

Коммунальное государственное казенное предприятие  
«Колледж бизнеса и сервиса»  
Управления образования Восточно-Казахстанской области

**Учебное пособие**  
**Новые формы и методы обучения на уроках специальных дисциплин в  
условиях внедрения кредитно-модульной технологии обучения.**

Семей, 2021г.

Методическое пособие «Новые формы и методы обучения на уроках специальных дисциплин в условиях внедрения кредитно-модульной технологии обучения» КГКП «Колледж бизнеса и сервиса УО ВКО» по специальности «Организация питания» предназначено для оказания методической помощи преподавателям колледжа в разработке учебных занятий и содержит в себе рекомендательный характер.

**Составитель:** Даирова Г. М. преподаватель специальных дисциплин по специальности «Организация питания».

**Рецензент:** Касымов С.К. кандидат технических наук, ассоциированный профессор кафедры «Технология пищевых производств и биотехнологии», инженерно-технологического факультета НАО «Университет имени Шакарима» г. Семей.

**Рецензент:** Ракишева А.А. председатель областного методического совета по направлению сферы обслуживания и сервиса

Рассмотрено на заседании методического совета от 03 февраля 2022 г. протокол №4.

Учебное пособие «Новые формы и методы обучения на уроках специальных дисциплин в условиях внедрения кредитно-модульной технологии обучения» предназначено для оказания методической помощи преподавателям колледжа по специальности «Организация питания» в разработке учебных занятий и содержит в себе рекомендательный характер, изучающих профессиональные модули по квалификации «Повар».

В методическом пособии представлены современные технологии, формы и методы обучения, применяемые педагогом на уроках специальных дисциплин в условиях внедрения кредитно-модульной технологии обучения.

## РЕЦЕНЗИЯ

на методическое пособие на тему:

**«Новые формы и методы обучения на уроках спец дисциплин в условиях внедрения кредитно-модульной технологии обучения»**

**Организации образования: КГКП Колледж бизнеса и сервиса УО ВКО**

**Автор: Даирова Гульнара Магауовна**

Методическое пособие состоит из 5 глав, которые являются основными при подготовке студентов по специальным дисциплинам.

**1. Актуальность системы работы** (концепции, программы, темы исследования или опытно-экспериментальной работы и т. п.)

Актуальность работы заключается в соответствии высокому профессиональному стандарту в результате использования кредитно – модульной технологии обучения, получая конкурентно способного высококлассного специалиста. В настоящее время в Казахстане и за рубежом как никогда развиваются рабочие профессии, и на мировом рынке труда наблюдается дефицит высококвалифицированных рабочих кадров. Проблему обеспечения качества подготовки кадров, соответствующую мировым стандартам, предполагается решать за счет модернизации профессионального образования, внедрения кредитно-модульной технологии обучения.

**Научно-методический уровень системы работы:** Внедрение кредитно – модульной технологии в систему среднего профессионального образования должно быть обязательным, так как нынешнее время требует компетентных специалистов с разносторонними профессиональными навыками, отмечается значительное увеличение уровня требований работодателей к профессиональной подготовке выпускников.

**Степень новизны системы работы, наличие или отсутствие аналогов в системе образования** (города/района, области, республики, зарубежом): Методическое пособие содержит: Особенности обучения в соответствии с применением новых форм и методов обучения на уроках специальных дисциплин в условиях внедрения кредитно-модульной технологии , использования интерактивного метода обучения, проектной деятельности , повышая культуру безопасного труда, что дает возможность студентам повысить свою профессиональную компетенцию.

**Научность системы работы:** в главе 3 Методические направления преподавателя в условиях внедрения кредитно-модульной системы обучения, в новых условиях становятся творческими и обладающими современными методами и технологиями образования через конструирование педагогического процесса в условиях конкретной практической деятельности и умение прогнозировать результат своей педагогической деятельности.

Оценка внутреннего единства и характеристика методологической основы системы работы (логичность, взаимосвязь результатов с методологическими основами, непротиворечивость.) Методическое пособие

построено правильно с точки зрения оценки внутреннего единства. В процессе преподавания специальных дисциплин по специальности «Организация питания» внедряются интерактивные методы обучения: кейс-стадии, дискуссии, мозговой штурм, ролевые игры, метод проектов, проблемный метод, ситуационные задачи, обратная связь и рефлексия являются основными из форм и методов реализации образовательного процесса внедрения кредитно-модульной технологии.

Степень обоснованности и достоверности каждого результата, научного положения, выводов и заключений в системе работы. В результате изучения методического пособия студенты приобретают знания и навыки работы на производстве. В процессе самостоятельной работы студенты приобретают знания, необходимые для достижения высоких результатов на производстве.

**Практическая значимость системы работы.** Методическое пособие дает возможность студентам стать высококвалифицированным специалистом, который обладает высоким уровнем знаний о производстве блюд и кулинарных изделий, постоянно совершенствует свои профессиональные компетенции, изучает специальные методики и технику изготовления полуфабрикатов и различных блюд и кулинарных изделий.

**Формы и способы представления промежуточных и итоговых результатов работы:** В методическом пособии, отводится важная роль интерактивному методу - дидактическим играм (деловые и ролевые игры, блиц-игры и т.д.).

Построенная на условностях, игра вместе с тем достаточно точно и продуктивно отражает структуру реальной деятельности, а это значит, что приобретенные в игре знания, приемы и навыки будут применяться игроками в реальной повседневной жизни, что дает возможность провести работу над ошибками и улучшить свой результат.

Одной из наиболее перспективных, является технология развития критического мышления, при которой в центре образовательного процесса находится студент, а личностно-ориентированное обучение является одним из компонентов здоровьесберегающей технологии, а также развитие таких качеств у студентов, как критическое мышление, коммуникативность, креативность, самостоятельность, толерантность, ответственность за свой выбор и результаты своей деятельности.

**Соответствие требованиям к оформлению.** Недостатки замечания по содержанию системы работы: нет

Выводы и рекомендации по использованию системы работы: Одной из важных составляющих внедрения кредитно-модульной технологии обучения является ее ценностное содержание

- это самореализация выпускника, его будущие навыки и компетенции, профессионализм и уважение к профессиональному труду.

Представленное методическое пособие содержательно, имеет практическую направленность, включает достаточное количество визуального материала.

Методическое пособие выступает средством обучения и может быть использовано для самостоятельной работы студентов и мастеров производственного обучения так как материал систематизирован, грамотно и доступно изложен.

Методическое пособие может быть рекомендовано к использованию в учебном процессе при подготовке специалистов, обучающихся по образовательной программе «Организация питания».

Рецензент:  
НАО «Университет имени  
Шакарима  
г. Семей», инженерно-  
технологический  
факультет, кафедра «Технологии  
пищевых производств и  
биотехнологии», кандидат  
технических наук,  
ассоциированный профессор

С.К. Касымов



_____	қолын растаймын
_____	Персонал бөлімшесіне қол қою
_____	20 ____ ж.

## РЕЦЕНЗИЯ

Методическое пособие на тему:

Новые формы и методы обучения на уроках спец дисциплин в условиях  
внедрения кредитно-модульной технологии обучения  
Организации образования: КГКП Колледж бизнеса и сервиса УО ВКО  
Автор Даирова Гульнар Магауовна  
Тема: Новые формы и методы обучения на уроках спец дисциплин в  
условиях внедрения кредитно-модульной технологии обучения

Методическое пособие состоит из 5 глав, которые являются основными при подготовке студентов по специальным дисциплинам.

1. Актуальность системы работы (концепции, программы, темы исследования или опытно- экспериментальной работы и т. п.)

Актуальность работы заключается в соответствии высокому профессиональному стандарту в результате использования кредитно – модульной технологии обучения, получая конкурентно способного высококлассного специалиста. В настоящее время в Казахстане и за рубежом как никогда развиваются рабочие профессии, и на мировом рынке труда наблюдается дефицит высококвалифицированных рабочих кадров. Проблему обеспечения качества подготовки кадров, соответствующую мировым стандартам, предполагается решать за счет модернизации профессионального образования, внедрения кредитно-модульной технологии обучения.

Научно-методический уровень системы работы: Внедрение кредитно – модульной технологии в систему среднего профессионального образования должно быть обязательным, так как нынешнее время требует компетентных специалистов с разносторонними профессиональными навыками, отмечается значительное увеличение уровня требований работодателей к профессиональной подготовке выпускников.

Степень новизны системы работы, наличие или отсутствие аналогов в системе образования (города /района, области, республики, за рубежом): Методическое пособие содержит: Особенности обучения в соответствии с применением новых форм и методов обучения на уроках специальных дисциплин в условиях внедрения кредитно-модульной технологии , использования интерактивного метода обучения, проектной деятельности , повышая культуру безопасного труда, что дает возможность студентам повысить свою профессиональную компетенцию.

Научность системы работы: в главе 3 Методические направления преподавателя в условиях внедрения кредитно-модульной системы обучения, в новых условиях становятся творческими и обладающими современными методами и технологиями образования через конструирование педагогического процесса в условиях конкретной практической деятельности и умение прогнозировать результат своей педагогической деятельности.

между преподавателем и студентом, а также, студент может проявить свой инновационный подход, проявить талант, мобильность, научиться изобретать новые кулинарные изделия и блюда.

Оценка внутреннего единства и характеристика методологической основы системы работы (логичность, взаимосвязь результатов с методологическими основами, непротиворечивость.) Методическое пособие построено правильно с точки зрения оценки внутреннего единства. В процессе преподавания специальных дисциплин по специальности «Организация питания» внедряются интерактивные методы обучения: кейс-стадии, дискуссии, мозговой штурм, ролевые игры, метод проектов, проблемный метод, ситуационные задачи, обратная связь и рефлексия являются основных из форм и методов реализации образовательного процесса внедрения кредитно- модульной технологии.

Степень обоснованности и достоверности каждого результата, научного положения, выводов и заключений в системе работы. В результате изучения методического пособия студенты приобретают знания и навыки работы на производстве. В процессе самостоятельной работы студенты приобретают знания, необходимые для достижения высоких результатов на производстве.

Практическая значимость системы работы. Методическое пособие дает возможность студентам стать высококвалифицированным специалистом, который обладает высоким уровнем знаний о производстве блюд и кулинарных изделий, постоянно совершенствует свои профессиональные компетенции, изучает специальные методики и технику изготовления полуфабрикатов и различных блюд и кулинарных изделий.

Формы и способы представления промежуточных и итоговых результатов работы: В методическом пособии, отводится важная роль интерактивному методу- дидактическим играм (деловые и ролевые игры, блиц- игры и т.д.).

Построенная на условностях, игра вместе с тем достаточно точно и продуктивно отражает структуру реальной деятельности, а это значит, что приобретенные в игре знания, приемы и навыки будут применяться игроками в реальной повседневной жизни, что дает возможность провести работу над ошибками и улучшить свой результат.

Одной из наиболее перспективных, является технология развития критического мышления, при которой в центре образовательного процесса находится студент, а личностно- ориентированное обучение является одним из компонентов здоровье сберегающей технологии, а также развитие таких качеств у студентов, как критическое мышление, коммуникативность, креативность, самостоятельность, толерантность, ответственность за свой выбор и результаты своей деятельности.

Соответствие требованиям к оформлению. Недостатки и замечания по содержанию системы работы: нет

Выводы и рекомендации по использованию системы работы: Одной из важной составляющей внедрения кредитно-модульной технологии обучения является ее ценностное содержание

- это самореализация выпускника, его будущие навыки и компетенции, профессионализм и уважение к профессиональному труду.

Представленное методическое пособие содержательно, имеет практическую направленность, включает достаточное количество визуального материала.

Методическое пособие выступает средством обучения и может быть использовано для самостоятельной работы студентов и мастеров производственного обучения так как материал систематизирован, грамотно и доступно изложен.

Методическое пособие может быть рекомендовано к использованию в учебном процессе при подготовке специалистов, обучающихся по образовательной программе «Организация питания».

Рецензент:

Должность с указанием наименования организации,

учёной степени, учёного звания; Преподаватель специальных дисциплин

Ракишева Аниса Амангазыевна

подпись, дата



26.12.21 г.



## СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Введение;	10-11
2.	Пояснительная записка	13
3.	Глоссарии	13
4.	Кредитно-модульная система и её функции	14-18
5.	Инновации в современном образовании	19-20
6.	Методическое направление преподавателя в условиях внедрения кредитно-модульной обучения.	21
7.	Использование интерактивного метода обучения на уроках специальных дисциплин- метод case-study.	22-27
7.1	Использование метода проблемного обучения на уроках специальных дисциплин	28-31
7.2	Роль самостоятельной работы в условиях внедрения кредитно- модульного обучения.	32-35
7.3	Проектная деятельность как одна из инновационных форм организации учебного процесса.	36-40
7.4	Реализация принципа модульности с помощью интерактивного метода –деловая игра.	41-43
8.	Методы и формы реализации принципа гибкости и партнерства кредитно-модульной системы обучения	44-47
9.	Заключение.	48-49
10.	Приложение;	50-61
11.	Список литературы	62

## ВВЕДЕНИЕ

Главной задачей XXI века, является улучшение качества жизни, в том числе качества образования, определяющего условия развития личности. Образование вошло в число основных государственных приоритетов многих стран мира и частности в Казахстане.

В связи с этим Правительством утверждена новая направление профессионального образования, согласно которой в педагогике на смену традиционной «методике» приходит «технология», гарантирующая конечный результат - качество образования.

Динамично развивающаяся система образования в Казахстане способна адекватно реагировать на ускоряющиеся мировые процессы глобализации и информатизации.

Являясь членом Болонской декларации и полноправным участником европейского образовательного пространства Республика Казахстан одна из первых Центрально-Азиатского региона ведет работу по внедрению кредитно-модульной технологии обучения.

С 2002 года с целью международного признания национальных образовательных программ, усиления академической мобильности студентов и преподавателей, а также для повышения качества образования и обеспечения преемственности всех уровней и ступеней образования в республике внедрена кредитно-модульная технология обучения.

В перечень проводимой работы Министерством образования и науки Республики Казахстан, по формированию нормативно-правовой базы кредитно-модульной технологии обучения, регламентирующей основные требования по организации и ведению учебного процесса, в рамках кредитно-модульной системы входят:

«Правила кредитной системы обучения», «Правила организации учебного процесса по кредитной технологии», «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения», «Особенности внедрения кредитно-модульной технологии обучения в организациях технического и профессионального образования» и др.

Главная задача образовательной политики «Государственной программой развития образования и науки РК на 2020-2025 года» является повышение конкурентоспособности образования и науки, развитие человеческого капитала для устойчивого роста экономики, обеспечение современного качества образования, соответствие актуальным и перспективным потребностям и запросам личности, общества, государства, направленные прежде всего, на развитие и формирование личности обладающей социальной и нравственной ответственностью, специалиста владеющего профессиональными навыками.

Образовательная политика нашего государства вводит новые требования к качеству профессионального образования, целенаправленным приоритетом которого являются образовательные технологии, которые при переходе на

модульно - кредитную систему учитывают современные мировые тенденции сферы образования.

Модульно-кредитная технология обучения – это возможность индивидуально планировать последовательность образовательной траектории в организации учебного процесса.

Суть модульно-кредитной технологии обучения состоит в том, что учет трудоемкости учебной работы ведется в кредитах, характеризующих объем преподаваемого материала.

Главная роль данной технологии отводится на самостоятельную деятельность студентов, что немаловажно в современных условиях обучения.

Целью внедрения кредитной технологии в учебный процесс учебных заведений является:

- интеграция отечественной системы образования в международное образовательное пространство;
- обеспечение академической мобильности субъектов образовательного процесса.
- унификация объема знаний студентов;
- максимальная индивидуализация обучения;
- повышение роли самостоятельной работы.
- максимальная индивидуализация обучения;
- создание гибких образовательных структур, как по содержанию, так и по организации обучения, «гарантирующих удовлетворение потребностей на рынке труда.

Реализация кредитно-модульной технологии обучения основывается на введении новых форм и методов обучения в образовательный процесс, которые обеспечат необходимыми знаниями студентов, а также способствуют включить студента в систему непрерывного профессионального образования и самообразования.

Кредитно-модульная технология основана на принципах:

Индивидуальная учебная траектория;

Преобладание самостоятельной работы студентов;

Систематический контроль за учебными достижениями;

Накопительная система оценок.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В методическом пособии представлены современные технологии, формы и методы обучения на уроках спец дисциплин в условиях внедрения кредитно-модульной технологии обучения, правильный выбор и реализация которых существенным образом влияет на выполнение государственной программы развития образования и науки РК на 2020-2025 годы, целью которого является повышения качества профессиональной подготовки специалиста.

Предпосылками перехода на кредитную систему обучения являются: необходимость повышения качества обучения и образования; ужесточение требований рынка труда; присоединение образования Казахстана к Болонскому процессу.

Кредитно- модульная технология – целенаправленная конкуренция не только среди преподавателей, а также среди студентов. Основная цель которого, повышение успеваемости и улучшение качества знаний в образовательной системе.

Краткое методическое пособие по выбору современных технологий обучения разработано для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования с целью оказания методической помощи преподавателям колледжа в разработке учебных занятий и содержит в себе рекомендательный характер.

## ГЛОССАРИЙ

Академический период – период теоретического обучения при кредитной технологии обучения, устанавливаемый самостоятельно организацией послесреднего образования в одной из трех форм: семестр (15 недель), триместр (10 недель), квартал (7,5 недель);

академический час – время контактной работы обучающегося с преподавателем по расписанию на всех видах учебных занятий (50 минут);

*Kredit (credit)* — условная единица измерения учебной нагрузки студента при изучении какой-то составной учебной программы или отдельной дисциплины (курса), выполненной студентом во время образования.

Силлабус (Рабочая учебная программа)– документ, разрабатываемый организацией образования для конкретной дисциплины и (или) модуля рабочего учебного плана;

Дискрётность (от лат. *discretus* — разделённый, прерывистый) — свойство, противопоставляемое непрерывности, прерывистость.

## КРЕДИТНО-МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА И ЕЁ ФУНКЦИИ

Одной из главных задач, определенных стратегией «Казахстан - 2050» стоящих перед системой образования и наукой республики, является воспитание культурной и образованной молодежи, которой предстоит продолжить преобразования в стране и вести созидательную работу для процветания всего казахстанского общества. Важной задачей стоящей перед преподавателями всех учебных заведений нашей страны является внедрение инновационных технологий в учебный процесс.

Взяв за основу объединение модульных технологий обучения, зачетные кредиты или зачетные образовательные единицы кредитно-модульная система обучения является одной из модели организации учебного процесса.

Совершенствуя многогранную и сложную систему организации учебного процесса, в котором происходит действия и взаимодействия участников образовательной системы, важно учитывать возможности двух сторон.

Внимание в кредитно-модульной системе сосредоточено на двух её характеристиках:

- на самостоятельной работе студентов;
- на введении кредитно-модульной системы организации учебного процесса и рейтинговой системы оценивания учебных достижений студентов.

Кредитно-модульная система – это модель организации учебного процесса, основывающаяся на единстве модульных технологий обучения и зачетных кредитов ECTS, как единиц измерения учебной нагрузки студента, необходимых для усвоения содержательных модулей

В организации учебного процесса кредитно-модульная система предусматривает следующие аспекты:

- модульную структуру образовательной программы (ОП);
- использование зачетных единиц (кредитов) для оценки трудоемкости;
- использование балльно-рейтинговых систем оценки знаний;
- участие студента в формировании индивидуального учебного плана;
- увеличение доли самообучения в образовательном процессе;
- увеличение гибкости образовательных программ.

Немаловажная роль в кредитно-модульной системе отводится созданию гибких образовательных структур не только в содержании, но и в организации обучения, которые являются гарантом удовлетворения потребностей обучаемых, тем самым являются определяющим вектором нового интереса.

Вовлечь студента в систему непрерывного профессионального образования и самообразования, дать необходимые знания для совершенствования в современных условиях возможно и реализуемо при правильном подборе новых форм и методов обучения.

Понятие «кредитно-модульная технология» наиболее точно отражает сущность новой образовательной системы, так как в основе рабочих учебных программ в Казахстане лежит модуль как «полный, логически завершённый блок», имеющий свою цель, содержание, методы и средства обучения, результат.

Кредитно-модульная система, как неотъемлемый атрибут Болонской декларации, включает две основные функции:

- содействие мобильности студентов и преподавателей;
- четкое определение объемов проведенной студентом работы с учетом всех видов учебной деятельности. Сумма кредитов является определяющим результатом усвоения программы

Внедрение кредитно-модульной системы является важным фактором для стимулирования эффективной работы преподавателя и студента.

По мнению ученых, кредитно-модульная технология обучения – способствует повышению уровня самообразования, творческому развитию студентов на основе индивидуализации, выборности образовательной траектории. В рамках учебного процесса и учета объема знаний в виде кредитов студенты более гибко относятся к процессу образования, а также могут выбрать большее количество курсов для самостоятельного изучения.

Обучение по кредитно-модульной системе предусматривает организацию усвоения студентами учебного материала в дискретном режиме по заранее разработанной модульной программе. Логически завершенные каждые части учебного материала и его содержание, а также имеющая система оценивания знаний студента дает возможность достижение поставленных целей.

Для внедрения кредитно-модульной системы организации учебного процесса следует придерживаться 9 принципов.

1. Принцип сравнительной трудоемкости кредитов – достижение каждым студентом установленных норм, обеспечивающих академическую мобильность студентов, государственное и международное признание результатов образования на конкретных этапах выполнения индивидуального учебного плана.

2. Принцип кредитности–декомпозиция содержания образования и обучения на относительно единые и самостоятельные части учебной нагрузки студентов, которые обеспечивают:

- на уровне индивидуального учебного плана - набор заданной трудоемкости количества кредитов, соответствующих расчетной норме исполнения учебной нагрузки в условиях кредитно-модульной организации учебного процесса;

- на уровне изучения учебной дисциплины

- набор заданной для этой дисциплины количества кредитов, содержащие выполнение необходимых видов деятельности, предусмотренных программой изучения дисциплин.

3. Принцип модульности - определяет подход к организации овладения смысловыми модулями и проявляется через специфическую для модульного обучения организацию методов и приемов учебно-воспитательных мероприятий, основным содержанием которых является активная самостоятельно-творческая познавательная деятельность студентов.

4. Принцип методического консультирования - информационно-методическое обеспечение деятельности участников образовательного процесса.

5. Принцип организационной динамичности – обеспечение возможности

изменения содержания обучения с учетом динамики социального заказа и потребностей рынка труда.

6. Принцип гибкости и партнерства – построение системы образования таким образом, чтобы содержание обучения и пути достижения целей образования и профессиональной подготовки отвечали индивидуальным потребностям и возможностям студентов.

7. Принцип приоритетности содержательной и организационной самостоятельности и обратной связи – создание условий организации обучения, измеряется и оценивается по результатам самостоятельной познавательной деятельности студентов.

8. Принцип технологичности и инновационности – использование эффективных педагогических и информационных технологий, что способствует качественной подготовке специалистов со средним техническим образованием и вхождению в единый информационный и образовательный простор.

9. Принцип осознанной перспективы – обеспечение условий для основательного понимания студентом целей образования и профессиональной подготовки, а также возможностей их успешного достижения.

Учеными отмечается, что кредитно–модульная система организации обучения обладает потенциалом для повышения мобильности студента при переходе с одной учебной программы на другую.

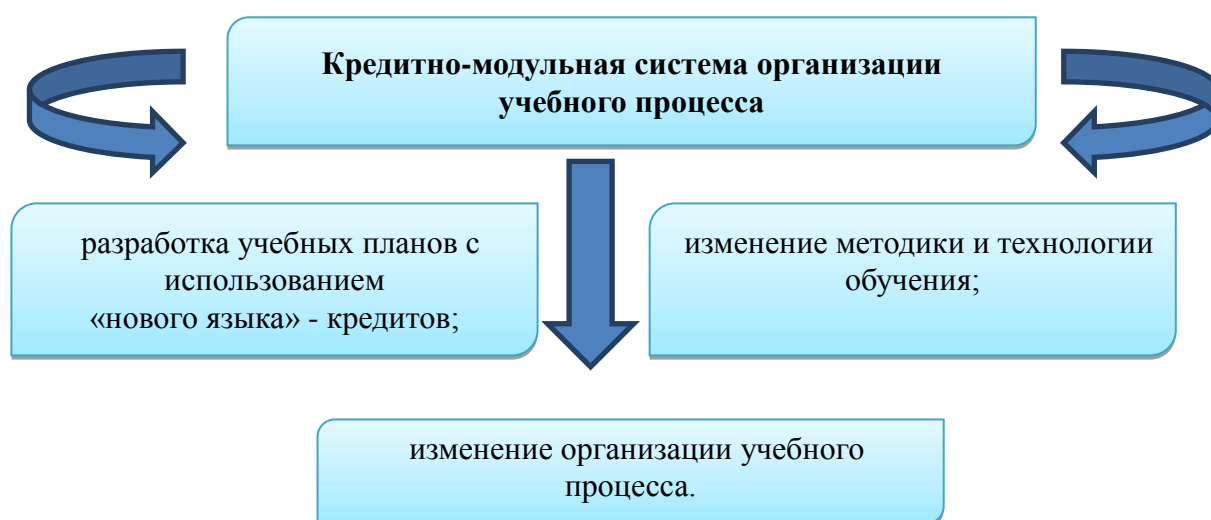


Рисунок 1- Кредитно-модульная система организации учебного процесса.

Одним из важных преимуществ модульно-кредитной системы обучения – это изменение подхода в обучении. Например, мы видим переход обучения от формата «учить» (teaching) к формату «учиться» (learning). В данном подходе обучения необходимо отметить особенность – это возможность студентов иметь свободный доступ ко всем уровням университетского, специального образования зарубежных стран, зарегистрироваться и получать учебные материалы в режиме on-line. Также немаловажное значение для студентов имеет свободный доступ ко всему комплексу средств обучения, включая



традиционные (лабораторное оборудование, приборы, компьютеры, видео, слайд проекторы, аудиоаппаратура) и мультимедийные, виртуально-тренинговые комплексы и т.п.

В этих условиях участник образовательного процесса в лице студента, из пассивного становится активным участником учебного процесса. Совершенствуя традиционные и новые методики обучения, преподавателю специальных дисциплин остается лишь целенаправленно направить студента, тем самым, достичь учебные цели.

На уроках специальных дисциплин мною применяются такие методы, как: групповые, дифференцированные, интервью в группах, дискуссии, кейс-стадии, презентации, деловые игры, мозаики выполнение упражнений (логических задач), подготовка докладов и др

Традиционный формат организации учебного процесса, в котором студент получал готовые знания, приводило к пассивности.

Внедрение кредитно- модульной технологии в учебный процесс проводится по типу *life long learning* (обучение на протяжении всей активной жизни), в котором преподаватель является организатором познавательно мыслительной деятельности студента.

Кредитно–модульная технология целесообразна, как вид обучения, так как способствует появлению конкуренции — как среди преподавателей, так и студентов, что в дальнейшем повышает успеваемости последних и улучшению качества их знаний.

В основе учебных рабочих программ Казахстана лежит модуль, имеющий свою цель, содержание, методы и средства обучения, которые направлены в первую очередь на результат.

На мой взгляд, для достижения результата кредитно-модульная технология является важным вектором в пути достижения целей образования, профессиональной подготовки и возможностей студентов.

Преподаватель является важным источником информации, в котором студент является объектом учебного процесса и одновременно объектом восприятия и усвоения информации. Планирование учебного процесса должно быть таким образом, что основная доля работы ложилась на аудиторное обучение.

С целью реализация принципов кредитно-модульной системы организации учебного процесса для преподавателя специальных дисциплин важно не только внедрение новых форм и методов обучения, но и умение находить подход для каждого студента, тем самым включить студента в систему непрерывного профессионального образования и самообразования.

В связи увеличением объема учебного материала с одновременным уменьшением времени на его изучение требует от преподавателя специальных дисциплин поиска эффективных путей организации и умения управления процессом обучения, применение различных средств контроля усвоения знаний, а также знаний дифференцированного, индивидуального подхода в целях повышения качества обучения.

Проводя работу по реализации и внедрению кредитно-модульных технологий обучения, основным приоритетом для каждого преподавателя специальных является внедрение инновации, методов, средств в учебном процессе. Сегодня источником таких резервов является применение в обучении инновационных технологий на базе средств мультимедиа и компьютерных технологий.

## ИННОВАЦИИ В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ

Тема методического пособия является актуальной, так как главной задачей инновационных технологий профессионального обучения является обеспечение качества образования на основе сохранения его фундаментальности и соответствия актуальным и перспективным потребностям личности, общества и государства.

Практикуя в педагогической деятельности совокупность различных методов, приемов и средств обучения, тем самым внедряя в учебный процесс инновации педагог является важным звеном, в котором инновационная педагогическая деятельность является одним из существенных компонентов образовательной деятельности каждого учебного заведения.

Инновационная деятельность создает основу для создания конкурентоспособности учебного учреждения на рынке образовательных услуг, определяет направления профессионального роста педагога, его творческого поиска, способствует личностному росту студента.

Новый тип преподавателя - это творческий, владеющий современными методами и технологиями обучения, приемами психолого-педагогической технологии, способами самостоятельного конструирования педагогического процесса в условиях конкретной практической деятельности, умеющим прогнозировать результат педагогической деятельности.

Чтобы встать на новый уровень качественного образования, каждый преподаватель специальных дисциплин не только конструирует и разрабатывает урок с использованием новых форм и методов обучения, но и ведет поиск вовлечения студента в профессиональную деятельность, с целью помочь студентам раскрыть свои возможности, активизировать их познавательную деятельность. Таким образом новые информационные - коммуникативные технологии должны способствовать подъему на качественно новый уровень.

Понятие «инновация» в переводе с латинского языка означает «обновление, новшество или изменение». Оно впервые появилось в исследованиях в XIX веке и означало введение некоторых элементов одной культуры в другую. В начале XX века возникла новая область знания, инноватика – наука о нововведениях, в рамках которой стали изучаться закономерности технических нововведений в сфере материального производства.

Инновации (англ. Innovation – нововведение) – внедрение новых форм, способов и умений в сфере обучения, образования и науки. Педагогические инновационные процессы стали предметом специального изучения на Западе примерно с 50-х годов и в последнее двадцатилетие в нашей стране.

Главной целью внедрения инновационных методов в преподавание является подготовка человека к жизни в постоянно меняющемся мире. Сущность такого обучения состоит в ориентации учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Каждый педагог понимает, что учебный процесс необходимо строить на основе аналитического мышления и видят способы для их улучшения. Обобщенная структура разработки нововведений — включает следующие элементы: причина; намерение; проблема; смысл; способы; результаты. Процесс разработки обучения начинается с причины, выявляется цель инновации, на основании которого вытекает список задач и разрабатывается содержание учебного материала. Структура внедрения инновационных технологии формируется из теории новшеств методов и включает следующие аспекты: появление идеи; планирование; создание (освоение на практике); внедрение.



Рисунок 2- Обобщенная структура разработки инновации.

Инновационные технологии в продуманном, логически построенном учебном процессе (модуле) в целом, способствуют совершенствованию педагогического мастерства преподавателя. Широко внедряя в образовательном процессе организационные, дидактические, технические, технологические современные инновационные технологии преподавателями специальных дисциплин разрабатываются емкие учебные материалы более доступными, интересными и насыщенными. Увеличивается не только объем, но и темп усвояемых знаний студентами, следовательно, качество выпускаемых специалистов.

На сегодняшний день мною используемые инновации направлены на одновременное рассмотрение различных сторон взаимодействия социальной среды и нововведения, выявление сторон этого взаимодействия, которые в

большей степени влияют на успешность инновационных процессов, а также распознавание и предвидение возможных проблем инновационной практики.

## **МЕТОДИЧЕСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ КРЕДИТНО-МОДУЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Методическая работа преподавателя колледжа в новых условиях обучения направлена на практическую деятельность и умение прогнозировать результат своей педагогической деятельности. Это требует от современного педагога творческого решения поставленных задач, новаторства, искусного владения современными технологиями, методами и формами обучения.

Реализация учебной программы по специальным дисциплинам состоит из следующих этапов:

- разработка учебно-методических материалов по каждому модулю;
- определение результатов обучения;
- выбор методов и форм обучения;
- выбор инструментов оценки;
- совершенствование методов обратной связи;
- совершенствование форм проведения СРС;

Преподавание специальных дисциплин по специальности «Организация питания» невозможно без внедрения интерактивных методов обучения как кейс-стадии, дискуссии, мозговой штурм, ролевые игры, метод проектов, проблемный метод, ситуационные задачи, обратная связь и рефлексия, которые являются основными формами и методами реализации образовательного процесса при условиях внедрения кредитно- модульной технологии.

Применение инновационных технологий и методов на уроках специальных дисциплин помогают:

- научить студентов активным способам получать новые знания;
- развить познавательную активность и переход на более высокий уровень личной активности каждого студента;
- создать условия в обучении, при котором студентам невозможно не научиться;
- повысить творческие способности студентов;
- способствовать аналитическому мышлению и умению применять на практике.

Используя кредитно-модульную технологию необходимо учитывать определенное соотношение «старого и нового», традиционного и инновационного, которое при правильном конструировании урока имеет положительный результат.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНТЕРАКТИВНОГО МЕТОДА ОБУЧЕНИЯ НА УРОКАХ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН - МЕТОД CASE-STUDY

Одним из методов, который эффективно используется мною на уроках специальных дисциплин по ПМ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов», является кейс-метод.

Метод case-study, или метод конкретных ситуаций - это метод активного проблемно-ситуационного анализа, основанного на обучении путём решения конкретных задач - ситуаций (решение кейсов).

Цель метода case-study – совместными усилиями группы обучающихся проанализировать ситуацию - case, возникшую при определенном положении дел, и выработать практическое решение. Для того, чтобы учебный процесс на основе case - технологии был эффективным, необходимы два условия: продуманный и обоснованный кейс и методика его использования в учебном процессе.

Метод case-study относят к одному из значимых активных методов обучения бизнес - наукам. Он может быть назван методом анализа конкретных ситуаций.

Значение этого метода в следующем и довольно проста: для организации обучения используются описания конкретных ситуаций (от английского «case» - случай). Студентам предлагается осмыслить конкретную, реальную жизненную ситуацию, в ходе решения которой решается практическая проблема. Решение реальной ситуации требует от студента актуализации определенного комплекса знаний, логического подхода, результатом которого является осмысление и решение проблемы. При этом сама проблема не имеет однозначных решений.

Метод кейс – стадии - это методическое нововведение, распространение и актуальность применения которого, напрямую связано с изменениями в современной ситуации в образовании. Можно сказать, что метод направлен не столько на освоение конкретных знаний, или умений, сколько на развитие общего интеллектуального и коммуникативного потенциала студента и преподавателя.

Рекомендации по работе с кейсом:

1. В микро группе выберите лидера.
2. Прочитайте внимательно содержание кейса и вопросы для работы с кейсом.
3. Учитывайте ограниченное время на выполнение кейса.
4. Используйте свою точку зрения, выберите аргумент для отстаивания своей точки зрения.
5. Воспользуйтесь необходимым теоретическим материалом.
6. Возьмите во внимание консультацию преподавателя.
7. Пошагово создайте план и ведите запись решения кейса.

Комплексное ситуационное задание (кейс)

Анализ конкретных ситуаций (case-study) – метод активизации учебно-

познавательной деятельности обучающихся, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач.

Метод – кейс характеризуется следующими признаками:

- наличие конкретной ситуации;
- разработка группой (подгруппами или индивидуально) вариантов решения ситуаций;
- представление публичной защита разработанных вариантов разрешения ситуаций с последующим оппонированием;
- подведение итогов и оценка результатов занятия.

Основные критерии, отличающие кейс от других учебных занятий:

1. Процесс отбора информации. При отборе информации для кейса на первое место всегда ставятся учебные цели. При этом содержание ситуации должно быть весьма реальным, (близким к жизни) способным вызвать неподдельный интерес.

2. Содержание. Кейс должен содержать дозированную информацию, которая позволила бы студенту быстро войти в проблему иметь все необходимые для решения данные, но не иметь избыточной информации, не быть перенасыщенным ею.

3. Проверка. Одна из форм проверки – выяснение реакции студентов на кейс в группах, где он уже был опробован, или в новой группе, непосредственно в ходе занятия.

4. Устаревание. Материалы кейса постепенно устаревают, поскольку изменяющиеся ситуации требуют новых подходов, поэтому их надо постоянно обновлять.

Наиболее распространенный вид модерации работы с кейсом это работа студентов в подгруппах (3-5 человек), в котором группа выбирает себе модератора (руководителя). Чтобы максимально приблизить студентов к решению и анализу предложенной кейс ситуации, преподаватель предварительно должен учесть актуальность предложенной проблемы, решение которой изначально прорабатывается педагогом. Выбирая модератора подгруппы, студенты должны понимать, что ответственность за организацию работы подгруппы, распределение вопросов между ее участниками и принимаемые решения будут зависеть не только от модератора, но и от совместной работы. Именно модератор делает примерно 10-минутный доклад о результатах работы его подгруппы.

Этапы организации занятия с кейс-стадии (КС):

1. Этап погружения в совместную деятельность.

Основная задача этого этапа: формирование мотивации к совместной деятельности, проявление инициатив участников обсуждения. На этом этапе возможны следующие варианты работы: текст КС может быть роздан студентам до занятия для самостоятельного изучения и подготовки ответов на вопросы. В начале занятия проявляется знание слушателями материала КС и заинтересованность в обсуждении. Выделяется основная проблема, лежащая в

основе КС, и она соотносится с соответствующим разделом курса. 2. Этап организации совместной деятельности.

Основная задача этого этапа – организация деятельности по решению проблемы. Деятельность может быть организована в малых группах, или индивидуально. Слушатели распределяются по временным малым группам для коллективной подготовки ответов на вопросы в течение определенного преподавателем времени. В каждой малой группе (независимо от других групп) идет сопоставление индивидуальных ответов, их доработка, выработка единой позиции, которая оформляется для презентации.

В каждой группе выбирается или назначается «спикер», который будет представлять решение. Если кейс грамотно составлен, то решения групп не должны совпадать. Спикеры представляют решение группы и отвечают на вопросы (выступления должны содержать анализ ситуации с использованием соответствующих методов из теоретического курса; оценивается как содержательная сторона решения, так и техника презентации и эффективность использования технических средств). Преподаватель организует и направляет общую дискуссию.

### 3. Этап анализа и рефлексии совместной деятельности.

Основная задача этого этапа – проявить образовательные и учебные результаты работы с кейсом. Кроме того, на этом этапе анализируется эффективность организации занятия, проявляются проблемы организации совместной деятельности, ставятся задачи для дальнейшей работы. Действия преподавателя могут быть следующими: Преподаватель завершает дискуссию, анализируя процесс обсуждения КС и работы всех групп, рассказывает и комментирует действительное развитие событий, подводит итоги.

#### Результаты работы с кейсом

Метод кейс-стадии имеет очень широкие образовательные возможности.

Многообразие результатов, возможных при использовании метода можно разделить на две группы – учебные результаты – как результаты, связанные с освоением знаний и навыков, и образовательные результаты – как результаты образованные самими участниками взаимодействия, реализованные личные цели обучения.

#### Образовательные возможности метода кейс-стадии

Таблица 1

<b>Учебные</b>	<b>Образовательные</b>
Освоение новой информации; Освоение методов сбора данных; Освоение методов анализа; Умение работать с текстом; Соотнесение теоретических и практических знаний.	Создание авторского продукта; Образование и достижение личных целей; Повышение уровня профессиональной компетентности; Появление опыта принятия решений, действий в новой ситуации, решения проблем.



№	Наименование критерия	Максимальный балл
1	Владеет навыками совместной деятельности анализа	0-40
2	Владеет теоретическим материалом и аргументированием своего решения)	0-30
3	Владеет навыками совместной деятельности анализа	0-40
4	Владеет теоретическим материалом и аргументированием своего решения)	0-30
5	Активность работы и взаимодействие всех членов группы	0-20
6	Скорость выполнения заданий	0-10
<b>Итого:</b>		<b>100 (100%)</b>

Приведу пример по теме: Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий

В детском дошкольном учреждении при проведении технологической операции 100 порции блюда «Картофельное пюре» было допущено нарушение по расчету выхода овощных полуфабрикатов (месяц - январь) и потерь при тепловой обработке в результате которого нарушено нормы выхода блюд.

В процессе решения ситуации необходимо:

1. С помощью составления технологической карты блюда «Картофельное пюре» изучить технологический процесс приготовления
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления 100 порций «Картофельное пюре»
3. Разработать мероприятия по ликвидации нарушения

Решение: пользоваться таблицей 32 Сборника рецептур, стр 651 (616) отходы картофеля в январе составляют 35 %. Составив пропорцию

Мбр 200кг - 100%      11,4

М нет X кг – (100%-35%)

X = 130 кг. Ответ: при обработке 200 кг картофеля в январе масса очищенного составит 130 кг

Масса потерь при тепловой обработке составляет 10%.

Мбр 130кг - 100%

М нет X кг – (100%-3%)

X=26кг. Ответ: Масса потерь от 130 кг картофеля составило 26кг. Выход равен 126,1 кг.



Рисунок 3-Блюдо «Пюре картофельное».

### Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 312

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

#### 1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на пюре картофельное, вырабатываемое предприятиями питания и реализуемое в общеобразовательных учреждениях.

#### 2. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. Рецепт

Таблица 3

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Картофель	114,0	85,5	11,40	8,55
Молоко	15,8	15,0	1,58	1,50
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	1	1	0,1	0,1
<b>Выход</b>	<b>100,0</b>		<b>10,0</b>	

#### 5. Технологический процесс

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +12<sup>0</sup>С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают,

картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80<sup>0</sup>С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

#### **6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают как основное блюдо или гарнир. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления.

Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

##### **6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов данного блюда.

Вкус и запах — запах свойственный отварному картофелю и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Задачи на расчет количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющегося сырья. При решении этих задач необходимо учитывать выход одной порции, кондицию сырья, сезон приготовления. Следует иметь в виду, что масса сырья в рецептурах Сборника рецептур дана из расчета на 1000 г салата, супа, соуса, гарнира и т. д., а выход одной порции салата - 100 г, супа- 500, гарнира - 150, напитка-200, соуса- 50,75,100 г.

Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую необходимо вписать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т. е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

**Приложение 1.** Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей и фруктов (прилагается)

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДА ПРОБЛЕМНОГО ОБУЧЕНИЯ НА УРОКАХ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

Целью введения кредитно-модульной системы является создание гибких образовательных структур, как по содержанию, так и по организации обучения, в связи с чем, целенаправленная работа преподавателя специальных дисциплин требует постоянного поиска определяющих векторов в познании нового каждым студентом.

Повышение активности и напряжения поиска решения в течении всего урока возможна и решаемая задача. Такая форма работы используется на «проблемных» занятиях, когда перед студентами определяется проблема, а они идут к решению проблемы путем самостоятельных решений и открытий. В ходе такой работы у студентов, будущих специалистов, возникает потребность аргументировано, обоснованно изложить свое мнение, например, в способе написания производственной программы предприятия, без чего их знания не могут перейти в убеждение, стать подлинно своими.

Использование этого метода на занятиях «Организация производства», способствует постепенному приобщению обучаемых к методу поиска и нахождению неизвестного, учит ориентироваться на результат и анализу процесса его достижения.

Благодаря собственным усилиям на уроках проблемного изложения материала, студенты приобретают и развивают в себе значимые для профессиональной деятельности навыки как развитие логики, их мышления, более прочное усвоение знаний.

С помощью применяемой формы проблемного обучения, ядром которого является противоречие, преподаватель не только повышает теоретический уровень преподавания специальных дисциплин, но и приобщает будущих специалистов к современной проблематике их будущей профессиональной деятельности. Вся информация излагаемая преподавателем подготовлена для непосредственного запоминания. Но движущей силой развитая мышления является в первую очередь поиск и разрешение противоречий, возникающих в ходе урока.

Методы постановки учебной проблемы

Побуждающий от проблемной ситуации диалог (осуществляет подлинно творческие действия, развивает творческие способности и логическое мышление).

Приведу пример по теме: Оперативное планирование работы производства.

Таблица 4

<b>Приемы создания проблемной ситуации</b>	<b>Побуждение к осознанию противоречия</b>	<b>Побуждение к формулированию темы</b>
Проблемная лекция не должна содержать готового ответа.	Что вас удивило? Что интересного вы заметили? Какие факты здесь на лицо?	Что из этого следует? Как и с помощью чего можно решить задачу?

2. Столкнуть мнения учеников вопросом или практическим заданием на новый материал	Почему мы использовали данную последовательность выполнения этой задачи?	
3. Дать практическое задание не сходное с предыдущим	Что привело вас к этому решению?	

**Пример 1:** Определить количество потребляемых блюд и составить план-меню для кафе молодежного, где в среднем количество потребителей за день бывает 175 человек.

1. Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле  $n = N \cdot m$

где  $n$  - количество блюд, реализуемых за день;

$N$  - количество потребителей, обслуживаемых в столовой;

$m$  - коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов (приложение 2).

Разбивка блюд по ассортименту

Таблица 5

Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида
холодные	175		
первые	175		
вторые	175		
сладкие	175		
напитки	175		

**Приложение 2** Коэффициент потребления блюд для предприятий общественного питания (прилагается)

**Пример 2.** Составить план-меню для кафе молодежного, где в среднем количество потребителей за день бывает 175 человек.

Организация \_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_

План- меню обеда на \_\_\_\_\_ м-ц. 2021\_\_ г.

Таблица 6

№ по сборнику рецептур	Наименование блюда	Выход	Количество	Ответственный
1.				
И т.д.				

Существует и ещё одно условие успешного создания проблемной ситуации - она должна строиться на таких вопросах, которые сравнительно легко привлекают внимание студентов, соответствуют их интересу и обращены к их опыту и знаниям.

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме: «Особенности составления меню в предприятиях общественного питания»:

- Характеристика основных видов меню в предприятиях общественного питания. - Основные правила расположения блюд и закусок в меню.
- Особенности составления меню для кафе.
- Особенности составления меню для ресторанов.
- Особенности составления меню комплексных обедов (завтраков, ужинов).
- Особенности составления меню детского питания.

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Составить 3 технико-технологические карты на 3 блюда по выбору из Сборника рецептур.

При рассмотрении материала ценится умение преподавателя вести диалог с аудиторией, рассуждать и реагировать на вопросы. Каждая небольшая «порция» материала предваряется эвристическими вопросами к аудитории.

Приведу следующий пример:

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
2. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
4. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?
5. Как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха?
6. Как составляется наряд-заказ в кондитерском цехе?
7. В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом?
8. Что такое плановое меню и его назначение?

С целью получения результата обучения я систематически применяю тесты, опросники разных видов, которые позволяет быстро и достаточно достоверно проанализировать успешность обучения. Результаты тестов обязательно анализируются, чтобы достичь осознания каждым обучаемым причины возникновения ошибки.

Опыт работы по изучению эффективности использования тестов на уроках показывает, что обучение работе с тестом лучше начинать с заданий закрытого типа на выбор правильного ответа, которые оказываются наиболее простыми для понимания. По мере изучения материала тестовые задания усложняются.

Приведу пример тестового задания по теме: Оперативное планирование предприятий с полным циклом производства.

**Приложение 3** (прилагается)

Основная цель проблемного обучения состоит в том, чтобы привести в движение мотивационный механизм поисковой деятельности студентов. Ведь для разрешения проблемной ситуации необходимо преодоление трудностей. Сам по себе элемент сложности привлекает и ощущение трудности является, таким образом, отправным условием для формирования проблемы. Однако важно, чтобы уровень сложности был посильным для студентов, чтобы они располагали необходимым уровнем знаний, которые и позволят подойти к поиску на поставленный вопрос.

## РОЛЬ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ КРЕДИТНО-МОДУЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Модульно - кредитная технология обучения, осуществляется на основе выбора и самостоятельного планирования обучающимися последовательности изучения дисциплин, с использованием кредита как унифицированной единицы измерения объема учебной работы обучающегося и преподавателя.

Основными задачами модульно - кредитной технологии обучения являются: унификация объема знаний студентов; максимальная индивидуализация обучения; повышение роли самостоятельной работы.

Важное значение имеет повышение роли самостоятельной работы студентов, которая позволяет развивать творческий подход и исследовательские навыки.

Самостоятельная работа студента (СРО) имеет методологическое значение. Установка на «добывание» знаний является залогом постоянного улучшения профессионализма в будущем.

Самостоятельная познавательная деятельность студента предполагает его умение ориентироваться в новой ситуации, самостоятельно видеть и ставить проблему, находить подходы и пути ее решения.

Самостоятельная работа обучающегося (СРО) - работа по определенному перечню самостоятельно осваиваемых тем, обеспеченных учебно-методической литературой и рекомендациями.

Контроль осуществляется посредством тестов, контрольных работ, рефератов и отчетов. При кредитной системе обучения самостоятельная работа обучающегося имеет две составляющие:

- самостоятельная работа обучающегося, выполняемая под руководством преподавателя;
- работа (задание), выполняемая обучающимися полностью самостоятельно.

Критерии оценивания самостоятельной работы

Таблица 7

№	Наименование критерия	Максимальный балл
1	Владеет глубокими знаниями, умеет самостоятельно анализировать и увязывать с будущей практической деятельностью	0-40
2	Выполняет расчеты и составляет схемы, знает элементы самостоятельного анализа	0-20
3	Владеет основными правилами расчета, правилами и требованиями	0-30

Примером самостоятельной работы обучающегося, выполняемая под руководством преподавателя может служить следующие задания по дисциплине «Организация питания» на тему «Оперативное планирование работы производства». Ниже приведены примеры

**Задание 1.** Составить ассортимент мучных кондитерских и кулинарных



изделий для кондитерского цеха в виде таблицы.  
Ассортимент кондитерских изделий цеха

Таблица 8.

Наименование изделия	Вес шт, в гр	количество шт.	№ рецептуры
бриоши			
итд			

Самостоятельная работа заключается в использовании знаний смежных дисциплин по предмету «Технология приготовления пищи», «Оборудование предприятий питания», логического мышления в составлении алгоритма последовательного организации рабочих мест, в умении работать со сборником рецептов.

**Задание 2.** Произвести расчет сырья для приготовления заданного количества кондитерских изделий, используя формулу. Заполнить наряд-заказ для выполнения производственной программы кондитерского цеха.

При составлении производственной программы цеха следует пользоваться действующими нормативными документами: сборниками рецептов мучных кондитерских изделий, техническими условиями и технологическими инструкциями на кондитерские изделия.

Производственная программа служит основой для дальнейших расчетов. Расчет количества сырья, необходимых для приготовления изделий производится на основании наряд – заказа и сборника рецептов мучных кондитерских изделий. В данном проекте расчет производится по расчетному меню.

По расчетному меню количество сырья ведется по формуле:

$$G = \frac{n \cdot d \cdot gr}{100}$$

G – масса или количество сырья (или п/ф) данного вида, кг;

пд– количество штук, изделий данного вида, шт.;

гр– норма сырья(п/ф) данного вида на одно изделие, г

Примером работы выполняемая обучающимися полностью самостоятельно могут служить следующие задания, которые направлены на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины:

**Задание 3.** Составить схему организации работы мясного цеха.

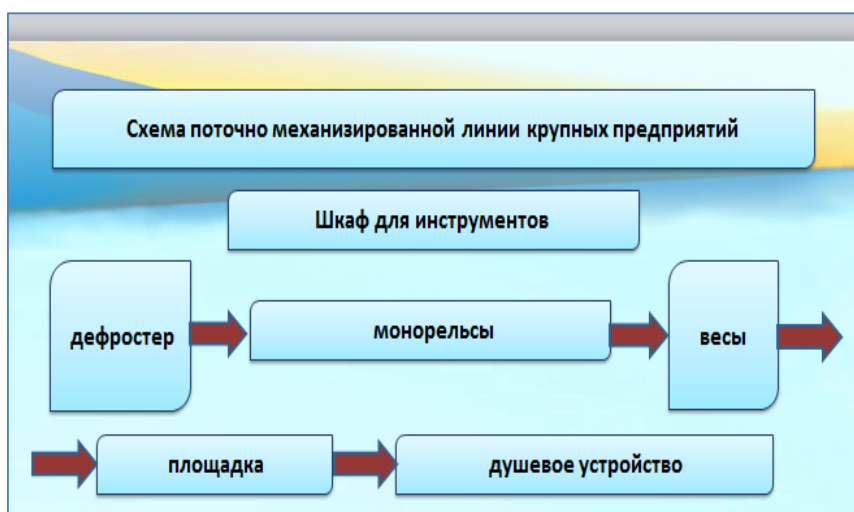


Рисунок 4- Схема поточно механизированной линии крупных предприятий.

Планирование и организация контроля по СРС способствует развитию у студентов внутренней мотивации к изучению и применению знаний. Применяемые мной формы и методы самостоятельной работы студентов (СРС) способствуют приобретению навыков самостоятельного поиска ответов на поставленные вопросы, умений анализировать факты, обобщать и делать логические выводы.

Самостоятельно найденный ответ создает положительные эмоции, устраняет неосознанное сопротивление процессу обучения.

Пример СРО выполняемая обучающимися полностью самостоятельно.

Задание 1. Изучите схему на рис. 1, с 124 учебником Л-2 определите отличительные особенности цеховой от бесцеховой структуры производства



Рисунок 5- Структура производства.

**Задание 2.** Заполните таблицу SWOT – анализа поточно механизированной линии крупных предприятий по производству мелкокусковых полуфабрикатов

Таблица 9

Сильные стороны	Слабые стороны

## **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КАК ОДНА ИЗ ИННОВАЦИОННЫХ ФОРМ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПО КРЕДИТНО-МОДЕЛЬНОЙ СИСТЕМЕ**

Применяя различные формы и методы обучения по принципу технологичности и инновационности кредитно-модульной системы ИКТ технологии, позволяют реализовать идеи индивидуализации и дифференциации обучения.

Положительную динамику роста активности и усвояемости учебного материала обучающимися, можно достичь используя на уроках специальных дисциплин ИКТ технологии, интерактивные методы обучения, которые направлены в первую очередь на результат обучения.

К распространенным инновациям в преподавании специальных дисциплин можно отнести различные игры: деловые, аттестационные, организационно-деятельностные, инновационные, рефлексивные игры по снятию стрессов, также методы кейс-стадии, дискуссии, мозговой штурм, ролевые игры, метод проектов, проблемный метод, ситуационные задачи, обратная связь.

Я считаю, что положительным при использовании инновационных технологий в процессе изучения дисциплин является повышение качества образования за счет:

- адаптации обучаемого к учебному материалу с учетом собственных возможностей и способностей;
- возможности выбора более подходящего для обучаемого метода усвоения дисциплины;
- регулирования интенсивности обучения на различных этапах учебного процесса;
- самоконтроля;
- поддержки активных методов обучения;
- развития самостоятельного обучения.

Выбор форм и методов обучения урока может быть различной, которая зависит от дидактических целей запланированного урока.

Результатом обучения должно быть понимание, применение и деятельность студента в новых условиях, совершенствуя тем самым свой творческий потенциал.

Включение в ход урока ИКТ делает процесс обучения интересным и занимательным, создаёт бодрое, рабочее настроение, облегчает преодоление трудностей в усвоении учебного материала. Это поддерживает и усиливает интерес к учебному предмету.

Поиск новых подходов к образовательным технологиям, способствующим успешному проектированию творческой деятельности учащихся, становится актуальной и значимой задачей современной урока.

В качестве инноваций в преподавании специальных дисциплин применяется метод проектов. Инновационная образовательная проектная деятельность является эффективной формой организации учебного процесса,

направленной на индивидуальное развитие познавательных интересов и творческих способностей студентов.

Проектная деятельность обучающихся - одна из важнейших составляющих образовательного процесса. Посредством проектной деятельности формируются знания и навыки о структуре задачи, этапах ее выполнения; осваиваются основные элементы технологических цепочек.

Метод проектов всегда предполагает решение некоторой проблемы, которая предусматривает, с одной стороны, использование разнообразных методов и средств обучения, а с другой - интегрирование знаний и умений из различных областей науки, техники, технологии, творческих отраслей.

При подборе объектов проектной деятельности учитываю основные требования:

- подготовленность обучающихся к данному виду деятельности;
- интерес студентов к проблеме;
- практическая направленность и значимость проекта;
- творческая постановка задачи;
- практическая осуществимость проекта.

Правильный выбор темы с учетом названных требований и личностных интересов обучающихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность при выполнении проекта.

Главная задача состоит в том, чтобы создать для обучающихся предпосылки для успешного творчества, организовать проектную деятельность и поэтапную проработку выбранной темы.

Приведу пример практикуемых мной проектов.

Проект: Организация рабочего места в горячем цехе

Тип проекта: практико-ориентированный (работа в группах)

Форма: Идеальный проект

Планируемый результат: Составление схемы рабочего места (специализированного, универсального)

Решение основывается на знаниях параметров и требований размещения оборудования цеха и сложности выполняемых работ.

-на уроке обучающиеся, работая в малой группе, создают эскиз объекта на бумаге;

-обсудив полученный эскиз и придя к единогласному мнению студенты готовятся к его защите;

- представление проекта обучающимся группы.

Результат проектной работы является заполнение таблицы с помощью шаблона «Сортировка картинок» сервиса LearningApps. Студенты выполнив задание могут проверить и закрепить свои знания в привлекательной игровой форме.

Как показал опыт, применение сервиса LearningApps помогает решать образовательные задачи урока, активизирует познавательную деятельность студентов, развивает у них познавательный интерес к учебному материалу.

В итоге обсуждаются возможности и выбора оптимального из них, на основе которого выбирается самое эффективное решение.



Рисунок 6- LearningApps.

### Критерии оценивания проектной деятельности

Таблица 10

№	Наименование критерия	Максимальный балл
1	Владеет разносторонними знаниями, безупречно выполняет задание, продемонстрировал творческие способности.	0-40
2	Владеет основными знаниями и успешно выполняет задания согласно параметрам и требованиям, умеет работать в команде.	0-30
3	Владеет основными правилами и требованиями, поэтапно выполняет задачи.	0-20

### Прямая мозговая атака (мозговой штурм).

В последнее время в образовательной сфере все чаще используется такой метод, как мозговой штурм, занявший достойное место и в процессе образования. Метод мозгового штурма (мозговой штурм, мозговая атака) – оперативный метод решения проблемы на основе стимулирования творческой активности, при котором участникам обсуждения предлагают высказывать как можно большее количество вариантов решения, в том числе самых фантастичных.



Этапы мозгового штурма:

- 1 Постановка проблемы.
- 2 Генерация идей.
- 3 Группировка, отбор и оценка идей.

Метод реализуется как система сбора как можно большего количества идей, которые обсуждаются, классифицируются. Из представленных идей остаются оптимальные с точки зрения заданных условий.

Система способствует освобождению от инерции мышления.

Правила поведения метода мозгового штурма:

- 1) абсолютный запрет критики предложений;
- 2) поощрение реплик, шуток.

Отбор идей ведут специалисты-эксперты. Они оценивают идеи на двух этапах: на первом этапе выделяют наиболее оригинальные и рациональные; на втором этапе остаются оптимальные с учетом специфики поставленной творческой задачи.

Задача экспертов:

- 1 Сгруппировать сходные идеи, постараться сформулировать общий принцип, который лежит в основе группы идей.
- 2 Оценка перспективности каждой идеи с точки зрения практического воплощения при наличии известных экспертам ограничений.
- 3 Развитие перспективных идей, наполнение их конкретным содержанием.
- 4 Формулировка способов решения задачи на профессиональном языке.

Приведу пример к этапу урока с применением «Мозгового штурма»

**Тема: Организация работы кулинарного цеха.**

Проблема: Как организуют работу кулинарного цеха?

1. Ведется работа групп по поиску ответ в области предложенной темы.
  - студенты высказывают свои ассоциации и максимально возможное количество идей, высказывают свои знания по изучаемой теме в форме дискуссии и вводят предложения в приложение Socratic, которое высвечивается на экране.
  - рисуют схему кулинарного цеха на основании предложенной идеи.
2. Работа экспертов
  - Рассмотрение схемы кулинарного цеха каждой группы
  - Формулировка общих идей
  - По спорным моментам формируются вопросы
  - Введение и изложение ключевого понятия в приложения Socratic.
3. Работа преподавателя по формулировке способов решения с помощью опроса, сопоставления, а также на данном этапе студентам дается возможность высказать свое несогласие, если новая информация противоречит уже имеющейся или если их собственные предположения не оправдались.

Опираясь на полученный материал и те знания, которые были до этого, студенты, пытаясь сопоставить первое со вторым, формулируют и задают новые вопросы.

Таким образом, занятия, проведенные с помощью этих приемов, помогают воспитывать в обучающихся умение анализировать информацию,

корректно отстаивать свое мнение, видеть ситуацию целиком, а не отдельные ее части, вести конструктивные дискуссии и применять полученные знания на практике.

Результат работы: Схема кулинарного цеха заготовочного предприятия.

Критерии оценивания заданий критического мышления

Таблица 11

<b>№</b>	<b>Наименование критерия</b>	<b>Максимальный балл</b>
1	Умеет планировать свою деятельность, т.е. способность к самоорганизации	0-40
2	Использует знания из различных источников, знает технику аргументации, последовательность умозаключении	0-30
3	умений находить главную информацию на фоне избыточной. Способность высказывать свою точку зрения.	0-20



## РЕАЛИЗАЦИЯ ПРИНЦИПА МОДУЛЬНОСТИ С ПОМОЩЬЮ ИНТЕРАКТИВНОГО МЕТОДА – ДЕЛОВАЯ ИГРА

Важную роль в методике преподавания специальных дисциплин отводится интерактивному методу- дидактическим играм (деловые и ролевые игры, блиц- игры и т.д.).

Построенная на условностях, игра вместе с тем достаточно точно и продуктивно отражает структуру реальной деятельности, а это значит, что приобретенные в игре знания, приемы и навыки будут применяться игроками в реальной повседневной жизни.

Наиболее популярной дидактической игрой при работе со студентами учебных заведений является такой ее вид, как ролевая игра, которая направлена на формирование целеустремленности, ответственности, самостоятельности, коммуникабельности и других личностных качеств.

Деловые игры, в свою очередь, направлены преимущественно на формирование профессиональных качеств – мотивации и интереса к выбранной профессии, актуализируют творческий потенциал личности, обеспечивают самоорганизацию деятельности. Деловые/ролевые игры – имитационное моделирование профессиональной деятельности и ролевое взаимодействие по игровым правилам участвующих в ней специалистов, в определенном условном времени, в атмосфере неопределенности, при столкновении позиций, с разыгрыванием ролей и оцениванием.

Этапы разработки сценария игры:

- 1) введение в игру;
- 2) определение количества игровых групп;
- 3) игровой этап;
- 4) подведение итогов игры.

Пример деловой (ролевой) игры представлен ниже.

Тема: «Организация работы складских помещений и требования к ним» можно провести игру с аналогичным названием по модулю учебной программы.

Первый этап - подготовка игры: Студенты выявляют действующих ответственных лиц для работы складских помещений;

-распределение ролей (зав. производством, кладовщик, предприятие поставщик);

-подготовка необходимой документации (договор, накладные, товарно-транспортные накладные; счет-фактура, план мероприятий по сокращению расход).

Для деловой игры каждой группе отводится своя конкретная роль. Подбор осуществляется преподавателем совместно с самими студентами.

Результат игры.

Руководитель предприятия заполняет договора с поставщиками;

Зав производством составляет план мероприятий по сокращению расходов и сверяет счет-фактуру;

Кладовщик ведет сверку данных накладного и товарно–транспортных накладных.

Преподаватель (можно совместно с экспертом) проводит анализ выполненных работ по представленным критериям:

- теоретическая подготовленность студентов;
- умение работать в команде;
- Соответствие исполняемой роли и задачам игры.

Приложение 4. Счет – фактура (прилагается)

Приложение 5. Форма договора поставки продуктов (прилагается)

Приложение 6. Товарная накладная (прилагается)

Для повторения и проверки знаний студентов на различных этапах урока в игровом формате очень удобны интерактивные методы.

Использование приложение Kahoot! в качестве опросника на уроках специальных дисциплин способствует активности, формированию навыков критического мышления.

Данное приложение является одним из самых удобных игровых форм. Его можно использовать на разных этапах учебного занятия в различной форме. например: «Правда» или «Ложь», «Цепочка слов» «Шаги к успеху» Блиц-игра «Термины и буквы»

Приведу пример по теме: Хранение и отпуск продуктов.

1. При хранении сырья и продуктов выполняются требования санитарных норм и правил в соответствии с Сан П и Н (правда)
2. Контроль за соблюдением санитарных правил возлагается на руководителя предприятия (ложь) на органы санэпид службы.
- 3.Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить в складских помещениях оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их товарным знаком (ложь) в соответствии с их физико-химическими свойствами.
- 4.Существую 5 способов хранения и укладки сырья и продуктов (правда)
- 5.Нормируемые потери это-бой, порча продуктов (ложь) –усушка, распыл, разлив.
- 6.кладовщик обязан подготовить мерную тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструменты. (правда)

Известно, что при изложении учащимся содержания дисциплины не должно быть разрыва между теорией и практикой. Этого можно достичь, если инновационные методы преподавания будут органично включать в себя эффективные методы организации познавательной, а также самостоятельной работы учащихся. На занятиях по специальным дисциплинам внедрен и успешно используется на практике метод дифференцированного подхода, когда для выполнения лабораторных работ преподавателем подобраны разно уровневые задания, которые позволяют вовлечь в активное участие на занятии всех учащихся в соответствии с их возможностями и способностями.

Использование инновационных технологий позволяет мне индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, контролировать деятельность каждого, активизировать творческие и познавательные способности студентов, оптимизировать учебный процесс, значительно

увеличить темп работы. Это приводит к росту качественной успеваемости по дисциплине и сохраняет устойчивый интерес к предмету.

## МЕТОДЫ И ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИНЦИПА ГИБКОСТИ И ПАРТНЕРСТВА КРЕДИТНО-МОДУЛЬНОЙ СИСТЕМЫ ОБУЧЕНИЯ

Одной из наиболее перспективных, на мой взгляд, является технология развития критического мышления, при которой в центре образовательного процесса находится студент, а личностно- ориентированное обучение является одним из компонентов здоровье сберегающей технологии.

Меня привлекает в данной технологии развитие таких качеств студентов, как критическое мышление, коммуникативность, креативность, самостоятельность, толерантность, ответственность за свой выбор и результаты своей деятельности. Чтобы сформировать такие качества, необходимо научить студентов:

- рассматривать новые знания в контексте имеющихся;
- отвергать ненужную или неверную информацию;
- выявлять ошибки в рассуждениях;
- уметь отличать факт, который можно всегда проверить, от предположения; подвергать сомнению логическую непоследовательность операции. Технология развития критического мышления состоит из 3 этапов.

Для реализации этой цели внедряю интерактивные методы:

- игровые приёмы;
- приём конструирования (мозаика);
- постановка прямых и скрытых вопросов к тексту (преподавателем или студентами);
- поиск в тексте ответов на поставленные вопросы;
- расположение ключевых слов, операции в логической последовательности;
- графическая систематизация материала текста: кластеры, таблицы, схемы.

Реализация поставленных задач выполняется в следующей последовательности: Первый этап - «Включение», в ходе которой у студентов активизируются имевшиеся ранее знания, побуждается интерес к теме. Для этого мною широко используется шаблон «Цепочка признаков» сервиса LearningApps, в ходе которого студенты включаются в работу. Формирует умение описывать объект через предложенные признаки, определяют по заданным частям модели скрытые части, составляют внутренний план действий.

Второй этап - «осмысление», в ходе которой происходит непосредственная осмысленная работа по выявлению связей, предложенных выше признаков с помощью шаблона «Мозаика» сервиса LearningApps.

Третий этап - «размышление». На этом этапе студент формирует общее понятие о материале и фиксирует его с помощью SWOT-анализа.

Именно здесь происходит активное переосмысление собственных представлений с учётом вновь приобретенных знаний.

Приведу пример урока на тему Организация работы холодного цеха.

Вопросы для игры «Цепочка признаков»

1. Что является важным фактором организации холодного цеха?
2. На основании чего составляется производственная программа холодного цеха?

3. Какие требования учитывают при планировке холодного цеха?
4. Что необходимо учесть при расстановке оборудования холодного цеха?
5. Как влияет количество работников цеха на производство?
6. От чего зависит режим работы холодного цеха?

На данном этапе «Включение» даю возможность студентам проанализировать то, что они знают по изучаемой теме, так как это создаёт дополнительный стимул для формулировки собственных целей, создающих необходимый внутренний мотив к процессу учения. Ведь лучше студенты усваивают ту тему, о которой они уже что-то знают. И в этом случае им проще принять решение, потому что они опираются на собственный опыт. И для меня важно, чтобы студенты сами поставили цели урока.

В процессе реализации данного этапа использую на уроках сочетание индивидуальной и групповой форм работы.

Индивидуальная работа позволяет всем высказаться, групповая – услышать других. Стараюсь поддержать обмен мнениями, так как это способствует выработке новых идей, появлению новых вопросов и поиск ответов на них, что побуждает интерес к обсуждению. Работа в группах способствует созданию атмосферы комфорта, поддержки. Это помогает некоторым студентам преодолеть чувство страха. В этом заключается психологический аспект технологии. Моя задача заключается в том, чтобы стимулировать мыслительную деятельность студентов и систематизировать полученную информацию.

Так в тесном сотрудничестве преподавателя и студента появляются новые знания. Педагогика сотрудничества помогает добиваться стабильных результатов, повышать мотивацию студента, признавать его право на сотрудничество.

На уроке изучения нового материала, второй этап осмысления, занимает наибольшее время, поэтому этот этап успешнее проходит, если задан высокий темп на первом этапе «Включение». Студенты знакомятся с новым материалом при помощи презентации и видеоматериала по обзору и ознакомлению холодного цеха предприятия питания. На данном этапе происходит осмысление содержания.

Следующее действие: из предложенных мной вопросов студенты составляют мозаику в которой находится основная цель урока - это изучение особенности организации холодного цеха и рабочего места.

Основной задачей осмысления является отслеживание студентом своего понимания отслеживаемой проблемы.

С помощью шаблона «Мозаика» сервиса LearningApps создаю корзину «прямых» и «скрытых» вопросов.

**Задание 1.** Заполните таблицу

## Организация работы холодного цеха

Таблица 12

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасности цеха
1.				
2.				
И т.д.				

**Задание 3.** Подберите инструменты, инвентарь для приготовления холодных

**Подобрать инструменты, инвентарь для приготовления холодных блюд**

Таблица 13

№ п/п	Наименование блюд, закусок	Наименование инвентаря, инструмента цеха
1.	Для приготовления бутербродов	
2.	Для приготовления овощных салатов	
3.	Для приготовления заливных блюд	

На этапе рефлексии оцениваю результаты работы студентов, используя как письменные, так и устные формы работы. Важно, чтобы этот процесс студенты осуществляли самостоятельно, без принуждения преподавателя. Если это устная форма, то стараюсь оценивать не только работу студентов, но и свои ощущения по поводу происходящего на уроке. Понятно, что ответы бывают разные. Некоторые суждения нуждаются в дискуссии. В любом случае этап рефлексии способствует развитию навыков критического мышления.

Осуществляя дифференцированный подход обучения важно, чтобы предложенная нагрузка (задание) была наиболее оптимально для каждого студента

Таблица 14

Обсуждаемая тема: Организация холодного цеха на предприятиях с цеховой структурой	Положительное влияние	Отрицательное влияние
Внутренняя среда	S Strengths (Сильные стороны)	W Weaknesses (Слабые стороны)

Внешняя среда	О Opportunities (Возможности),	Т Threats (Риски).
---------------	--------------------------------------	-----------------------

Таблица – Критерии оценивания дифференцированного подхода

Таблица 15

№	Наименование критерия	Максимальный балл
1	Использует системность и целостность знаний по теме.	0-40
2	Владеет основными понятиями и знает особенности организации холодного цеха	0-30
3	владеет последовательностью выполнения требований к организации холодного цеха	0-20

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Учебные заведения, где была внедрена кредитно-модульная система обучения, пришли к выводу, что академическая свобода выбора является одним из основных преимуществ кредитной системы обучения: обучающиеся имеют возможность как выбирать преподавателей, так и формировать свою образовательную траекторию.

Преимуществом кредитной системы обучения является то, что она требует постоянного совершенствования педагогического мастерства, повышения квалификации организаторов учебного процесса, обмена передовым опытом.

ИКТ в образовательном процессе — это норма жизни современного преподавателя и обучающегося. Умение самостоятельно конструировать свои знания, анализировать полученную информацию, выдвигать гипотезы и находить новые решения.

Кредитное обучение дает возможность повысить активность и заинтересованность студента в обучении, стремление повысить свои знания путем СРС (осознанное само совершенство).

Говоря о конкретном опыте внедрения, хочется отметить, что применяемы на уроках активные и интерактивные методы и формы обучения являются практико-ориентируемым, которые находят прямое применение в профессиональной деятельности.

Для достижения результата обучения (РО) информационно-коммуникативные технологии позволяют использовать различные формы и методы, приоритетом, которого является усвоение обучающимися готовых академических знаний через активную самостоятельную деятельность с учётом возможностей каждого обучаемого. Смена приоритетов на самостоятельную активность возможно благодаря информационным и коммуникационным технологиям, которые способствуют

- развивать у обучающихся навыки исследовательской деятельности, творческие способности;
- усилить мотивацию учения;
- сформировать у обучающихся умение работать с информацией, развить коммуникативные способности;
- активно вовлекать обучающихся в учебный процесс;
- качественно изменить контроль за деятельностью обучающихся;
- приобщение учащихся к достижениям информационного общества.

Подводя итог, можно отметить, что эффективность применения инновационных методов преподавания специальных дисциплин очевидна. Данные методы способствуют повышению уровня усвоения знаний, учат студентов творчески мыслить, применять теорию на практике, развивают самостоятельность мышления, умение принимать оптимальные в условиях определенной ситуации решения. Как показывает практика, использование инновационных методов в профессионально ориентированном обучении является необходимым условием для подготовки высококвалифицированных



специалистов. Использование интерактивных методов обучения пробуждает у студентов интерес к самой учебно-познавательной деятельности, что позволяет создать атмосферу мотивированного, творческого обучения и одновременно решать целый комплекс учебных, воспитательных, развивающих задач

Считаю важным заметить, что обязательно нужно учитывать здоровье сберегающие условия обучения студентов и рационально использовать компьютерные технологии в комплексе с традиционными методами обучения.

Следует отметить, что время на предварительную подготовку учителя при использовании ИКТ на первом этапе, несомненно, увеличивается, однако постепенно накапливается методическая база, что значительно облегчает эту подготовку в дальнейшем.

Это помогает улучшить организацию урока, разнообразить его формы, повысить качество контроля знаний студента. Информационные технологии открывают новые возможности для совершенствования учебного процесса, активизируют познавательную деятельность учеников и позволяют организовать самостоятельную и совместную работу обучающихся и учителей на более высоком творческом уровне.

Таким образом – деятельностный подход, правильный выбор и реализация современных педагогических технологий в сочетании с информационными технологиями могут существенно повысить эффективность образовательного процесса, решить стоящие перед образовательным учреждением задачи воспитания всесторонне развитой, творчески свободной личности, мобильного и конкурентоспособного специалиста.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей и фруктов

Наименование сырья и способы промышленной и кулинарной обработки	Масса сырья брутто, г.	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто %	Масса сырья нетто или полуфабриката г.	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката, %.	Выход готового изделия г.
Картофель Свежий продовольственный:					
Молодой, сырой, очищенный до 1 сентября	125	20	100	-	100
молодой очищенный отварной до 1 сентября	133	20	106	-	100
сырой очищенный: с 1 сентября по 31 октября	133	25	100	-	100
с 1 ноября по 31 декабря	143	30	100	-	100
с 1 января по 28-29 февраля	154	35	100	-	100
с 1 марта	167	40	100	-	100
Очищенный отварной					
с 1 сентября по 31 октября	137	25	103	3	100
с 1 ноября по 31 декабря	147	30	103	3	100
с 1 января по 28-29 февраля	158	35	103	3	100
с 1 марта	172	40	103	3	100
Отварной, в кожуре, с последующей		-			

очисткой:					
с 1 сентября по 31 октября	137	-	137	3+25	100
с 1 ноября по 31 декабря	147	-	147	3+30	100
с 1 января по 28-29 февраля	159	-	159	3+35	100
с 1 марта	172	-	172	3+40	100
Печеный в коже	125	-	125	20	100
с последующей очисткой	167	-	167	40	100

\* сборник рецептов 1996 г. таблица № 24 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Коэффициент потребления блюд для предприятий общественного питания

Предприятие общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		m	mх	ml	mil
1. Столовые					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При промышленных предприятиях:					
по абонеентам (обед)	3,0-4,0				
При вузах:	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,30
обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
обед (по абонеентам)	3,0-4,0				
ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,2
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по сокращенному меню:					
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35

вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
III. Кафе					
Общего типа					
С самообслуживанием	1.6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные					
1. С самообслуживанием:					
молочные	1.6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерские	0,3	-	-	-	0,3
2. С обслуживанием официантами:					
молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	-	-	-	1,0
IV. Закусочные					
1.С самообслуживанием:					
общего типа	1.5	0,53	0,15	0,75	0,07
пирожковые, чебуречные	1.2	0,2	0,3	0,7	-
сосисочные	1.2	0,4	-	0,8	-
пельменные	1.5	0,4	0,3	0,8	-
2. С обслуживанием официантами:					

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Тест по теме: Оперативное планирование предприятий с полным циклом производства

1. Для проведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения:

А) замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные, экспедиция.

В) тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные (для яиц, посуды, тары), экспедиция.

С) замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, экспедиция.

Д) замеса теста, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные, экспедиция.

Е) замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные, экспедиция.

2. Для развеса продуктов используют весы с пределами измерения массы
- А) от 2 до 100кг и мерную посуду.
  - В) от 2 до 120кг и мерную посуду.
  - С) от 2 до 110кг и мерную посуду.
  - Д) от 2 до 150кг и мерную посуду.
  - Е) от 2 до 140кг и мерную посуду.
3. Это отделение оснащают хорошей вентиляцией, так как при работе выделяются вредные для здоровья вещества
- А) тесторазделочное
  - В) приготовление крема
  - С) выпечное
  - Д) отделки изделий
  - Е) замеса теста,
4. Для приготовления бисквитного теста оборудуют отдельное рабочее место
- А) вблизи с пекарными шкафами
  - В) вблизи отделочного помещения
  - С) вблизи моечного отделения
  - Д) вблизи универсального привода
  - Е) вблизи экспедиции
5. Чтобы избежать транспортировки заварного теста, технологическую линию приготовления располагают вблизи
- А) экспедиции
  - В) остывочного отделения
  - С) выпечного отделения
  - Д) отделочного помещения
  - Е) кладовой
6. Готовые кондитерские изделия хранят
- А) в складском помещении суточного запаса.
  - В) в экспедиции, которую оборудуют холодильной камерой, стеллажами, весами и производственными столами.
  - С) в цехах, которые оборудуют стеллажами.
  - Д) в экспедиции, которую оборудуют холодильной камерой, стеллажами, весами и производственными столами.
  - Е) в цехах, которые оборудуют холодильной камерой.
7. Производственная мощность малого кондитерского цеха составляет
- А) до 3 тыс. изделий в день,
  - В) до 1 тыс. изделий в день,
  - С) до 2 тыс. изделий в день,
  - Д) до 1,5 тыс. изделий в день
  - Е) до 4 тыс. изделий в день
8. Количество и состав производственных помещений зависят
- А) от наличия сырья в кладовой
  - В) от объема и ассортимента выпускаемой цехом продукции.
  - С) от мощности технологического оборудования
  - Д) от количества работников предприятия

- Е) от производственной программы предприятия
9. Для создания оптимальной температуры для брожения дрожжевого теста, дежу с тестом помещают в
- А) специальные термостатные камеры, а при отсутствии их ставят возле жарочных шкафов в выпечном помещении.
  - В) специальные термостатные камеры, а при отсутствии их ставят рядом с остывочным помещением.
  - С) специальные термостатные камеры, а при отсутствии их ставят возле экспедиции.
  - Д) специальные термостатные камеры, а при отсутствии их ставят вблизи отделочного помещения
  - Е) специальные термостатные камеры, а при отсутствии их ставят возле моечного отделения
10. Предприятия большой мощности производят кондитерские изделия
- А) свыше 25 тыс. тонн в год.
  - В) свыше 15 тыс. тонн в год.
  - С) свыше 10 тыс. тонн в год.
  - Д) свыше 30 тыс. тонн в год.
  - Е) свыше 20 тыс. тонн в год.
11. Норма длины производственного стола на одно рабочее место
- А) не менее 1,0 м.
  - В) не менее 1,15 м.
  - С) не менее 1,35 м.
  - Д) не менее 1,5 м.
  - Е) не менее 1,25 м.
12. Подбор пекарных и жарочных шкафов зависит
- А) от мощности цеха.
  - В) от ассортимента выпускаемой продукции.
  - С) от количества работников предприятия.
  - Д) от производственной программы.
  - Е) от технических характеристик оборудования.
13. По производственной мощности кондитерские предприятия делятся на
- А) 2 группы
  - В) все ответы верны
  - С) 3 группы
  - Д) 4 группы
  - Е) 5 группы
14. Выпекают изделия в соответствии с графиком, в зависимости
- А) от ассортимента продукции
  - В) от сроков изготовления и температурного режима выпечки
  - С) от сроков хранения
  - Д) от сроков реализации продукции
  - Е) от вида технологического оборудования
15. Скоропортящиеся продукты в кладовой суточного запаса хранятся в холодильной камере

- А) при Т 6-8 С
- В) при Т 5-10 С
- С) при Т 0-1 С
- Д) при Т 5-8 С
- Е) при Т 2-4 С

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**СЧЕТ-ФАКТУРА N \_\_\_\_\_ от " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ года (1)**  
**ИСПРАВЛЕНИЕ N \_\_\_\_ от " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ (1а)**

Продавец \_\_\_\_\_

Адрес, \_\_\_\_\_

ИНН/КПП продавца \_\_\_\_\_

Грузоотправитель и его адрес он же \_\_\_\_\_

Грузополучатель и его адрес \_\_\_\_\_

К платежно-расчетному документу N \_\_\_\_ - \_\_\_\_ от \_\_\_\_ - \_\_\_\_

Покупатель \_\_\_\_\_

Адрес \_\_\_\_\_

ИНН/КПП покупателя \_\_\_\_\_

Валюта: наименование, код \_\_\_\_\_

Идентификатор государственного контракта, договора (соглашения) (при наличии)

Наименование товара (описание выполненных работ, оказанных услуг), имущественного права	Код вида товара	Единица измерения		Количество (объем)	Цена (тариф) за единицу измерения	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав без налога - всего
		код	условное обозначение (национальное)			
1	1а	2	2а	3	4	5
Всего к оплате						

Руководитель организации  
или иное уполномоченное  
лицо

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ф.и.о.)

Индивидуальный предприниматель  
или иное уполномоченное лицо \_\_\_\_\_ (подпись)  
(ф.и.о.) (реквизиты свидетельства о государственной  
регистрации индивидуального  
предпринимателя)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4 продолжение  
СЧЕТ-ФАКТУРА**

В том числе сумма акциза	Налоговая ставка	Сумма налога, подлежащая покупке	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав с налогом - всего	Страна происхождения товара		Регистрационный номер таможенной декларации
				цифровой код	краткое наименование	
6	7	8	9	10	10а	11
X						

Главный бухгалтер  
или иное уполномоченное  
лицо

\_\_\_\_\_  
(подпись) (ф.и.о.)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

ДОГОВОР N \_\_\_\_\_  
поставки продуктов питания

Г. \_\_\_\_\_

"\_\_" \_\_\_\_\_ Г.

\_\_\_\_\_, именуем\_\_ в дальнейшем "Покупатель", в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуем\_\_ в дальнейшем "Поставщик", в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА



1.1. Поставщик обязан поставить, а Покупатель - принять и оплатить продукты питания (далее - "Товар"), наименование, ассортимент, количество и стоимость которых указываются в товарных накладных (далее - "накладные") на каждую партию Товара.

1.2. Поставка Товара осуществляется партиями на основании заявок Покупателя и при наличии соответствующего Товара на складе Поставщика.

1.3. Заявка Покупателя должна содержать наименование (ассортимент), количество Товара, дату, к которой необходимо поставить Товар, и адрес, по которому он должен быть поставлен, и может быть сделана как письменно, в том числе по факсу, электронной почте, так и в форме телефонной заявки.

1.4. Поставщик гарантирует соблюдение надлежащих условий хранения Товара до его передачи Покупателю.

## 2. КАЧЕСТВО ТОВАРА

2.1. Качество поставляемого Товара должно соответствовать требованиям соответствующих ГОСТов и ТУ, принятых для данного вида Товаров, а также качественным удостоверениям производителя и сертификатам соответствия.

2.2. Срок годности Товара устанавливается в пределах срока годности, указанного производителем на упаковке Товара.

2.3. При поставке Товара Поставщик передает Покупателю все необходимые документы, подтверждающие качество Товара, в том числе сертификаты соответствия и качественные удостоверения производителя.

2.4. Поставщик гарантирует качество и надежность поставляемого Товара.

2.5. Покупатель вправе предъявить претензии Поставщику по качеству и срокам годности поставленного Товара в течение \_\_ (\_\_\_\_) дней после его приемки. Дата приемки соответствует дате, указанной на накладной.

2.6. Поставщик обязуется устранить недостатки или заменить Товар ненадлежащего качества в течение \_\_\_\_\_ дней от даты передачи Товара Покупателю.

2.7. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена негодного Товара осуществляется Поставщиком на основании письменной претензии Покупателя. В претензии должно быть указано количество Товара, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Покупателя. Претензия должна быть подтверждена актами и иными необходимыми документами. Претензия передается заказным письмом или курьерской доставкой с вручением уполномоченному представителю Поставщика под расписку и с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.

## 3. СРОКИ И ПОРЯДОК ПОСТАВКИ

3.1. Товар поставляется в сроки, указанные в заявке Покупателя. Поставщик имеет право досрочной поставки Товара.

3.2. Поставка осуществляется (нужное отметить):

- за счет Поставщика путем доставки Товара Покупателю по указанному им в заявке адресу;

- самовывозом со склада Поставщика, расположенного по адресу:

3.3. Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующих действующим стандартам и техническим условиям.

3.4. Поставщик, допустивший недопоставку Товара, обязан восполнить недопоставленное количество Товара в течение \_\_\_\_\_ дней с момента получения претензии Покупателя.

3.5. Товар передается по накладной, в которой указывается наименование Товара, ассортимент, количество мест и товарных единиц, стоимость Товара.

3.6. В случае отказа от приема продукции Покупатель обязан во всех экземплярах накладной сделать отметку об отказе с указанием причины отказа, должности, фамилии приемщика и подписать ее.

3.7. В случае отказа Покупателя сделать отметки об отказе в приемке Товара в соответствии с п. 3.6 настоящего договора факт отказа удостоверяется актом, составленным представителем Поставщика.

#### 4. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Покупатель оплачивает поставленный Поставщиком Товар по ценам, указанным в накладных на данную партию Товара.

4.2. Расчеты за поставленный Товар между сторонами производятся путем (нужное отметить):

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трех банковских дней с момента передачи Товара Покупателю;

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее \_\_\_\_ дней с момента передачи Товара Покупателю;

- передачи наличных денежных средств в кассу Поставщика в момент передачи Товара Покупателю.

#### 5. ИМУЩЕСТВЕННАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

5.1. За необоснованный отказ от приемки Товара, доставленного по заявке Покупателя, или просрочку выборки Товара Покупатель уплачивает Поставщику штраф в размере \_\_\_\_% (\_\_\_\_\_) от стоимости отгруженного Товара.

5.2. При просрочке оплаты Покупатель обязан уплатить Поставщику пени в размере \_\_\_\_% (\_\_\_\_\_) от суммы долга за каждый день просрочки платежа.

5.3. При просрочке оплаты за полученную продукцию свыше \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) дней Поставщик прекращает прием заявок от Покупателя и приостанавливает исполнение своих обязательств по настоящему договору до полного погашения Покупателем задолженности.

5.4. В случае нарушения сроков поставки Товара по вине Поставщика последний обязан уплатить Покупателю штраф в размере \_\_\_\_% (\_\_\_\_\_) от стоимости непоставленного Товара.

5.5. Покупатель вправе, уведомив Поставщика, отказаться от принятия Товара, поставка которого просрочена на \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) дней.

5.6. Споры, возникшие между сторонами при исполнении договора, разрешаются в установленном действующим законодательством РФ порядке.

## 6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

6.1. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РК

6.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями сторон.

6.3. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и заключается на срок \_\_\_\_\_ до " \_\_ " \_\_\_\_\_ г.

6.4. Если ни одна из сторон не заявит о прекращении (изменении) договора за один месяц до окончания срока, на который заключен договор, его действие автоматически пролонгируется на тот же срок.

6.5. Договор может быть досрочно расторгнут в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

6.7. После подписания настоящего договора все предыдущие переговоры и переписка по нему теряют силу.

## 7. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Поставщик: \_\_\_\_\_

Покупатель: \_\_\_\_\_

Поставщик: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

М.П.

Покупатель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

М.П.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6

		Форма ОКУД	по	Код
				0330212
		по ОКПО		
организация, адрес	_____			
структурное подразделение	_____			
				Вид деятельности по ОКДП
Грузоотправитель	_____	по ОКПО		
Поставщик	наименование организации, адрес, номер телефона, банковские реквизиты	по ОКПО		
Плательщик	наименование организации, адрес, номер телефона, банковские реквизиты	по ОКПО		
Основание	наименование организации, адрес, номер телефона, банковские реквизиты		номер	
	договор, заказ-наряд		дата	
	Транспортная накладная		номер	

дата	

Вид операции

Номер документа	Дата составления

## ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ

Номер по порядку	Товар			Единица измерения		Вид упаковки	Количество		Масса, брутто	Количество, (масса нетто)	Цена, руб., коп.	Сумма без учета НДС, руб., коп.	НДС		Сумма с учетом НДС, руб., коп.
	наименование, характеристика, сорт, артикул	код	наименование	код по ОКЕИ	в одном месте		мест, штук	ставка, %					сумма, руб., коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Итого												X	X		

Номер по порядку	Товар			Единица измерения		Вид упаковки	Количество		Масса, брутто	Количество, (масса нетто)	Цена, руб., коп.	Сумма без учета НДС, руб., коп.	НДС		Сумма с учетом НДС, руб., коп.
	наименование, характеристика, сорт, артикул	код	наименование	код по ОКЕИ	в одном месте		мест, штук	ставка, %					сумма, руб., коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Итого												X	X		

Итого

Всего по накладной

Товарная накладная имеет приложение на

\_\_\_\_\_ листах

и \_\_\_\_\_ содержит

\_\_\_\_\_ порядковых номеров записей  
прописью

Масса груза( нетто) \_\_\_\_\_

Масса груза прописью \_\_\_\_\_

Всего мест \_\_\_\_\_ (брутто)  
прописью \_\_\_\_\_

Приложение, (паспорта, сертификаты и т. п.) на \_\_\_\_\_ листах

прописью  
Всего отпущено на сумму \_\_\_\_\_

прописью  
\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Отпуск разрешил \_\_\_\_\_

По доверенности № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

выданной \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ кем, кому (организация, должность, фамилия, и., о.) \_\_\_\_\_

Груз принял \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись  
расшифровка подписи \_\_\_\_\_



## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Государственная программа развития образования и науки Республики Казахстан на 2020 - 2025 годы.
2. Кредитно-модульная система [Электронный ресурс] / Центр по адаптации системы образования к условиям Болонского соглашения. — Режим доступа: [http://www.giop.ru/REOS/giep/blgn\\_trial.nsf/html/KREDITNO-MODULNAYASISTEMA](http://www.giop.ru/REOS/giep/blgn_trial.nsf/html/KREDITNO-MODULNAYASISTEMA).
3. Тажимуратова А.Е., Базылова Б.К. Новые технологии кредитно-модульного обучения в казахстане // Международный журнал экспериментального образования. — 2012. — № 10. — С. 92-95; <https://expeducation.ru/ru/article/view?id=3148>
4. Об утверждении правил кредитной системы обучения в организациях образования, дающих высшее профессиональное образование // Приказ № 753 мОн РК, 9 декабря 2005 года, Астана.
5. Основы кредитной системы обучения в Казахстане / под общей редакцией Ж.А. Кулекеева, Г.Н. Гамарника, Б.С. Абдрасилова - Алматы: "Казак университеті", 2004.
6. Аканов А.А., Ахметов В.И. Абилова М.А. Модель образования КазНМУ им. С.Д.Асфендиярова. Вып. 1.- Ч.3. - Методы и формы обучения. - Алматы: КазНМУ им. С.Д.Асфендиярова. - 2010 - 72 с.
7. Янковый, В. Болонский процесс: путем европейской интеграции [Электронный ресурс] / В. Янковый. — Режим доступа: <http://iic.dgtu.donetsk.ua/russian/ovs/sgurov.html>, свободный. — Название с экрана. Источник: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=788501>
8. Полат Е.С., Бухаркина М.Ю. Современные педагогические и информационные технологии в системе образования: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
9. Савенков А.С. Проект, проектирование и «проектное обучение» в современном образовании. – М., Дрофа. 2008.
10. Вестник ИСИТО институт стратегических информационных технологий в образовании.
11. Активные и интерактивные формы проведения занятий при подготовке бакалавров сферы обслуживания: учебно-методическое пособие. – М.: Издатель Степаненко, 2011 – 152 с.
12. Колеченко А. К. Энциклопедия педагогических технологий: Пособие для преподавателей. СПб.: КАРО, 2006 – С. 265–271.55
13. Матяш Н. В. Проектный метод обучения в системе технологического образования // Педагогика. – 2000 – № 4
14. Мухина С. А., Соловьева А. А. Нетрадиционные педагогические технологии в образовании. Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2004, – 384 с.