**Педагогические условия:** а) отбор и структурирование содержания специальной дисциплины «Кулинария» в виде обучающих модулей, включающих инвариантную часть, основанную на содержании учебной программы дисциплины и отражающую требования ГОС НПО, и вариативную, основанную на использовании технологии производства кулинарной продукции базовых предприятий; б) построение организационной структуры обучающего модуля в виде системы поэтапного процесса освоения обучающимся блоков: входа и актуализации, информационного, практического и контрольного; в) использование проблемных задач, практикумов, лабораторно-практических работ, проектов, отражающих профессиональную деятельность будущего повара индустрии питания; г) изучение и анализ эффективности формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в образовательном процессе УНПО с привлечением работодателей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Социальный заказ |  | ГОС НПО  |

|  |
| --- |
| **Целевой блок** |
| Формирование производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания |
| **Содержательный блок** |
| Структурные компоненты производственно-технологической компетенции |
| Когнитивный | Операционно-деятельностный | Личностно-мотивационный |
| Формирование знаний о техно-логиях производства кулинарной продукции | Формирование системы последовательных операций, необходимых для производства кулинарной продукции | Формирование учебной мотивации и професио-нально-важных качеств |
| **Организационно-исполнительный блок** |
| Орг.комп / Этапы | 2 разряд(базовый) | 3 разряд(установочный) | 4 разряд(повышенный) |
| Содержание | Модули: информационные, практические, контрольные, вариативные; задания трех уровней сложности |
| Методы  | Информационно-развивающие методы (лекция, беседа, демонстрация учебного фильма, работа с учебным материалом). Проблемно-поисковые методы (лабораторно-практические работы, упражнения, практикумы, решение проблемных задач) |
| Средства | Профессиональный конкурс, творческий проект  |
| **Результативный блок** |
| критерии | Когнитивный | показатели | Сформированность системы знаний | уровни | Высокий(продуктивно-творческий) |
| Операционно-деятель-ностный | Сформированность умений и навыков | Средний(продуктивный) |
| Личностно-мотивационный | Сформированность учебной мотивации и профессионально- важных качеств  | Низкий (репродуктивный) |
|  |
| **Результат:** сформированность производственно-технологи-ческой компетенции будущего повара индустрии питания |
| Повар индустрии питания с требуемым уровнемпроизводственно-технологической компетенции |

**Методологические подходы**: системный, компетентностный, личностно-деятельностный, модульный. **Принципы:** структуризации, проблемности, вариативности и адаптивности, гибкости, преемственности, реализации обратной связи

Рис.9

Рис. 1. **Модель формирования производственно-технологической компетенции**

**будущего повара индустрии питания**