

Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле
и защите прав потребителей
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Согласовано:

Председателем метод. объединения


Ф.Я.Зиннатуллина

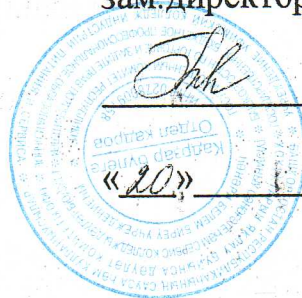
«20» 09 2016г.

Утверждено:

зам. директора по УПР


Н.В.Трегубова


«20» 09 2016г.



Доклад

Профессиональная направленность уроков учебной практики.

Рассмотрела: методист


Т.П.Ванюлина

Разработала: мастер

производственного обучения

высшей категории

Посадскова Ирина Николаевна

Уфа 2016

Оглавление

1. Введение
2. Направленность и средства обучения
3. Деятельность мастера
4. Заключение
5. Список литературы

1. Введение

В современных условиях во всех сферах жизни растёт потребность в высококвалифицированных специалистах, владеющих передовыми достижениями науки и производства, навыками профессионального труда и навыками профессионального общения. Профессиональные колледжи страны готовят значительную часть рабочих кадров. В настоящее время каждый второй рабочий, приходящий на производство, получает подготовку в учебных заведениях системы профессионального образования. Во многих колледжах учебная практика служит базой освоения профилирующих дисциплин и средством профессиональной подготовки студентов.

Этот факт обуславливает необходимость целенаправленной подготовки специалистов повар, кондитер к реальным профессиональным навыкам в условиях современного производства.



Профессиональная направленность на уроках практики предусматривает формирование *как профессиональных, так и общих компетенций*, включающих в себя определенный уровень готовности к принятию решений, использованию интерпретации информации и т. д.

Освоение совокупности профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций и составляющих модули обучения, становится целью образовательной программы. Таким образом, в структуре образовательного стандарта профессиональные модули, включающие обязательный объем знаний, умений и практического опыта, необходимого для выполнения различных видов профессиональной деятельности, заменяют традиционные специальные дисциплины.

2. Направленность и средства обучения

На практике учебные пособия по технологии производства, созданные преимущественно и используемые в профессионально-технических колледжах, а также методические рекомендации к ним, в качестве главной задачи выдвигали усвоение сведений о профессии. Соответственно урок включает в себя: а) «вводный инструктаж» (повторение пройденного материала, подготовка рабочего места, объяснение новой темы урока); б) текущий инструктаж (самостоятельное выполнение практического задания); в) заключительный инструктаж (закрепление изученной темы урока фронтальным опросом или тестированием). Или в конце темы (раздела) даются тесты, в которых представлены элементы проблемной ситуации.

В профессиональных колледжах выводят студентов в основном на уровень профессиональных знаний, но не включают их в целенаправленную профессиональную практическую деятельность. Более того, отсутствие специальных базовых предприятий по учебной и производственной практики использование знаний на практике преподавания практически скрыли грани профтехобразования.

Безусловно, между системами общеобразовательной и профессиональной есть связь, есть много общего, но нельзя не видеть то специфическое, что отличает одну систему от другой. Это, прежде всего, профессиональная направленность, профессиональная ориентированность, которой должна отличаться профессиональная направленность уроков учебной практики в профтехобразовании.

Непременным компонентом учебного процесса являются средства обучения. Их типы, виды, состав и назначение зависят от содержания обучения, применяемых методов и методических приемов обучения, уровня подготовленности студентов, педагогического мастерства преподавателя, мастера.

Основной задачей заключительного периода производственного обучения (учебной практики) является не только закрепление полученных знаний, умений и навыков, но и их совершенствование с применением современного оборудования, современной технологии, с применением современной технической и технологической оснастки, освоение передовых приемов и способов труда. К концу данного периода производственного обучения студенты выполняют производственные работы с производительностью труда, равной производительности труда квалифицированных рабочих и специалистов соответствующего уровня квалификации.

Благодаря этим особенностям происходит последовательная реализация целей учебной практики в формировании *профессиональных компетенций* студентов:

- профессионализм (отработка правильности и точности трудовых действий, достижение определенной скорости их выполнения, развитие умений и навыков);
- профессиональной самостоятельности;
- профессиональной мобильности.

3. Деятельность мастера

Общепризнано, что практико-ориентированная учебная деятельность, основе которой лежит развитие познавательных навыков студентов, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, позиция мастера изменяется из носителя готовых знаний, он превращается в организатора познавательной, исследовательской деятельности своих студентов. Изменяется и психологический климат, так как мастеру приходится переориентировать свою учебно-воспитательную работу и работу студентов на разнообразные виды самостоятельной деятельности студентов на приоритеты деятельности исследовательского, поискового, творческого характера.

Задачи мастера производственного обучения, по профессии "Повар, кондитер":

1. Создание атмосферы заинтересованности каждого студента в работе.
2. Умение рационально планировать и организовывать работу.
3. Оценка деятельности студента не только по конечному результату, но и по процессу его достижения.
4. Стимулирование студентов к использованию выполнения задания без боязни ошибиться, получить неправильный ответ или просто высказаться и т.д.
5. Создание проблемных ситуаций, которые позволяют студентам проявлять инициативу, самостоятельность.
6. Поощрять студентов находить рациональные или новаторские способы работы.

В колледже необходимо традиционно, ежегодно проводить конкурсы профессионального мастерства среди студентов. Цель конкурса "Я - специалист" - выявление уровня и качества подготовки будущих выпускников, совершенствование профессиональной подготовки, повышение престижа рабочих профессий среди молодежи. Участники конкурса демонстрируют теоретическую подготовку, профессиональные умения и

навыки при выполнении практических заданий, использовании оборудования, применении рациональных приемов и методов труда, проявляя творчество в работе, культуру труда.

Конкурс проводится в два этапа: вначале в учебной группе, затем лучшие участвуют конкурсе колледжа. Второй этап проводится в два тура. В ходе 1 тура посредством тестирования проверяется теоретическая подготовка участников конкурса. Тесты составляются преподавателями междисциплинарного курса и мастерами производственного обучения в соответствии с программами по предметам профессиональных циклов и охватывают основные разделы и темы по профессиональным модулям и междисциплинарного курса. Победители участвуют в областном конкурсе профессионального мастерства. Это мероприятие, несомненно, стимулирует студентов к профессиональному развитию, позволяет всем участникам совершенствовать свои профессиональные умения и навыки, а также выявлять более одаренных студентов. В результате студенты с успехом принимают участие в научно-практических конференциях, занимаясь проектной и исследовательской деятельностью.



В нашей работе творческое отношение ко всему происходящему, это неотъемлемая часть учебного процесса.

Творчество должно начинаться с первых уроков учебной практики. Правильная нарезка овощей это уже начало творчества. Приучаю студентов видеть разницу:

- В правильных и не правильных размерах овощей;
- Видеть разваренность овощей;

- Внешний вид;
- Консистенцию.

Показываю блюдо с правильной и неправильной технологией приготовления, делаю акцент на культуру и эстетику приготовления, студенты видят разницу и что очень важно соглашаются со мной в этом направлении.

При приготовлении первых блюд учу правильности и соблюдении технологии приготовления, а когда этот процесс будет пройден, здесь уже можно переходить к творческой инициативе. Для оригинальности и неповторимости вкуса можно добавить, что то свое, от себя, например:

- _ корицу, гвоздику;
- _ щавель, калину;
- _ дикий лук;
- _ апельсиновую и лимонную цедру;
- _ свежие ягоды.

Для фантазии и творчества предлагаю неограниченные возможности, конечно в рамках разумного того, что можно добавить для приготовления 1 блюд. Делаю акцент на то, что это уже начало вашего творчества, возможно, это будет ваше именное блюдо, возможно ваши друзья и родные смогут оценить его по достоинству. Показываю, как эстетично должно быть оформлено 1 блюдо – строго в середину тарелки кладется ровным кружочком сметана, на нее аккуратно выкладывается зелень, такое блюдо выглядит очень эстетично и аппетитно.

Творчески можно подойти и к приготовлению самого простого блюда. Суп молочный, многие не едят молочных супов, предлагаю такое творчество при приготовлении этого супа:

- Мелкая вермишель подкаливается на сковороде до слегка коричневатого оттенка;
- Во время варки ее в молоке вкус и аромат становится специфическим;
- При подаче в середину кладутся ягоды клубники, малины или размягченной кураги.

Это простое молочное блюдо превращается с ягодами в – десертное. Студенты в свою очередь предлагают свои варианты приготовления молочного супа, мне очень нравится такое направление студентов, когда они становятся на творческий поиск, это начало, но оно важное, оно постепенно будет переходить в профессионализм и творчество.

4. Заключение

В условиях рыночной экономики качественное решение задач развития *профессиональной компетентности* будущих рабочих и специалистов обеспечит их успешную и профессиональную социальную адаптацию.

Совершенно очевидно, что необходимо, ориентировать весь учебный процесс и направлять студентов на профессиональную ориентационную деятельность. Прежде всего, необходимо ориентировать уроки учебной практики в максимальной приближенности к реальному общению в условиях современного производства. Должны быть существенно изменены содержание обучения, материал, на котором проводится обучение, организационные формы учебного процесса и др.

На уроках учебной практики я придерживаюсь профессиональной направленности, которая в основном представлена в методических рекомендациях к урокам производственного обучения. В зависимости от изучения профессионального модуля мной подбирается определённый мультимедиа материал, по которому задаются вопросы к теме урока. В процессе работы, студенты дополнительно узнают что-то новое о выбранной ими профессии.

Например, на уроке по теме «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» студентам профессии «Повар, кондитер» предложить выполнить несколько заданий, связанных с профессиональной направленностью.

Итак, профессиональная направленность на уроках учебной практики в системе начального профессионального образования способствует становлению рабочих кадров способных адаптироваться в современных рыночных условиях. Тем самым достигается конечная цель образовательного процесса: гармонично-развитая личность, гражданин, семьянин, профессионал.



5.Список литературы

- 1.Базаров Т.Ю. Авторские технологии разработки моделей компетенций —Байденко В. Компетенции в профессиональном образовании
Безюлева Г.В. Профессиональная компетентность специалиста.
Беспалов Б.И. Соотношение понятий «компетенция» и «компетентность» в деятельностной психологии человека Гайнеев Э.Р. Компонентный подход в реализации ФГОС //Методист. — № 8. — 2013. — С. 44.
- 2.Закон 273-ФЗ «Об образовании в РФ» 2015 новый 273-ФЗ — [Зимняя И.А. Ключевые компетенции - новая парадигма результата образования Козырева О.А. Профессиональная педагогическая компетентность учителя: феноменология понятия // Вестник Томского государственного педагогического университет. —Концепция модернизации российского образования на период до 2010 года подход — [Электронный ресурс] — Режим доступа. — URL: <http://sinncom.ru/conten>.
- 3.Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года — [Электронный ресурс] — Режим доступа. — URL
- 4.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер» учебник профессионального образования 2006
- 5.Безрукова В.С. Словарь нового педагогического мышления (текст) Екатеринбург,
- 6.Беспалько В.П. Слагаемые педагогической технологии (текст)/ Беспалько В.П. – м , Педагогика, 1989 г – 190 с.
Воспитательная деятельность педагога (Текст): учебное пособие для студ. высш. учеб. завед., И.А.Колесникова, Н.М.Борытко, С.Д. Полянов, Н.Л. Селиванова. – Академия, 2005. – 336 с.
- 7.Концепция модернизации российского образования до 2020 года, Новые педагогические исследования (Текст),
- 8.Маленкова Л.И. Воспитание в современной школе (Текст) – Педагогическое общество России: Ноосфера,
- 9.Современные технологии обучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, библиотека федеральной программы развития образования, «Издательский дом Новый учебник», 2004 год.