

Уважаемые коллеги!

В соответствии с годовым планом работы ПМО представляю отчёт о методической и учебной деятельности за прошедший учебный год. Основной задачей, которую я ставила перед собой, было системное и планомерное формирование познавательных универсальных учебных действий (УУД) у студентов при освоении междисциплинарных курсов профессионального модуля. Работа велась в группах 2–4 курсов.

1. Содержание проделанной работы за учебный год

В течение года я последовательно внедряла в учебный процесс приёмы, направленные на развитие аналитического, информационного, исследовательского и моделирующего компонентов познавательных УУД. Конкретные шаги можно разделить на несколько направлений:

а) Трансформация структуры практических занятий. Вместо пошаговых инструкций «делай по образцу» студенты теперь получают задания открытого типа. Например, при изучении тепловой обработки студентам предлагалось самостоятельно сопоставить данные о потерях массы при разных режимах, используя результаты лабораторных замеров и справочные таблицы, и сформулировать вывод о влиянии параметров на пищевую ценность. Это стимулировало навык выдвижения гипотез, проверки их на практике и формулирования обоснованных выводов.

б) Разработка и апробация банка производственных кейсов. За год создано и апробировано 18 ситуационных задач, максимально приближенных к реальным условиям цеха: «Отклонение органолептических показателей партии полуфабрикатов», «Замена сезонного ингредиента без изменения выхода и себестоимости», «Составление технологической карты при работе с нестандартным сырьём». Обучающиеся учились самостоятельно искать нормативную базу (ГОСТ, ТТК, СанПиН, ТУ), сравнивать данные, выстраивать логические цепочки и предлагать технологически грамотные решения.

в) Внедрение цифровых и расчётных инструментов. На занятиях активно использовались программы автоматизированного расчёта калькуляционных карт, онлайн-справочники по пищевой и химической ценности продуктов, электронные журналы контроля качества. Студентам давались задания на самостоятельный поиск, фильтрацию, сопоставление и систематизацию информации из нескольких источников, что напрямую развивало информационные УУД. Кроме того, проведены два внутригрупповых мини-проекта: «Технолог-исследователь» (разработка рецептуры с расчётом БЖУ и обоснованием назначения) и «Меню-оптимизатор» (составление экономически и нутрициологически сбалансированного меню для специализированного питания).

г) Межпредметная интеграция. Совместно с преподавателем химии и математики были проведены 4 интегрированных занятия, где студенты отрабатывали навыки расчёта пищевых потерь, определения кислотности сред, построения графиков зависимости температуры и времени обработки. Это позволило преодолеть фрагментарность знаний и показать технологический процесс как единую систему.

2. Результаты и диагностика динамики

Для отслеживания эффективности применялась критериальная система оценки и многоуровневая диагностика. Входной срез в сентябре 2025 года показал, что лишь 34% студентов уверенно владеют навыками анализа технологической документации, самостоятельного поиска причин отклонений и построения логических выводов. По итогам майского контрольного среза этот показатель вырос до 71%.

Качественные изменения зафиксированы при защите курсовых работ и практических экзаменов: студенты стали реже обращаться с вопросами «как считать?» или «где взять данные?», чаще самостоятельно сверяются с нормативами, используют сравнительные таблицы, аргументируют выбор режимов обработки. По данным рефлексивных опросов, 82% обучающихся отметили повышение уверенности в работе с профессиональной информацией, 74% научились самостоятельно выявлять причины технологических нарушений, 68% регулярно применяют аналитические приёмы при подготовке к производственной практике.

3. Выявленные трудности и внесённые корректировки

Первоначально часть студентов испытывала когнитивную перегрузку при работе с объёмными нормативными документами и многофакторными расчётными задачами. Для снижения тревожности и повышения качества самостоятельной работы я ввёл(а) поэтапные опорные алгоритмы, чек-листы анализа ТТК и матрицы самопроверки расчётов. Это позволило структурировать мыслительный процесс и сократить количество типовых ошибок.

Также выявилась неравномерность развития УУД внутри групп: студенты с более сильной базой по естественно-научным дисциплинам быстрее осваивали аналитические задания. В ответ была внедрена дифференциация задач по уровням сложности и организовано тьюторское сопровождение в формате парной работы «сильный–средний», что повысило вовлечённость всех обучающихся.

4. Планы на следующий учебный год

Опираясь на итоги года, на 2026–2027 учебный год планирую:

1. Разработать методику ведения индивидуального «Портфолио познавательных УУД» для каждого студента с фиксацией динамики навыков.
2. Подготовить методический сборник «Формирование познавательных УУД на занятиях по технологии продукции общественного питания» для обмена опытом в рамках ПМО.
3. Усилить взаимодействие с предприятиями-партнёрами: пригласить шеф-поваров ресторанов для разбора реальных производственных кейсов на практических занятиях.

Заключение

Интеграция познавательных УУД в изучение МДК дала устойчивый положительный эффект. Студенты перестали воспринимать учебный материал как набор разрозненных правил, а начали видеть технологический процесс как систему, требующую анализа, поиска информации и обоснованных решений. Наша общая задача как преподавателей – продолжать выстраивать учебный процесс так, чтобы каждое занятие становилось площадкой для развития профессионального мышления, а не только отработки моторных навыков.