

Современные педагогические технологии в работе мастера производственного обучения.

Митягина Наталия Викторовна – мастер производственного обучения

В данной статье описывается методика использования проблемного обучения для студентов техникума, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в период их производственной практики.

В современном мире всестороннее развитие студентов невозможно без использования современных образовательных технологий.

С целью достижения новых образовательных результатов я использую следующую современную педагогическую технологию: технология проблемного обучения.

Технология проблемного обучения предполагает организацию под руководством мастера производственного обучения самостоятельной поисковой деятельности студентов по решению учебных проблем, в ходе которых у студентов формируются новые компетенции, развиваются способности, познавательная активность, любознательность, эрудиция, творческое мышление. В качестве проблемных заданий могут выступать учебные задачи, вопросы, практические задания.

Задачей в настоящий момент времени является подготовка специалистов, обладающих, помимо прочных знаний, еще и такими качествами, как находчивость, сообразительность, способность к нестандартным решениям, способность к творческой переработке все возрастающего потока информации. Только такие личности, адаптированные к реалиям современной жизни, смогут найти себе достойное применение на рынке труда. Одной из возможностей развития и достижения данных качеств у личности является технология проблемного обучения, положительный эффект применения которой проявляется в активизации развивающего потенциала обучения, самостоятельной поисковой деятельности, высоком познавательном уровне, личностной включенности всех участников в процесс обучения, и его практической направленности. Постоянная постановка перед студентами проблемных задач, проблемных ситуаций приводит к тому, что студент не «пасует» перед проблемами, а стремится их разрешить. Ведь проблема – это всегда препятствие, а преодоление препятствий, движение – неизменный спутник развития.

Работая мастером производственного обучения, и проводя учебную практику со студентами техникума по профессии «Повар, кондитер», я столкнулась с тем, что в данной области обучения проблемный подход почти не используется, а если и используется, то эпизодически и не всегда методически правильно. Причина тому заключается в следующем. В отличие

от основных предметов, например, физики и математики, где проблемное обучение получило особенно большое распространение, в специальных дисциплинах идеи проблемного обучения еще не нашли широкого применения, в силу чего недостаточно и соответствующих методических рекомендаций по использованию на занятиях по этим предметам элементов проблемности.

Однако использовать проблемность в обучении можно и целесообразно, что будет представлено ниже на примере применяемой мной методики проведения занятий со студентами в период их производственной практики. Данная практика проводится у студентов, обучающихся по специальности «Повар, кондитер», на втором году обучения и имеет целью закрепление знаний, полученных в предыдущий период учебы, а также формирование профессионального мастерства в выбранной профессии.

Для прохождения практики студентов распределяют по производственным цехам, где они в течение всего периода совершенствуются во всех видах работ. В частности, в кондитерском цехе они совершенствуются в приготовлении полуфабрикатов, всех видов теста, начинок и фаршей.

В конце производственной практики студентам предлагается приготовить как кулинарное, так и кондитерское изделия повышенной сложности, используя для этого все, полученные ими теоретические и практические знания и умения. Предлагаемые изделия по своему уровню сложности выходят за рамки ныне действующей программы, по которой обучаются студенты, отличаясь более высоким уровнем сложности в изготовлении от программных изделий современного российского общепита, на который и сориентирована ныне действующая программа.

Студентам сообщается название и примерное описание изделия – входящих в него ингредиентов, внешнего вида и т.д. Тем самым перед студентами возникает проблемная ситуация - в достаточной степени владея общими методами изготовления кулинарных и кондитерских изделий, приготовить изделие с использованием нетрадиционных продуктов и с применением новых, современных технологий.

Вместе с тем изделия, которые предложено приготовить студентам, современны, отличаются от обычного российского общепита, и в настоящее время входят в меню ресторанов. Поэтому знакомство с такой продукцией, весьма полезно будущим поварам и кондитерам. Данное обстоятельство и является хорошей мотивацией, для разрешения созданной перед студентами проблемной ситуации. Студенты заинтересованы в её разрешении, поскольку подобные ситуации будут возникать у них и в дальнейшем в их профессиональной деятельности, и опыт, приобретенный ими, те методы и подходы, использованные для разрешения подобных ситуаций, выбранные

под руководством мастера, будут в дальнейшем, особенно в первые годы их работы, очень востребованы.

Итак, мы имеем проблемную ситуацию и серьёзную мотивацию студентов для её разрешения.

Как уже говорилось, студенты получают лишь общее описание изделия. Поэтому на следующем этапе реализации проблемного обучения – осмысления проблемы и выдвижения гипотез по её решению, студенты собирают информацию о данном изделии, используя для этого различные литературные и интернет – источники. При этом студенты сталкиваются с тем, что как рецептура, так и технология приготовления одного и того же изделия в разных источниках может значительно отличаться друг от друга. Заметим, также, что для наиболее современных разработок, технология их приготовления отнюдь не широкодоступна, и, зачастую отдельные, но наиболее важные моменты, сознательно умалчиваются разработчиками. Реальное же знакомство с подобными разработками и овладение необходимыми технологиями происходит на соответствующих мастер – классах в рамках специальных стажировок.

С учетом сказанного, при анализе своей проблемы студенты сталкиваются с необходимостью выбора из нескольких найденных рецептов одной (или, возможно, объединением элементов нескольких рецептов), которую они и будут в дальнейшем практически реализовывать. Роль мастера в этом процессе заключается в помощи студентам для осуществления ими правильного выбора – оптимального с точки зрения реального выбора продуктов (далеко не все ингредиенты доступны в торговой сети), сложности применяемых технологий и уровня подготовленности конкретного студента.

Работа со студентами в данный период осуществляется в форме индивидуальных консультаций. Результатом этой работы, после окончательного выбора рецептуры изделия, является составление соответствующей технологической карты, включающей перечень необходимых продуктов и их количество, а так же схемы приготовления изделия.

Следующий этап разрешения проблемной ситуации – приготовление заданного студенту изделия. Студенты организуют рабочие места, где находятся подготовленные продукты и необходимый инвентарь, посуда, а также оборудование. Они самостоятельно производят технологический процесс (замес теста, нарезку овощей и фруктов, готовят отделочный полуфабрикат, жарят, варят, выпекают). На этом этапе мастер контролирует деятельность студентов, следит за соблюдением правил техники безопасности, санитарии, гигиены и правильной организации рабочих мест.

Отметим, что в перечень изделий, предлагаемых студентам, включен и ряд подарочных тортов, для приготовления которых нужно проявить особое воображение и фантазию. Конечным результатом является оформление изделия и его подача. Оформить красиво и эстетично – это искусство творческое, здесь нужно быть художником. Мастер наблюдает за творческой деятельностью студентов, контролирует и направляет её с целью исключения ошибок.

Описанная в данной статье методика проблемного обучения, использовалась мною в течение ряда последних лет, и, судя по отзывам выпускников нашего колледжа, оказалась достаточно эффективной. Полученные в период производственной практики навыки анализа и поиска решения возникающих проблем, связанных с ограниченностью их базовых знаний, очень им помогла в профессиональной деятельности. Именно эти навыки позволили им успешно и уверенно работать по своей специальности в престижных заведениях нашего областного центра. Те проблемы, с которыми они столкнулись на производственной практике, теперь перед ними ставит жизнь, их каждодневная профессиональная деятельность, но определенный опыт решения этих проблем у них уже имеется.

