

Доклад «Формирование умений и навыков на занятиях учебной практики по профессии «Повар, кондитер»

Формирование умений и навыков на занятиях учебной практики по профессии «Повар, кондитер» — ключевой этап подготовки квалифицированных специалистов. Этот процесс включает сочетание теоретических знаний, практических заданий, использования специальных методов обучения и материально-технического обеспечения.

Цели и задачи учебной практики

Основная цель — сформировать у обучающихся первоначальные практические профессиональные умения в рамках профессионального модуля. Это необходимо для последующего освоения общих и профессиональных компетенций.

Среди задач — обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения процессов, характерных для профессии, а также развитие профессиональной самостоятельности и мобильности.

Методы обучения

Используются различные методы, которые способствуют формированию умений и навыков:

- **Репродуктивные демонстрации** — показ приёмов выполнения заданий в рабочем и замедленном темпе с исчерпывающим объяснением.
- **Проблемно-поисковые методы** — постановка практических и ситуационных задач, анализ конкретных производственных ситуаций.
- **Имитационные методы** — анализ производственных ситуаций, ситуационные решения, обсуждение разработанных вариантов.
- **Частично-поисковый метод** — самостоятельная работа, выполнение заданий повышенного уровня.
- **Исследовательский, творческий метод** — применение дополнительной информации, выполнение творческих работ, поиск решений в нестандартных ситуациях.

Также применяются объяснительно-иллюстративные методы (рассказ, показ, объяснение, беседа), работа с инструкционно-технологическими картами, тестовые задания.

Средства обучения

Для оптимизации достижения целей используются:

- учебные пособия, соответствующие ФГОС;
- документация, необходимая для уроков учебной практики (инструкционные карты, тесты);

- материально-техническое обеспечение (учебный кулинарный цех с необходимым оборудованием, инструментами, посудой, инвентарём, поварской мебелью).

Организация учебной практики

- **Форма организации** — занятие. Характерная особенность — целенаправленная учебно-производственная деятельность обучающихся на протяжении всего занятия.
- **Материально-техническая база** должна обеспечивать возможность приобретения профессиональных умений и навыков в соответствии с профессиональными компетенциями.
- **Мастер производственного обучения** играет решающую роль в формировании компетенций. Он должен создавать атмосферу заинтересованности, рационально планировать и организовывать работу, оценивать деятельность не только по конечному результату, но и по процессу его достижения, стимулировать инициативу и самостоятельность обучающихся.
- **Самостоятельная работа** способствует развитию ответственности, организованности, творческого подхода к решению профессиональных задач.

Результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен уметь, например:

- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять и комбинировать различные методы обработки сырья;
- проверять качество готовых полуфабрикатов;
- осуществлять упаковку, маркировку, складирование неиспользованных продуктов с соблюдением требований к безопасности.

Контроль и оценка результатов освоения программы практики могут осуществляться в форме дифференцированного зачёта и квалификационного экзамена.

Таким образом, формирование умений и навыков на занятиях учебной практики — комплексный процесс, который требует продуманной организации, использования разнообразных методов и средств обучения, а также внимания к компетентности мастера производственного обучения.