

Бойкова Елена Александровна, методист

ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Минобразования Чувашии

Организация практического обучения в профессиональном образовании

Особенности организации учебных практик

Практика является неотъемлемой частью профессионального обучения, она выступает как одно из средств формирования компетенций, необходимых для успешной и эффективной профессиональной деятельности будущих специалистов, позволяет студенту практически попробовать свои силы в выбранной профессии, научиться применять в профессиональной деятельности знания, полученные на учебных занятиях.

Цель практики – углубление и закрепление теоретических знания, умений и навыков студентов по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (раздел 2. п. 2.7.) в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика предусмотрена по всем профессиональным модулям:

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в профессиональной деятельности и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

Задачи учебной практики:

- закрепление и углубление знаний, полученных во время аудиторных занятий;
- формирование основных профессиональных компетенций;

- формирование самостоятельности в профессиональной деятельности;
- формирование умений рационально использовать рабочее время;
- развитие профессионально-ориентированного мышления, способности к активному наблюдению, анализу, способности к самоанализу и самоконтролю;
- формирование культуры труда, способности к рациональному планированию трудового процесса, выбору оптимальных приемов и способов работы, соблюдение технологической дисциплины;
- воспитание трудовой и производственной дисциплины;
- воспитание ответственности за выполнение профессиональных заданий и пр
- усвоение основ охраны труда, требований правил личной гигиены и производственной санитарии, противопожарной защиты, охраны окружающей среды.

В результате прохождения учебной практики у обучающихся должны формироваться следующие общие компетенции (в соответствии с ФГОС)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

К решению этих задач сводится процесс учебной практики. Их реализация составляет сущность обучающей деятельности мастера производственного обучения. В деятельности мастера пр/об по сравнению с деятельностью преподавателя значительно снижается информативная функция и усиливается инструктивная функция.

Ведущим методом учебной практики выступают упражнения, показ трудовых приемов, использование учебной и производственной документации.

Содержание учебной практики разработано в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности:

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанными видами деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения учебной практики профессиональных модулей должны выполнять следующие виды работ:

- подготовка, уборка рабочего места;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;
- приготовление полуфабрикатов; кулинарных блюд и изделий; мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- хранение, порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- порционирование (комплектование), упаковка на вынос
- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов
- организация хранения обработанного сырья и готовой продукции
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

В зависимости от целей обучения выделяют следующие типы уроков учебной практики:

- урок формирования первичных трудовых приемов и операций;
- урок по выполнению комплексных работ;
- контрольно-проверочные уроки

В зависимости от степени самостоятельности выполнения учебно-производственной деятельности выделяют следующие виды уроков производственного обучения:

- урок-упражнение;
- урок самостоятельного выполнения учебно-производственных работ;
- комбинированный урок.

Обязательными элементами каждого урока являются вводный инструктаж, текущий инструктаж, заключительный инструктаж.

Вводный инструктаж - это структурный элемент урока, характеризующий его организационное построение, проводится, как правило, фронтально, т. е. для всей группы совместно. Вводный инструктаж включает три элемента:

- целевую установку,
- этап актуализации: проверка знаний и умений, связанному с материалом предстоящего урока; актуализация знаний и опыта и учащихся;
- создание основы деятельности учащихся: объяснение и показ мастером приемов и способов выполнения операций, способов самоконтроля выполняемой работы; письменное инструктирование; разбор технических требований к учебно-производственным работам; объяснение и показ способов организации рабочего места, правил безопасности труда; рассмотрение типичных ошибок, затруднений, способа, их предупреждения и устранения; проверка усвоения учащимися материала вводного инструктирования; выполнение учащимися приемов и способов выполнения трудовых операций, показанных мастером; выдача заданий учащимся и распределение их по рабочим местам.

Текущее инструктирование учащихся мастером во время учебной практики - это основная часть урока. Здесь реализуется основная задача учебной практики - формирование у учащихся профессиональных умение и навыков.

Путем текущего инструктирования мастер осуществляет руководство учебно-производственной деятельностью учащихся в процессе упражнений, выполнении трудовых приёмов. Текущее инструктирование учащихся мастером проводится, как правило, индивидуально. Наиболее рациональной формой организации текущего инструктирования являются целевые обходы мастером рабочих мест учащихся.

Завершающий этап занятия - заключительный инструктаж и уборка рабочих мест. Цель его проведения – подведение итогов выполнения учебно-производственных работ.

Традиционно заключительный инструктаж включает в себя:

- подведение итогов выполнения учебных задач;
- разбор допущенных ошибок и выявление их причин;
- анализ выполнения правил техники безопасности или технологической дисциплины
- сообщение результатов работы каждого;
- объявление, что нужно проработать дома (повторить к следующему занятию).

Итак, основным содержанием процесса учебной практики является формирование у обучающихся совокупности умений и навыков выполнения трудового процесса, включающего трудовые операции и приемы, связанные с его планированием, подготовкой, осуществлением, контролем и обслуживанием.

По окончании учебной практики обучающийся сдает зачет, для этого ему необходимо выполнить учебно-производственную работу и ответить на контрольные вопросы.

Список источников.

https://professional_education.academic.ru/

<https://infourok.ru/metodika-provedeniya-uroka>