Оборудование: мультимедийное оборудование, производственный стол, весы электронные, ПЭСМ-4Ш, водонагреватель, холодильник.

Инвентарь: миски, ножи, доски «ОС», «ОВ», ложки, тарелка закусочная, стеклянные бокалы, креманки.

Сырье: крылышки куриные, огурцы, сладкий перец, чернослив, майонез, сметана, семена кунжута, чеснок, паприка, соль.

Дидактический материал:

Инструкционно-технологические карты

Инструкции по т/б при работе с ножом, тепловым оборудованием.

Ход урока

1. Организационная часть урока

1. Добрый день, уважаемые обучающиеся!
2. Проверка явки обучающихся по журналу.
3. Назначить дежурных _____
4. Проверка тетрадей, ручек.
5. Рефлексия (рисуют с каким настроением пришли на занятие)

2. Вводный инструктаж

Сообщение темы и цели урока:

Сегодня вы познакомитесь с приготовлением «Салата-коктейля с курицей и черносливом».

Вы научитесь последовательно производить технологический процесс приготовления салата-коктейля.

Цель нашего занятия научиться правильно, готовить салат–коктейль. Завершением нашей работы будет подача и дегустация приготовленного вами салата.

Мотивация обучающихся: Наше занятие будет как всегда творческое, мы будем выполнять технологические операции по приготовлению и оформлению «Салата-коктейля с курицей и черносливом».

Повторение: (мозговой штурм) В начале урока мы с вами вспомним правила работы при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Проверка знаний обучающихся по пройденному материалу:

Вопросы:

1.	Что же такое салаты?	Холодное блюдо или закуска из мелко нарезанных овощей с добавлением яиц, мяса или рыбы, фруктов.
----	----------------------	--

2.	Какими формами нарезки вы будете нарезать овощи для приготовления салатов?	Мелкий или средний кубик, соломка.
3.	Как правильно обработать зелень и овощи перед использованием для салатов.	После обработки овощи и зелень ополаскиваются холодной кипяченой водой.
4.	Надо ли ополаскивать овощи и зелень холодной кипяченой водой?	Надо, так как в дальнейшем они не подвергаются тепловой обработке.
5.	Время хранения заправленных салатов, винегретов?	1 час при температуре 4-8 ⁰ С
6.	В качестве заправок используется только сметана?	Нет. Холодные соусы, сметана, растительное масло, салатные заправки
7.	При какой температуре отпускают холодные блюда и закуски?	При температуре 10-12 ⁰ С

3. Салат - коктейль с курицей и черносливом

3.1. Ознакомление с классификацией, приготовлением салата-коктейля с курицей и овощами

3.2. История салата – коктейля – сообщения обучающихся (приложение 3).

4. Произвести расчёт (групповая работа) салата-коктейля на 2 порции, 5 порций (приложение 1)

5. Техника безопасности при работе с электроплитами, ножами.

Через игровой прием закрепления знаний по охране труда и технике безопасности.

Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом

- при работе с ножом соблюдать осторожность;
- правильно держать руку при обработке, нарезке продуктов;
- переносить, передавать нож с перевязанным лезвием к себе, ручкой к передаваемому;
- при остановке работы с ножом убирать его в специальную ячейку для ножей;
- о любом несчастном случае немедленно сообщить мастеру производственного обучения.

Инструктаж по технике безопасности при работе с кухонной электроплитой

1. Перед началом работы

- проверить наличие и цельность ручек, переключатель электроплиты;
- проверить наличие и исправность заземления;
- включить конфорочную плиту;

2. Во время работы:

2.1. Максимально заполнять посудой рабочую поверхность электроплит, своевременно включить секции электроплиты и переключать их на меньшую мощность;

2.2. Не допускать включения конфорок на максимальную мощность и среднюю мощность без загрузки;

3. Требования безопасности в аварийном случае

3.1. При обнаружении неисправностей в работе кухонной плиты, а также нарушение защитного заземления её корпуса, работу прекратить и отключить кухонную электроплиту, немедленно сообщить мастеру производственного обучения;

3.2. До устранения замеченных неполадок припустить к работе не рекомендуется;

3.3. Самому не разрешается производить какой-либо ремонт оборудования или устранять неисправность;

4. Требование безопасности по окончанию работы:

4.1. Выключить кухонную электроплиту и после её остывание произвести санитарную обработку.

6. Личная гигиена повара.

Требования, предъявляемые к спецодежде работников предприятий общественного питания.

Текущий инструктаж и самостоятельная работа обучающихся.

1. Выполнение упражнений:

- Обработка и нарезка огурцов;
- Обработка и нарезка перца;
- Обработка и нарезка курицы;
- Украшения из овощей: перца, огурца.

2. Проведение мастером практического показ: приготовление и оформление «Салата-коктейля с курицей и черносливом»

3. Распределение, обучающихся по рабочим местам (групповая работа).

Деятельность обучающихся	Деятельность мастера
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места
2. Взвешивание продуктов	2. Наблюдение за деятельностью обучающихся
3. Первичная обработка продуктов; нарезка продуктов: помидоры – ломтиками, огурцы и перец – соломкой, капусту на мелкие соцветия	3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование
4. Подготовленные продукты укладываем слоями в креманку, поливаем растительным маслом и украшаем.	4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности
5. Проверяет вес блюда	5. Проверяют вес блюда - 170 гр.
6. Убирают рабочие места.	6. Убирают рабочие места.

Заключительный инструктаж

1. Обучающиеся производят анализ качества выполнения задания в группе.

2. Мастер производственного обучения отмечает лучшие блюда, приготовленные обучающимися, оценивает и проверяет вес.

3. Взаимооценка обучающихся и мастера производственного обучения за блюдо с учетом соблюдения правил санитарии, техники безопасности, организации рабочего места

4. Рефлексия (обучающиеся рисуют, какое настроение в конце занятия)

5. Домашнее задание: приготовить салат-коктейль с курицей и фруктами (приложение 4).

Список литературы:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

2. В.В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для начального профессионального . М.: Издательский центр «Академия», 2013.

3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика, 2012 г.

Приложение 1

Инструкционно-технологическая карта

Салат-коктейль с курицей и черносливом

Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема урока: приготовление и оформление салатов

Приготовить: Салат – коктейль с курицей и черносливом

Посуда, инвентарь: миска, кастрюли, разделочные доски, поварские ножи, посуда для подачи.

Наименование продукта	Масса, г на 2 порции		Масса, г на 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крылышки куриные	200	80	500	200
Огурцы	76	70	190	150
Сладкий перец	64	50	160	125
Чернослив	50	50	125	125
Майонез	30	30	75	75
Сметана	10	10	50	50
Семена кунжута	10	10	25	25
Чеснок	4	4	10	10
Паприка	2	2	5	5
Соль	4	4	10	10
Выход	-	340	-	850

Технология приготовления

Куриные крылышки обжарить на растительном масле, охладить, отделить мякоть от костей. Огурцы и сладкий перец нашинковать соломкой. Чернослив обдать кипятком, охладите, мелко нарезать.

Куриное филе отварить, нарезать ломтиками.

Для соуса майонез смешайте со сметаной и чесноком.

Подготовленные ингредиенты уложите в бокалы слоями: курица, чернослив, огурцы, сладкий перец, поперчить, полить приготовленным соусом и посыпать семенами кунжута.

Соблюдать норму подачи блюда – 170 г. на 1 порцию и температуры подачи (10-12°С).

Приложение 2

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема урока: «Приготовление, подача и бракераж салатов-коктейлей»

Оценочный лист блюда "Салат-коктейль с курицей и черносливом"

Ф.И. обучающегося _____

Показатели оценивания	Количество баллов			Собственные баллы за готовое блюдо
	5	4	3	
Форма нарезки	Овощи правильно нарезаны	Не все продукты нарезаны тонко	Толстая соломка, ломтики	
Внешний вид	Слои четко разделены	Нет четкого распределения слоев	Цвет слоев смешан	
Вкус	В меру соленый	Не соленый	Пересоленный	

Общее количество баллов:

Критерии оценивания

Количество баллов	14-15	11-13	9- 10
оценка	«5»	«4»	«3»

Приложение 3

Что такое салат-коктейль и как его есть?

Собственно говоря, само сочетание слов «салат-коктейль» дает нам правильное направление в определении его значения, т.е. салат-коктейль – это салат в фужере. История возникновения такого способа подачи не известна. Но, можно предположить, что идея такого интересного оформления салата пришла в голову какому-нибудь страстно увлеченному своим делом ресторатору или шеф-повару, пожелавшему как-то особенно и необычно подать это закусочное блюдо.

Салаты-коктейли делают из тех же продуктов, что и самые обычные перемешанные салаты. Вся разница заключается лишь в том, что салат-коктейль укладывают в специальный бокал слоями и сверху заливают заправкой. Получается очень красиво и оригинально. Согласитесь, что перемешанный с заправкой салат уже не имеет такой привлекательности, потому что он и подается в обычном, как правило, непрозрачном салатнике.

По правилам этикета подавать салаты-коктейли, которые сегодня кладут не только в бокалы, но и в креманки, вазочки, должны подаваться на плоской тарелке, застеленной тканевой или бумажной салфеткой для устойчивости. Кушать их принято или прямо из бокала (в этом случае согласно этикету к салату нужно подавать чайную ложечку с длинной ручкой) или с тарелки, откуда убирается салфетка (при этом подаваться салат должен с вилкой).

На стол салат-коктейль подают обязательно на устланной салфеткой тарелке. К сожалению, многие из нас не владеют в совершенстве непростой наукой этикета, и поэтому не знают, что эта тарелка служит не только подносом для фужера, наполненного салатом-коктейлем, но именно на ней и полагается, есть салат. Удивлены?

По правилам этикета, следует аккуратно переложить салат-коктейль из бокала на эту тарелку, естественно предварительно убрав с нее салфетку, перемешать его с заправкой и уже только после этого приступить непосредственно к его употреблению.

Приложение 4

Инструкционно-технологическая карта

Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема урока: приготовление и оформление салатов

Приготовить: Салат–коктейль с курицей и фруктами

Посуда, инвентарь: миска, кастрюли, разделочные доски, поварские ножи, посуда для подачи.

Наименование продукта	Масса, г		Технология приготовления
	брутто	нетто	
Курица	119	79/30 ¹	Подготовленную курицу заливают горячей водой и варят при слабом кипении, периодически снимают пену. Вареную курицу охлаждают, мякоть отделяют, нарезают мелкими кубиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, апельсины – ломтиками, орехи измельчают. Подготовленные продукты кладут в фужер поочередно слоями, поливают лимонным соком. При отпуске оформляют зеленью.
Яблоки	29	20	
Апельсины	45	30	
Лимонный сок	20	20	
Орехи (ядро)	10	10	
Петрушка (зелень)	3	3	
Выход	-	110	

¹ Масса вареной мякоти без кожи.

Требования к качеству

Продукты нарезаны аккуратно, равномерно. Консистенция овощей упругая. Вкус соответствует продуктам входящих в состав салата, в меру соленый.

Ход работы

1. Подготовка продуктов
2. Нарезка продуктов соломкой, кубиком
3. Укладывание в фужеры или креманки
4. Заправка салата
5. Оформление
6. Подача
7. Уборка рабочего места

Сборник материалов модульной программы

РАЗВИТИЕ ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКОГО ПОТЕНЦИАЛА

Серия «МЦК: повышение квалификации педагогических работников профессиональных образовательных организаций Тюменской области». – Выпуск 3. 2017

Редакционная коллегия:

ГАЛАНИНА Марина Алексеевна
БОЧАНОВА Наталья Владимировна
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»