**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 производ  ства 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 уровнем  производственно-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**