Решетникова Ольга Борисовна,

Преподаватель истории

ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

**Применение кейсов на уроках истории в системе профессионального образования.**

**Аннотация**: Сегодня в образовании очень много говорится о современных педагогических технологиях и необходимости их применении на занятиях общеобразовательного цикла и в профессиональных модулях. Часто можно услышать слово «кейс» или «кейсовое задание». Но готовых примеров кейсов по предметам либо очень мало, либо они не применимы для конкретного учебного предмета. В статье рассматриваются варианты применения кейсовых заданий на занятиях общеобразовательного цикла, в данном случае – на уроках истории, необходимые для формирования профессиональных умений обучающихся. Результатом предложенных автором вариантов кейсов будут готовые задания, способствующие формированию профессиональной компетенции выпускника. Практическое применение готовых кейсов по общеобразовательному предмету велико, так как современный выпускник может попасть в любую нестандартную ситуацию на производстве. Он должен быть готов к ней.

**Ключевые слова:** кейс-метод, кейсовые задания, практикоориентированное обучение, производственное задание, интерактивность, гастрореконструкция, компетенции, современный бизнес.

**Введение.**

В данной работе поставлена цель - формирование кейсов по предмету «история» для профессии повар кондитер. Объектом исследования в данном случае является исторический материал как материал для создания профессиональных кейсов.

Кейс от английского – case - случай, описание конкретной ситуации в конкретной сфере: социальной, экономической, сфере услуг или бизнесе. Кейс как правило содержит противоречие или проблему и основан на реальных фактах. Кейс дает возможность приблизиться к практике, встать на позицию человека реально принимающего решения. Именно в такую ситуацию попадает молодой специалист на реальном производстве, или на месте практики - в кафе, в ресторане, столовой. Но готовых кейсов по предмету практически нет, поэтому их разработка для любого предмета общеобразовательного цикла является весьма актуальной задачей.

О самой технологии и видах кейсов написано сегодня много. Но в основном это теоретический материал без конкретных примеров, материал об особенностях самой педагогической технологии или особенностях кейс метода. Например, в статье О.И. Мезенцевой «Современные педагогические технологии» автор описывает особенности метода, этапы работы с кейсами и особенности организации дискуссии во время работы с ними, а интернет сайт «гастрореконструкции: где поужинать как Пушкин и попробовать пудинг Георга 4» это фактически просто примеры конкретных ресторанов столицы, которые используют историческую кухню для привлечения большего количества гостей.

**Основная часть.**

Учитываем три главных преимущества кейс-метода по сравнению с традиционными методами обучения:

* Практическая направленность. Кейс-метод позволяет применить теоретические знания к решению практических задач.
* Интерактивный формат. Кейс-метод обеспечивает более эффективное усвоение материала за счет высокой эмоциональной вовлеченности и активного участия обучаемых.
* Конкретные навыки. Кейс-метод позволяет совершенствовать «мягкие навыки» (soft skills), которым не учат в колледже, но которые оказываются крайне необходимы в реальном рабочем процессе.{2}

Для того чтобы разработать профессиональный кейс на историческом материале необходимо:

- проанализировать исторический материал и найти в нем реальность, связанную непосредственно с профессиональными знаниями, умениями, навыками, например, исторический материал о войнах дает возможность говорить о питании солдат и офицеров в экстремальных условиях войны, исторический материал о правлении императоров – о кулинарных предпочтениях монархов или меню официальных императорских обедов, кроме того, есть возможность работать с терминологией блюд или особенностями продуктов из которых они могут быть приготовлены сегодня, для того чтобы еда была аутентичной.

- «сконструировать» производственную ситуацию потенциально «возможную» на реальном производстве в современных условиях. Например, ставим обучающегося в ситуацию на производстве, где он действительно может столкнуться с подобной задачей: «вы шеф-повар ресторана» или «вы су-шеф ресторана, но шеф повар в отпуске»

- конструировать ситуацию необходимо с учетом современных реалий, другими словами, следует вводить историческую кухню в современный гастрономический контекст аккуратно и изящно, так чтобы современные реалии не вызывали сомнения, например, «большой банкет по поводу юбилейной даты династии Романовых» или «тематический ужин в ресторане под слоганом «Приятного аппетита, Екатерина Алексеевна!»

Новизна подхода состоит в том, что совместный разбор жизненных ситуаций - универсальный способ обучения, поэтому аналоги решения кейсов можно найти еще в античности. Спартанские юноши разбирали со своими наставниками ситуации, возникающие на поле боя, а обсуждение «случаев» со своими учениками было излюбленным методом Сократа.

Еще более актуален он в условиях современных потребностей социальной среды: сфера услуг меняется подстраивается под требования времени и социальный заказ, появляются новые современные направления, которых ранее просто не было, новые тенденции и направления развития, иногда удивительные и неожиданные: «аутентичная кухня», «молекулярная кухня», «экологичная кухня» «минимализм в кулинарии» или «гастрореконструкции»{1}И в этих изменяющихся условиях молодой специалист не должен растеряться.

Исследование показало, что только посредством применения кейсовых заданий на уроках истории возможно научить будущего специалиста не растеряться в нестандартной ситуации гастрореконструкции на производстве и не просто воспроизвести конкретное блюдо с большой историей, увидеть в ситуации профессиональные ошибки, но и осознать многовариантность подобных производственных ситуаций.

Приведем пример, кейса по предмету «история» который направлен как раз на формирование таких умений.

**«Ошибка в меню»**

  

Вас поставили исполняющим обязанности шеф-повара по причине болезни шефа на мероприятие по случаю празднования юбилейной даты дома Романовых. Представители русского исторического общества передали готовое меню официального торжественного обеда русского императорского дома начала 20 века

**Меню обеда Высшему Духовенству и Особам первых двух классов в Грановитой Палате 15 мая 1896 года.**  
Суп из раков, пирожки  
Финляндская форель натуральная  
Телятина с кореньями  
Холодное заливное из куропаток  
Жаркое: пулярки и цыпленок  
Салат: артишоки с горохом  
Мороженое, десерт

**Задача**: Найдите ошибки. Поправьте меню так, чтобы оно более соответствовало современным требованиям в кулинарии.

На материале факта отечественной истории обучающиеся анализируют профессиональную ситуацию изнутри и, решая проблему, проводят анализ ситуации, быстро ориентируются, отстаивают свою точку зрения, вступают в контакт, преодолевают сопротивление, вырабатывают модели решения.

Мы привели пример простого кейса, но они могут быть и более сложные, погружающие обучающихся в исторические основы профессиональных знаний и глубоко затрагивающие основы профессии повара, многовариантные, со сложной исторической терминологией, для решения которых потребуется поискать материал, понять его, сориентироваться, проанализировать и только потом приступить к выработке вариантов решения, которых, в свою очередь, может быть несколько.

Итак, кейс – задачи, сегодня, - это очень актуальный метод формирования компетенций, соответствующих изменяющимся требованиям в рамках профессий. И общеобразовательные дисциплины могут очень хорошо помогать, предоставляя богатый материал для креативных заданий, помогающих решать нестандартные производственные ситуации и формировать актуальные профессионально востребованные навыки. Физика – физические параметры хранения пищевых продуктов и сырья; химия – вещества добавки к пищевым продуктам или современные технологии обработки, физкультура – здоровое питание, литература – аутентичная кухня, иностранный язык – международная кухня или английские термины в названии популярных блюд.

Мы сконструировали кейсовое задание на материале истории Отечества, показали, что кейсы по истории способствуют формированию профессиональных умений выпускника и как нельзя более отвечают современным требованиям подготовки выпускника и требованиям современной социальной среды. Дальнейшая работа может быть направлена на конструирование конкретных кейсовых заданий по истории различной степени сложности и различного содержательного формата.

**Литература:**

1. Гастрореконструкция: где поужинать как Пушкин и попробовать пудинг Георга Пятого. Раздел «культура и искусство». Текст В. Гридин

<https://www.buro247.ru/culture/arts/kak-el-pushkin-i-gogol-kak-vyglyadit-vintazhnaya-e.html>

1. Портал «Образовательная социальная сеть» Кейс-метод как педагогическая технология.

<https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2021/05/12/keys-metod-kak-pedagogicheskaya-tehnologiya>

1. Современные педагогические технологии. О.И. Мезенцева. Новосибирск 2018 г.
2. Портал «Япокупаю. Сувид, green egg и другие»

<https://www.yapokupayu.ru/blogs/post/suvid-ili-green-egg-novye-gastroterminy-kotorye-nado-znat>