

## **СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ КАК МЕТОД ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ**

Основной целью профессионального образования на сегодняшний день является подготовка квалифицированных специалистов соответствующего уровня и профиля, конкурентного на рынке труда, свободно владеющего своей профессией, способного к эффективной работе по ней, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности. Внедрение в действие новых федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, основанных на компетентностном подходе, способствует реализации практико-ориентированной технологии обучения, которая формирует модель успешного выпускника.

Практико-ориентированные технологии позволяют организовать учебный процесс с учётом профессиональной направленности обучения, а это требует от педагогов применения новых методов, приемов и форм работы. Одним из таких методов является практико-ориентированное обучение, главной целью которого является формирование у будущего специалиста полной готовности к профессиональной деятельности, а также формирование практических умений для изучения последующих учебных дисциплин, выполнения технологических расчетов, развитие логического и технологического мышления. Основная педагогическая задача – создание и организация условий, инициирующих действие. Одним из элементов практико-ориентированного обучения будущих рабочих кадров по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер», выступают учебные ситуационные задачи.

Под учебной ситуацией понимается такая особая единица учебного процесса, в которой обучающиеся с помощью педагога обнаруживают предмет своего действия, исследуют его, совершая разнообразные учебные действия, преобразуют его. Учебной ситуацией в обучении будущих поваров, кондитеров может быть выполнение задания «составить таблицу возможных дефектов готового блюда или кондитерского изделия и причин их возникновения», «составить технологическую схему приготовления блюда или мучного кондитерского изделия», или выполнение практической работы и т.д. Спроектировать учебную ситуацию – значит определить какие умения и качества, компетенции обучающихся она развивает. Целесообразно разрабатывать одно, но комплексное задание, которое проверяет качество усвоения обучающимися основных учебных элементов и условно состоит из двух частей: профессиональной или жизненной ситуации (действительной или мнимой) и собственно учебного задания. Примерами таких заданий для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» на междисциплинарных курсах (МДК) могут быть следующие:

- Консистенция рыбной котлетной массы, приготовленной поваром, оказалась слишком рыхлой. Как этот недостаток может повлиять на качество полуфабриката? Как можно исправить этот дефект рыбной котлетной массы?

- Вам предстоит приготовить рыбный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каковы правила отпуска готового блюда?

- Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

- В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Приведенные примеры учебных ситуационных заданий, используемые на МДК по профессии «Повар, кондитер» развивают у обучающихся диалоговое общение, формируют умения самостоятельно планировать собственные действия, принимать решения, т.е. способствуют формированию общих компетенций. Также, они могут применяться на дифференцированных зачетах, или быть включены в состав экзаменационных билетов по МДК.

Учебные ситуационные задания, моделирующие будущую профессиональную деятельность, могут быть средством оценки сформированности как общих, так и профессиональных компетенций. Профессиональная компетенция является ситуационной категорией, так как проявляется у обучающегося в его способности успешно решать профессиональные задачи в различных ситуациях производственной деятельности. Оценка степени проявления сформированности компетенций проводится посредством аттестации по профессиональному модулю на экзамене квалификационном, для проведения которого каждому обучающемуся разрабатываются компетентностно-ориентированные ситуационные задания (КОЗ).

Под КОЗ понимается текстовая модель ситуации, с которой обучающийся может встретиться в своей профессиональной деятельности, модель какого-либо процесса или другая ситуация, требующая владения профессиональными компетенциями, присущими определенному виду деятельности по профессии.

#### Опорный лист проектирования компетентностно-ориентированного задания

<b>1. Общие данные</b>	
Профессия	Повар, кондитер
Учебная дисциплина / проф. модуль	МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов
Курс обучения	Первый
Форма проведения оценочной процедуры	Дифференцированный зачет
<b>2. Оцениваемые результаты обучения</b>	
Общие компетенции	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей

	будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
Профессиональные компетенции	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы
<b>3. Учебная ситуация/ профессиональная задача (в три шага):</b>	
<b>Шаг 1 - мотивация</b>	
Самая распространенная пряность, это – соль. Правильно посолить готовое, а тем более сложное блюдо, состоящее из продуктов различного происхождения (животное, растительное), – это целое искусство. Ведь то, что нормально для одного, другому может показаться чрезмерным или недостаточно посоленным.	
<b>Шаг 2 - задание</b>	
Каждый хоть раз в жизни сталкивался с неудачей на кухне. Даже у самого опытного и умелого повара может случиться такая неприятность, как лишняя соль в супе. При приготовлении супа на мясокостном бульоне вы добавили соли больше нормы. Вкус супа стал излишне соленым. Главное – не паниковать и сохранять спокойствие. Такое случается с тех пор, как люди научились готовить и добавлять в пищу соль. Эту проблему легко решить, нужно всего лишь знать кулинарные секреты.	
<b>Шаг 3 – действия, их которых складывается процесс выполнения задания и которые приведут к успеху.</b>	
1. Предложите способы устранения пересоленного супа.	
2. Подберите ингредиенты, с помощью которых можно исправить излишне соленый вкус.	
3. Составьте технологическую последовательность устранения дефекта различными способами.	
4. Ответьте на вопросы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почему при пересоле супа не следует подливать воду?</li> <li>• В каком случае пересоленный суп спасет добавление сахара?</li> <li>• Когда добавляют соль при приготовлении заправочных супов?</li> <li>• Какие правила следует соблюдать при бракераже супа на наличие в нем соли?</li> </ul>	
<b>4. Форма предъявления результатов выполнения задания</b>	
1. Аргументированные ответы на вопросы.	
2. Озвучивание своих выводов по данным производственным ситуациям.	
<b>5. Рекомендации по оценке успешности решения учебной ситуации</b>	
Низкий уровень – обучающийся не знает пути решения проблемы, испытывает затруднения в ответах на поставленные вопросы.	
Средний уровень – обучающийся знает часть способов устранения дефекта, технологически правильно излагая их последовательность.	
Высокий уровень – обучающийся перечислил разнообразные (включая нестандартные) способы решения проблемы, знает технологическую последовательность устранения дефекта разными способами, при ответах на вопросы демонстрирует знание товароведной характеристики сырья, правил проведения процедуры бракеража супов.	

Ситуационное компетентностно-ориентированное задание для экзамена формулируется так, чтобы при его выполнении аттестуемый мог изложить: последовательность и содержание этапов различных производственных процессов; диалектическую взаимосвязь объектов, процессов и явлений в области профессиональной деятельности; характер влияния основных показателей изученных объектов и процессов на

конечные рабочие характеристики;

практическое использование всех аспектов полученных знаний по профессии.

Приведу примеры практико-ориентированных заданий различных уровней, используемых в работе.

### **Ситуационная задача 1-го уровня**

На учебной практике вам необходимо воспроизвести технологический процесс приготовления вареников ленивых.

а) Назовите ингредиенты вареников ленивых.

б) Изложите технологию приготовления вареников ленивых.

в) Составьте технологическую схему приготовления вареников ленивых.

г) Составьте технологическую карту приготовления вареников ленивых.

г) Сформулируйте требования к качеству вареников ленивых.

д) Объясните, по каким причинам могут появиться нарушения качества готового блюда по показателям «внешний вид», «консистенция».

### **Ситуационная задача 2-го уровня**

Вы повар, приготовили рисовую рассыпчатую кашу. При проведении бракеража технолог сделал замечание, что приготовленная каша недостаточно рассыпчатая, вязкая.

а) Найдите ошибку, которую допустил повар при приготовлении блюда.

б) Объясните, как можно было избежать ошибки?

в) Посоветуйте блюда, которые можно приготовить из вязкой каши.

### **Ситуационная задача 3-го уровня**

Вы работаете поваром. Посетитель заказал вам приготовить полупрожаренный бифштекс. В процессе принятия пищи посетитель выразил недовольство, что бифштекс недостаточно прожарен. Официант вызвал Вас, как повара, готовившего блюдо. Обоснуйте, чем может быть вызвано недовольство посетителя. Докажите посетителю, что приготовленный вами бифштекс соответствует требованиям к качеству и вполне пригоден к употреблению.

Таким образом, применение ситуационных задач в обучении обеспечивает высокий уровень мыслительной, эмоциональной и поведенческой активности обучающихся, способствует подключению к процессу познания таких свойств психики, как воображение, память, эмоции, речь, а также отрабатывать практические умения и навыки. Введение элементов игры в обычную учебную деятельность обучающихся повышает их заинтересованность, формирует положительные мотивы учения.

## Литература

1. Модульно-компетентностный подход и его реализация в среднем профессиональном образовании / Под общ.ред. докт. пед. наук, профессора А. А. Скамницкого. – М., 2006.
2. Шумова И. В. Активные методы обучения как способ повышения качества профессионального образования // Педагогика: традиции и инновации: материалы Междунар. науч. конф. (г. Челябинск, октябрь 2011 г.). Т. II. — Челябинск: Два комсомольца, 2011.

### **Сведения об авторе:**

Жиляева Л. В., Почетный работник НПО, ГБПОУ «Черногорский механико-технологический техникум», г. Черногорск, Республика Хакасия