

**Чебан Мария Владимировна**

мастер производственного обучения

ГАПОУ СПО ЧТТПиК

ЧР г. Чебоксары

**«Практическое обучение на занятиях учебной практики по профессии  
«Повар, кондитер»**

Практико-ориентированное обучение - это вид обучения, преимущественной целью которого является формирование у обучающихся умений и навыков практической работы, востребуемых сегодня в разнообразных сферах социальной и профессиональной практики, а также формирования понимания того, где, как и для чего полученные умения употребляются на практике.

Цель практико-ориентированного обучения: помочь студенту приобретать и применять полученные знания, научиться самостоятельно решать проблемные ситуации, адаптироваться в современных условиях.

Основу практико-ориентированных технологий составляет создание условий, в которых студент имеет возможность выявить и реализовать свой интерес к будущей профессии [3, с.200].

Содержание практико-ориентированного обучения включает в себя:

- Теоретическую часть: лекции, семинары, занятия по закреплению знаний, совместные занятия с приглашенными специалистами.
- Прикладную или практическую часть: деловые и ролевые игры, практические и лабораторные работы,

учебная и производственная практика, конкурсы профессионального мастерства, предметные олимпиады, недели профессий.

- Самостоятельную работу: курсовые и дипломные работы, работа в библиотеках и в компьютерных классах, выполнение проектов, исследовательская работа, ведение портфолио.

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

Для того, чтобы после получения образования в учебном заведении из его стен выпускались настоящие специалисты, профессионалы своего дела, на занятиях учебной практики используются разнообразные формы и методы обучения.

Форму практического обучения можно определить как способ, характер взаимодействия мастера производственного обучения и студента между собой и с учебным материалом. Наряду с методами и средствами обучения форма организации практического обучения непосредственно влияет на его продуктивность. Развитие форм обучения – это постепенное их обновление, насыщение элементами самостоятельной познавательной и преобразующей учебной деятельности. Формы практического обучения предусматривают развитие индивидуальных способностей и творческой активности [2, с.25-29].

Передо мной, как мастером производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», стоит задача пробудить интерес у обучающихся к выбранной профессии. Для этого в нашем колледже созданы комфортные условия для прохождения учебной практики. Кулинарный и кондитерский цех оборудованы современными островными плитами, паровыми конвектоматами, холодильными камерами, камерой шоковой заморозки. Лаборатория учебной кухни ресторана максимально приближена к условиям реальной кухни ресторана с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Учебная практика начинается с отработки навыков нарезки овощей, простых блюд, оформления, постепенно нагрузки увеличиваются и мы

переходим к приготовлению более сложных блюд и изделий. Мне важно, чтобы в процессе обучения студенты смогли проявить себя, свои творческие способности, знания и умения.

В группе 25 человек и, разумеется, индивидуально работать с каждым не представляется возможным, именно поэтому, я выбрала для себя работу в парах. Группа подразделяется на подгруппы, в которых назначаются бригадир и «медик». В обязанности бригадира входит контроль за готовностью бригады к занятию, распределением продуктов и посещаемостью. «Медик» отвечает за санитарное состояние лаборатории, отслеживает подгруппу на предмет гигиены. Подгруппа в свою очередь делится на пары, состоящие из 2-х человек. Делятся по принципу «сильный-сильный», «слабый-слабый», с целью выравнивания уровня возможностей в каждой паре. В каждой подгруппе одинаковое количество «сильных» и «слабых» пар.

Тема занятия обговаривается мной и студентами за неделю до его проведения, составляется список необходимых продуктов, которые нужно принести, каждая пара составляет технологическую карту и рецептуру приготовляемого блюда. Занятие начинается с повторения теоретического материала в устной форме, затем проводится инструктаж по технике безопасности, подготовка к выполнению задания. Бригадир ставит цель перед одногруппниками, «медик» проводит осмотр, подгруппа разбивается на пары и приступает к выполнению задания. В лаборатории образуется 6 пар и у каждой в задаче стоит приготовление разного блюда, благодаря этому, мы можем охватить сразу несколько направлений, ведь по завершению мы вместе производим бракераж, разбор ошибок, допускаемых при приготовлении того или иного блюда, каждый обязан оценить работу другой пары.

Для примера: тема урока «Нарезка овощей», включает в себя следующие операции:

-подготовка рабочего места;

- подготовка необходимого инвентаря и оборудования;
- обработка овощей;
- очистка;
- нарезание;
- оформление;
- подача;
- уборка рабочего места.

Работая в группе хотя бы из 5-ти человек, на каждого обучающегося пришлось бы максимум 2 действия. В это время у обучающихся могут возникнуть споры на почве того, кто и какую операцию выполняет, какие виды нарезки использовать и какой вариант сервировки подобрать. При парной работе у каждого обучающегося стоит гораздо больше задач, начиная от заготовок и заканчивая подачей, поскольку все эти манипуляции они должны распределить между собой.

Такой подход помогает развивать практические навыки обучающихся, что существенно помогает при прохождении практики на производстве, где вся ответственность ложится на плечи практиканта, где он обязан уже самостоятельно проявить свои умения.

В рамках реализации практико-ориентированного обучения, учебная практика может быть проведена в условиях производства и совмещена с производственной практикой, согласно заключенных договоров. Учебную практику, к примеру, по ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса, ПМ 06 Приготовление холодных закусок, обучающиеся проходят на предприятиях города, а сразу после учебной практики они выходят на производственную практику по ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы. Часто, обучающиеся, пройдя одну практику в определенной организации зарекомендовывают себя, как ответственные и легкообучаемые будущие специалисты, и уже на следующую производственную практику руководитель предприятия их приглашает сам. Это очень мотивирует обучающихся, ведь они работают в престижных

заведениях города, под руководством обученной команды, делает их самостоятельнее и выносливее. Особенno это заметно, когда с предприятия они возвращаются в лабораторию. А после того, как обучающимся вручается диплом, многие из них идут работать в места прохождения практики и спустя время делятся своими знаниями уже с новым поколением практикантов.

## Список использованной литературы

1. Дороничева Р. М., Иващенко Г. А. Практико-ориентированный подход в подготовке конкурентоспособных специалистов в системе СПО // Аспекты и тенденции педагогической науки: материалы I Междунар. науч. конф. (г. Санкт-Петербург, декабрь 2016 г.). — СПб.: Свое издательство, 2016. — С. 167-170.
2. Ваганова О.И. Метод кейсов в профессиональном обучении: Учебно-методическое пособие / Ваганова О.И. – Н. Новгород: ВГИПУ, 2013. 57 с.
3. Северов В. Г. Тенденции и проблемы развития профессиональной подготовки практико-ориентированных кадров для сферы малого бизнеса / В.Г. Северов // Профессиональное образование. Столица. – 2013. – № 6.