**Интеграция дисциплин при реализации ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело как средство интенсификации образовательного процесса**

*Тюжина Екатерина Дмитриевна, преподаватель биологии*

*ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»*

Интеграция дисциплин общеобразовательного или элективного курса и дисциплин общепрофессионального цикла важна как средство интенсификации образовательного процесса, а так же как инструмент формирования soft skills у будущих молодых специалистов.

Задания профессиональной направленности помогают студентам не только закрепить на практике полученные знания, но и научиться переносить их в свою профессиональную деятельность, сформировать у них целостную картину мира и уверенность в том, что полученные во время изучения общеобразовательных и элективных дисциплин знания и умения – это база, на которой строятся их профессиональные навыки и личностное развитие.

Примером интеграции элективного курса и общепрофессиональных дисциплин представлен в проекте учебного занятия по дисциплине ЭК.13 Экология в пищевом производстве на тему «Санитарно-гигиеническое нормирование предприятий. Требования СанПиН к предприятиям пищевой промышленности». Данный учебный предмет преподается на втором курсе специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело и связан с такими профессиональными дисциплинами как Микробиология, санитария и гигиена и Основы профессиональной деятельности.

Целью данного проекта являлось продолжение формирования soft skills у студентов, а также повторение и закрепление тем общепрофессионального цикла. В том случае, если элективный курс изучается раньше общепрофессиональных, то полученные знания послужат базой для дальнейшего изучения спецдисциплин.

Задачами данного проекта являются:

1. Формирование ОК студентов 2 курса специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело
* ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
* ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
* ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
* ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
1. Формирование или закрепление знаний и умений по дисциплине Микробиология, санитария и гигиена
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* правила личной гигиены работников организации питания
* обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
1. Формирование или закрепление знаний и умений по дисциплине Основы профессиональной деятельности
* Виды, типы и классы организаций общественного питания;
* Рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг
* основы организации общественного питания;
* основные предприятия общественного питания

Студентам предлагается изучить основные нормативные документы, применяемые при организации предприятий общественного питания: СанПиН

2.3/2.4.3590-20, СП 2.3.6.1079-01, ГОСТ 30389-2013 (действует с 2016 года), а затем выполнить практическое задание по данной теме. В материале темы приводятся пункты данных нормативных документов, изучаются типы организаций общественного питания, услуги предприятий общественного питания, типы загрязнителей пищевой продукцииПрактическим заданием является анализ текста арии бродяг из рок-мюзикла TODD (Кристофер Бонд, А.Князев, М. Горшенев, А. Горшенев) и ответы на вопросы по теме с приведением цитат из текста арии (приложение А).

Основной упор в данном задании идет на создание нестандартной ситуации в процессе учебного занятия и побуждение пользоваться исключительно собственным конспектом и справочными материалами, поскольку готовых ответов на вопросы нет. Это формирует смысловое чтение, навык анализа и интерпретации информации. Поскольку задание рассчитано на работу в парах, продолжается формирование навыков общения и аргументации своего мнения, а также уважительного отношения к чужому мнению. Немаловажным моментом является формирование навыка анализа и пользования профессиональной документацией, а также знаниями, полученными при изучении профессиональных дисциплин.

Задание для обучающихся:

Изучите приведенный текст, ответьте на вопросы, приводя цитаты

1. К какому типу предприятия общественного питания относится данное заведение? Почему?

2. Какие пункты СанПин нарушены в данном заведении?

3. Какие требования к услугам ПОП нарушены в данном заведении?

4. Какие услуги предоставляет данное заведение ПОП?

5. Какие контаминанты могут встретиться в продукции данного ПОП? Приведите примеры.

6. Какие последствия могут быть от попадания этих контаминатов в организм человека?

Критериями оценки являются полнота и аргументированность ответов на приведенные вопросы, работа в команде, активность студентов.

**Преимущества и недостатки данного проекта учебного занятия**

К преимуществам следует отнести формирование hard skills и soft skills у студентов, а так же повторение и обобщение пройденного материала по нескольким учебным дисциплинам, формирование умения переносить полученные профессиональные знания из одной сферы деятельности в другую и применять их, формирование целостной картины мира. Продолжается формирование навыков смыслового чтения, анализа и интерпретации информации.

Среди недостатков следует отметить специфичность задания, сложность восприятия нестандартного печатного текста, а также требование к изучению дополнительных материалов по смежным дисциплинам самим преподавателем для преподнесения верной, научно-обоснованной, аргументированной информации на профессиональном языке.