Областное государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

«Нерехтский политехнический техникум»

Региональные научно-технические чтения обучающихся и педагогических работников учреждений начального и среднего профессионального образования

«Современное профессиональное образование Костромской области:

Инновационные методы, формы, технологии обучения и воспитания»

**Формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся через организацию исследовательско-краеведческой деятельности по авторской образовательной программе «Традиции земли Нерехтской»**

**(из опыта работы преподавателя)**

Автор: Сюркаева Марина Анатольевна -

преподаватель специальных дисциплин

по специальности 260807«Технология

продукции общественного питания»

2013 год

**Содержание**

Введение………………………………………………………………...……………………………3

Глава I. Исследовательско-краеведческая деятельность обучающихся как способ формирования общих и профессиональных компетенций…………………………………………………………5

Глава II. Практика организации исследовательско-краеведческая деятельность обучающихся через реализацию авторской образовательной программы «Традиции земли Нерехтской»…………………………………………………………………………………………..7

1.1. Исследовательско-краеведческая работа «История хлеба Дарницкого»… ………………...8

1.2. Исследовательско-краеведческая работа «Хлебопечение в Нерехтском районе»………..10

1.3. Исследовательско-краеведческая работа «Нерехтский свадебный каравай»……………..11

Заключение…………………………………………………………………………………………..13

Список литературы………………………………………………………………………………….14.

Приложения………………………………………………………………………………………..1-17

*«Никакой человек в мире не родится готовым,*

*то есть вполне сформировавшимся,*

*но всякая его жизнь есть не что иное,*

*как беспрерывно движущееся развитие,*

*беспрестанное формирование».*

*В.Г.Белинский.*

**Введение**

Каждому ребенку от природы дарована склонность к познанию и исследованию. Правильно поставленное обучение должно совершенствовать эту склонность, способствовать развитию соответствующих умений и навыков. Исследовательская деятельность должна выступать не как самоцель, а как средство воспитания, развития и образования.

Организация исследовательской деятельности рассматривается сегодня как мощная инновационная образовательная технология. Она служит средством комплексного решения задач воспитания, образования и развития в социуме.

Задача педагогов направлять обучающихся к самостоятельному определению задач профессионального и личностного развития, помочь обучающимся раскрыться на занятиях. Исследовательско-краеведческая деятельность – это один из способов решить эти задачи.

Краеведение – это комплекс дисциплин, различных по содержанию и методам исследования, но ведущих по своей сущности к научному и всестороннему познанию края.

Важной особенностью исследовательско-краеведческой деятельности является созидательность, направленная на сохранение природных и культурно-исторических богатств края, а так же популяризация– деятельность, открывающая что-то совершенно новое, ценное широкой публике.

Образовательные стандарты нового поколения ориентированы на формирование профессиональных и общих компетенций, на умение современного человека применять и получать новые знания.

В связи с этим актуальное значение приобрела **проблема** формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся через организацию исследовательско-краеведческой деятельности.

Компетентностный подход при изучении  специальных дисциплин по специальности «Технология продукции общественного питания» можно рассмотреть на опыте работы преподавателя по авторской образовательной программы «Традиции земли Нерехтской» [Приложение 1].

**Объектом** данного исследования является исследовательско-краеведческая деятельность как способ формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**Предметом** исследования является процесс формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» через организацию исследовательско-краеведческой деятельности.

**Цель**: обобщить опыт работы по формированию общих и профессиональных компетенций по специальности «Технология продукции общественного питания» через организацию исследовательской деятельности по дисциплине «Традиции земли Нерехтской».

Для достижения поставленной цели решались следующие **задачи:**

1. Овладеть навыком исследовательско-краеведческой деятельности;

2. Развить творческие способности обучающихся, инициативу и самостоятельность в рамках исследовательско-краеведческой деятельности по заданным направлениям;

3. Проанализировать результаты участия в исследовательско-краеведческой деятельности с точки зрения формирования общих и профессиональных компетенций.

4. Показать значимость присутствия краеведческого компонента в образовательном процессе.

**Новизна работы** заключается в том, что рассмотрен опыт использования исследовательско-краеведческой деятельности как способ формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**Практическая значимость** заключается в популяризации опыта по организации исследовательско-краеведческой деятельности в образовательном процессе.

**Гипотеза:** организация исследовательско-краеведческой деятельности способствует эффективному формированию общих и профессиональных компетенций.

**Методология исследования** определяется поставленной целью и особенностями изучаемого материала. В исследовании применяется комплекс теоретических и эмпирических методов исследования: анализ, синтез, аналогия, измерение, описание, эксперимент и другие.

**Этапы работы:**

Первый этап: разработка авторской образовательной программы по дисциплине «Традиции земли Нерехтской»

Второй этап: апробация программы в процессе преподавания дисциплины «Традиции земли Нерехтской» в Нерехтском политехническом техникуме с 2010 по 2012 год.

Третий этап: обобщение и анализ результатов исследовательско-краеведческой деятельности обучающихся, с точки зрения формирования общих и профессиональных компетенций.

**Структура работы** определяется поставленными целью, задачами, спецификой исследуемой проблемы. Работа состоит из введения, двух глав, разделенных на параграфы, заключения, списка использованной литературы, приложений.

**Глава I. Исследовательско-краеведческая деятельность обучающихся как**

**способ формирования общих и профессиональных компетенций.**

Постепенно мы забываем о замечательных русских традициях, кулинарных рецептах наших предков. Я думаю, что для всех во всех отношениях здоровее и полезнее всё наше родное русское, то, к чему мы привыкли, что извлечено опытом, передано от отцов к детям и определяется местностью нашего бытия и образом жизни. Ведь мы во многом «запрограммированы» на традиционную кухню. Отказ от неё принёс бы вред и нам, и грядущему поколению; природа очень чутко реагирует на подобные сбои. Вкусная же, аппетитная еда укрепляет человека лучше всякого лекарства.

Краеведение принадлежит к комплексным наукам. В самом термине «краеведение» заключено его определение. Оно изучает природу, историю, хозяйство, население края, его культуру, быт.

Краеведческая деятельность может являться содержательной и организационной основой образовательного процесса. Практика показывает, что для решения образовательных и воспитательных задач образовательными учреждениями недостаточно полно используются социокультурные ресурсы региона, педагоги пренебрегают краеведческим принципом преподавания. Снижается количество образовательных учреждений, ведущих краеведческую работу.

Главная цель краеведения – воспитание нравственного гражданина, любящего и знающего свой край – территорию, являющуюся объектом деятельности краеведов. Для достижения поставленной цели необходимо решить ряд задач:

- познакомить с историей и современностью края;  
- сформировать у обучающихся представление о различных сторонах жизни своего края и его жителей;  
- развить у обучающихся стремление знать свой край;

- способствовать формированию личностного отношения обучающихся к нему;  
- способствовать развитию гражданских качеств обучающихся, патриотического отношения к малой родине;

Развитие исследовательских навыков у обучающихся рассматривается как действенное средство его личностного развития.

Работа над исследовательскими проектами делает мышление обучающихся раскрепощенным, свободным, творческим, а самого обучающегося ставит соучастником воспитательного процесса.

Руководитель выступает как организатор формы и условия исследовательско-краеведческой деятельности, благодаря которой у обучающегося формируется внутренняя мотивация подходить к любой возникающей перед ним научной или жизненной проблеме с исследовательской, творческой позиции.

К механизмам, способствующим развитию исследовательско-краеведческой деятельности можно отнести:

- создание творческой атмосферы;

- мотивацию интереса к исследовательской, творческой деятельности;

- инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся;

- сопровождение исследовательской деятельности;

- создание условий для внедрения и распространения результатов деятельности.

Содержание современного образования определяется Федеральными государственными образовательными стандартами, в которых в качестве приоритетного направления речь идет о подготовке специалиста, способного творчески мыслить, самостоятельно принимать решения в затруднительных ситуациях, ориентироваться в информационном пространстве.

По этому основная цель профессионального образования заключается в формировании у обучающихся способности к будущей активной профессиональной деятельности.

Результатом освоения программы профессиональных модулей является овладение обучающимися различными видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями.

В соответствии с требованиями ФГОС к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности «Технология продукции общественного питания» техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

А так же обладать профессиональными компетенциями, а именно:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

5.2.1. Организовывать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организовывать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

5.2.3. Организовывать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

5.2.4. Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Решение **проблемы** формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» рассмотрим через организацию исследовательско-краеведческой деятельности по авторской образовательной программе «Традиции земли Нерехтской»..

**Глава II. Практика организации исследовательско-краеведческой деятельности обучающихся через реализацию авторской образовательной программы по дисциплине «Традиции земли Нерехтской»**.

В связи с потребностями социальных партнеров в знаниях обучающихся блюд старинной русской кухни большое значение приобрела проблема основательного изучения Русской кухни и приготовления местных традиционных блюд и кулинарных изделий для внедрения их в производство.

В рамках освоения вариативной части программы по специальности «Техник-технолог» в нашем техникуме обучающиеся на уроках по дисциплине «Традиции земли Нерехтской» приобретают теоретические знания по истории русской трапезы, старинным способам приготовления пищи и традициям Нерехтского района.

Данная дисциплина преподается по авторской образовательной программе «Традиции земли Нерехтской», разработанной с использованием краеведческого компонента [Приложение 2].

Особый акцент в программе сделан на исследовательско-краеведческую деятельность обучающихся, что является очевидным признаком соответствия современным требованиям к организации учебного процесса.

Данная технология позволяет развивать познавательную деятельность обучающихся, повышает мотивацию к овладению компетенциями, которые необходимы современному технологу в профессиональной деятельности.

Исследовательские работы разрабатываются обучающимися самостоятельно, все они связаны с освоением общих и профессиональных компетенций. Деятельность преподавателя заключается в мотивировании и организации исследовательско-краеведческой деятельности и консультировании обучающихся.

Вместе с обучающимися:

- определяем цель, задачи, объекты и предметы исследования. Выдвигаем гипотезы, например: верно ли утверждение, что происхождение хлеба «Дарницкий» имеет Нерехтские корни?

- определяем методы и способы исследований. Для исследований применяем методы поиска, беседы, анкетирование, интервьюирование, опросы.

Объекты исследований - это населенные пункты Нерехтского района, где узнавалась необходимая информация по заданным направлениям, например: «Продукты от хвори», «История хлебопечения в г. Нерехта», «Нерехтский свадебный каравай».

- распределяем обязанности. Обязанности распределялись демократично. Наиболее эффективно и слаженно работали в малых группах.

- выбираем архивные материалы для исследований. Достаточно сложный этап, так как доступ к определенным материалам ограничен.

- систематизируем собранные материалы для проведения открытого итогового семинарского занятия.

- анализируем степень овладения студентами общими и профессиональными компетенциями с помощью исследовательской деятельности для повышения качества профессиональной подготовки обучающихся.

Данный вид деятельности позволяет обучающимся расширить свои знания по дисциплине, развить навыки организации собственной деятельности, выбрать методы и способы выполнения профессиональных задач, сформировать способность оценить эффективность и качество их выполнения, сформировать устойчивое чувство патриотизма к малой родине и развить личностные качества.

Примерами исследовательско-краеведческой деятельности при реализации программы могут служить исследовательские проекты обучающихся:

**1.1. Исследовательско-краеведческая работа «История хлеба Дарницкого»**

Данная работа разрабатывалась группой обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках изучения дисциплины «Традиции земли Нерехтской» [Приложение 3].

Была выдвинута гипотеза: верна ли народная версия, о том, что появление «Дарницкого» хлеба берет начало из Троице-Сыпанова монастыря в селе Троица Нерехтского района? [Приложение 2 фото 3].

Соответственно **целью** работы стало: исследование истории возникновения Дарницкого хлеба, с последующим использованием результатов при проведении занятий по дисциплине «Традиции земли Нерехтской».

Для достижения поставленной цели необходимо было решить следующие **задачи:**

1. Овладеть навыком исследовательско-краеведческой деятельности;

2. Развить творческие способности обучающихся, инициативу и самостоятельность в рамках исследовательско-краеведческой деятельности;

3. Проанализировать результаты исследовательско-краеведческой деятельности с точки зрения формирования общих и профессиональных компетенций;

4. Сформировать личностного отношения обучающихся к родному краю.

В исследовании применялся комплекс методов, таких как:

- беседа со священнослужителями Троице-Сыпанова монастыря;

- беседа с технологами ООО «Нерехтахлебопродукт» [Приложение 3 фото 6, 7].;

- сотрудничество с работниками Нерехтского краеведческого музея [Приложение 2 фото 2 4];

- анкетирование и интервьюирование жителей города.

Исследования архивных источников показали, что рецептура хлеба «Дарницкий», была придумана в 1933 году в Ленинграде. Разработали её технологи хлебозавода №11, что на Петроградской стороне.

Изначально это был «ржаной круглый хлеб, производимый по особой технологической схеме на опарах, жидких заквасках, без дрожжей» [Приложение 3 фото5].

Почему хлебушек зовется именно «Дарницкий» – историки прийти к единому мнению не могут до сих пор. По крайней мере, связи между исконно питерским хлебом и одним из районов Киева – Дарницей пока найти не удалось.

Из беседы с технологами ООО «Нерехтахлебопродукт» мы узнали о «Дарницком» хлебе следующее: сегодня настоящий хлеб «Дарницкий» вырабатывается по ГОСТ 26983-86 из ржаной обдирной муки, муки пшеничной первого сорта, дрожжей, соли и воды.

В этом же 1986 году «Дарницкий» хлеб стали выпекать ООО «Нерехтахлебопродукт». Связано это было с увеличением цен на сырьё для других видов хлеба.

Ржаная обдирная мука составляет 60%, пшеничная мука 1 сорта 40%. В рецептуру так же входят дрожжи, вода и поваренная соль.

Сейчас в «Нерехтахлебопродукт» выпускается два вида Дарницкого хлеба, различных по форме.

Качественный Дарницкий хлеб должен быть пропеченным, эластичным, без комочков и следов непромеса, без пустот и уплотнений. При легком надавливании мякиш должен принимать первоначальную форму. Подтверждением качества Дарницкого хлеба, произведенного в Нерехте являются его награды на ярмарке «Золотая осень» в г. Москва в номинации «100 лучших товаров года»: в 2002 году - бронзовая медаль, а последующие годы с 2003-по 2013 год включительно - золотые медали [Приложение 3 фото 8]. По результатам опроса горожан каждый второй Нерехтчанин предпочитает хлеб Нерехтского производства, а именно Дарницкий. Ценят его за вкус, натуральность, пользу и оригинальность.

После окончания исследований мы использовали полученные результаты при изучении дисциплины «Традиции земли Нерехтской», а также для работы с социальными партнерами и разработки мультимедийного проекта «Каравайка».

**1.2. Исследовательско-краеведческая работа «Хлебопечение в Нерехтском районе».**

Актуальность данной темы обозначена интересом к возрождению русской кухни и сохранению местных традиций хлебопечения [Приложение 4].

**Цель** методической работы: исследовать традиции хлебопечения в Нерехтском районе с последующим использованием результатов при проведении занятий по дисциплине «Традиции земли Нерехтской» и подготовке к участию в региональной олимпиаде профессионального мастерства обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования по профессии «Повар».

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

1. Разработать направления исследовательской деятельности;
2. Исследовать традиции хлебопечения по заданным направлениям;
3. Проанализировать результаты исследовательско-краеведческой деятельности с точки зрения формирования общих и профессиональных компетенций;
4. Сформировать у обучающихся представление о различных сторонах жизни своего края и его жителей;

Данная исследовательская работа основана на изучении и анализе имеющихся печатных изданий, архивных материалах исследований научных сотрудников музея, сбора информации у жителей Нерехтского района. Были созданы исследовательские группы, которые работали в разных направлениях района [Приложение 4 фото 11, 12, 13]. Затруднения возникли в общении с пожилым населением района, из-за недоверия к искренней заинтересованности молодежи к исследованию.

Однако проявленные умения самостоятельно принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способность работать в коллективе и команде дали положительные результаты.

Теоретическая новизна и практическая значимость данной работы заключается в том, что систематизированы сведения о традициях хлебопечения в Нерехтском районе и подтверждено практическое сохранение и использование традиционных способов приготовления хлеба.

В результате общения с населением выяснилось, что в городе пришел по вкусу еще один хлеб, на сей раз пшеничный, выпеченный в настоящей деревенской печи.

Частная пекарня, производящая этот чудесный хлеб находиться на территории церкви в селе Неверово, Нерехтского района [Приложение 4 фото 9]. Свежий хлеб, а также несколько наименований пирогов поставляются в магазины города и района и Кострому. И совсем не удивительно, что пекарями работает молодежь, ведь мы, русские, дорожим своими традициями.

Значимость результатов исследования подтверждает диплом региональной олимпиады профессионального мастерства обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования по профессии «Повар» за презентацию блюда, приготовленного по старинным рецептам русской кухни в номинации «Сохранение традиций русской кухни Костромского края» ноябрь 2012 года [Приложение 5 фото 15]..

**1.3. Исследовательско-краеведческая работа «Нерехтский свадебный каравай»**

Выбор этой тематики стал актуален при подготовке к региональной олимпиаде профессионального мастерства по профессии «Кондитер».

**Цель** методической работы: исследовать традиции приготовления Нерехтского свадебного каравая. Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Разработать направления исследовательской деятельности;

2. Исследовать традиции приготовления Нерехтского каравая по заданным направлениям;

3. Проанализировать результаты исследовательско-краеведческой деятельности с точки зрения формирования общих и профессиональных компетенций;

4. Ознакомить с историей, традициями, обрядами и современностью родного края.

Данная исследовательская работа построена на изучении и анализе имеющихся исследований научных сотрудников музея, а так же сбора информации у жителей города и района.

Новизна и практическая значимость данной работы заключается в том, что расширены сведения о традициях и обрядах, связанных с приготовлением и преподношением каравая молодым, а так же подтверждено сохранение и применение их в настоящее время. В результате исследований было выяснено, что работниками музея разработано и проводиться интерактивная программа «Народный свадебный обряд» в Никольском храме г. Нерехты, где используются традиции свадебного обряда с преподношением Нерехтского свадебного каравая [Приложение 4 фото 14].

После окончания исследований мы использовали полученные результаты при подготовке к региональной олимпиаде профессионального мастерства по профессии «Кондитер», где получили диплом за творческий подход исполнения свадебной тематики [Приложение 5 фото 16]., а также при изучении дисциплины «Традиции земли Нерехтской».

Но главный **итог** участия обучающихся в исследовательско-краеведческой деятельности это формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.

ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.

ОК 3. Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и формирование ответственность за них.

ОК 4. Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ответственность за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышение квалификации.

ОК 9. Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнение воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 4.1. Организация и проведение приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Степень освоения каждой компетенции оформляется протоколами проверки освоения профессиональных компетенций и общих компетенций [Приложение 7, 8].

**Заключение**

Обобщая и анализируя опыт своей работы по формированию общих и профессиональных компетенций по специальности «Технология продукции общественного питания» через организацию исследовательско-краеведческой деятельности обучающихся по авторской образовательной программе «Традиции земли Нерехтской» хочу отметить следующие преимущества - обучающиеся ознакомились с историей, традициями, обрядами и современностью родного края; сформировали представление о различных сторонах жизни своего края и его жителей; сформировали личностное отношение к родному краю [Приложение 6 фото 17, 18, 19]; овладели навыком исследовательско-краеведческой деятельности; ярко проявили творческие способности, инициативу и самостоятельность в рамках исследовательско-краеведческой деятельности; были сформированы общие и профессиональные компетенции.

Развитие творческих способностей обучающихся, участие в исследовательско-краеведческой деятельности по дисциплине: «Традиции земли Нерехтской» позволило углубить знания по специальности «Технология продукции общественного питания», тем самым повысить профессиональный уровень обучающихся:

Из числа выпускников группы № 5 по профессии «Технология продукции общественного питания»: 90 % получили повышенные разряды; 27 % получили дипломы с отличием; все выпускники трудоустроились; две выпускницы работают на производстве хлеба (Лебедева Д.М. – технолог ООО «Нерехтахлебопродукт» [Приложение 3 фото 8].; Леднева А.В. – мастер смены хлебопекарного производства ИП Зайцевой Л.Г. в с. Неверово Нерехтского района) [Приложение 4 фото 10].

При организации образовательного процесса на основе исследовательско-краеведческой деятельности кардинально меняется роль преподавателя. Из носителя знаний и информации педагог превращается в мотиватора, организатора исследовательской деятельности, консультанта по решению проблемы.

Изучение данной программы завершилась проведением открытого семинарского занятия, на котором обучающиеся показали уровень освоения общих и профессиональных компетенций по специальности «Технология продукции общественного питания» [Приложение 6 фото 20].

Анализ результатов исследовательско-краеведческой деятельности с точки зрения формирования общих и профессиональных компетенций соответствует требованиям современного стандарта по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

Таким образом, выдвинутая гипотеза верна**:** организация исследовательско-краеведческой деятельности способствует эффективному формированию общих и профессиональных компетенций.

Мною разработана авторская программа по дисциплине «Традиции земли Нерехтской», которая отвечает потребностям социальных партнеров и в данный момент готовиться для рецензирования.

Данный опыт может быть популяризирован и использован педагогами образовательного учреждения.

**Библиографический список литературы:**

1. Алексеев Н.Г. Леонтович А.В. Критерии эффективности обучения учащихся исследовательской деятельности // Развитие исследовательской деятельности учащихся: Методический сборник. Москва: изд-во Народное образование, 2001. 64-68 с.
2. Арцев М.Н.   Учебно-исследовательская работа учащихся: методические рекомендации для педагогов и учащихся //Завуч для администрации школ. 2005 №6. 4-30 с.
3. Большаков И. Михеев Е. Бадин В. Нерехта. Ярославль: Верх.-Волжское кн. изд-во, 1989.112 с.
4. Бирич В.Г. Горелов А.С. Зосимова Л.П. Свешникова Н.В. Изучаем культуру русских деревень. Организация учебно-исследовательской деятельности учащихся // Народное образование. 2001. №3. С 127-134.
5. Головизнина Н.Л. Учебно-исследовательская деятельность как перспективное средство воспитания творческой личности // Дополнительное образование. – 2002. №8. C. 6-10.
6. Демидов С.В. Кудряшов Е.В. Нерехта (Малые города России). Москва: изд-во «Отчий дом», 1996. 144 с.
7. Зверева С.А.   Педагогический опыт организации исследовательской деятельности учащихся в сельской местности //Исследовательская работа школьников. 2005. №4. С.144-147.
8. Кузнецова И.А. Краеведческие чтения как способ активизации учебной деятельности школьников // Исследовательская работа школьников. – 2003. №3. – С. 145-148.
9. Михайлов В.С. Кулинария на все случаи жизни. Москва: изд-во Терра-книжный клуб, 1998. 320 с.
10. Михайлова О.В. Формы и методы краеведческой работы в исследовательской деятельности учащихся// Одаренный ребенок.-2006.-№5. - с.73-78.
11. Молоховец Е. Старая кухня России. Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 2002. 672 с.
12. Малый академический словарь. — Москва.: Институт русского языка Академии наук СССР.
13. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. Советы и рекомендации всемирно известного кулинара. Москва: изд-во ЗАО Центрполиграф, 2005. 238 с.
14. Смирнов В. Хлеб всему голова. Нерехтская правда. 2010. № 155. С 3.
15. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания  
    (утв. [приказом](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/99079/#0) Министерства образования и науки РФ от 22 июня 2010 г. № 675)