

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Кузьмич Е.В. Формирование общих и профессиональных компетенций студентов профессии «Повар, кондитер» средствами нетрадиционных форм // Материалы по итогам VI –ой Всероссийской научно-практической конференции «Особенности применения образовательных технологий в процессе обучения и воспитания», 01 – 10 июня 2018 г. – 0,3 п. л. – URL: http://akademnova.ru/publications_on_the_results_of_the_conferences

СЕКЦИЯ: ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Кузьмич Елена Викторовна

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Новосибирской области

«Татарский политехнический колледж»,

Новосибирская область, г. Татарск

Российская Федерация

Формирование общих и профессиональных компетенций студентов

профессии «Повар, кондитер» средствами

нетрадиционных форм обучения

Среднее профессиональное образование (СПО) занимает особое место в структуре образования и играет значительную роль в удовлетворении образовательных потребностей населения. Изменения, наблюдаемые в профессиональном образовании, диктуют новые условия преподавания предметов специального цикла, требующие активизации познавательной самостоятельности обучающихся, развития партнерских отношений, повышения результативности обучения и воспитания. Традиционные уроки становятся недостаточно соответствующими современным требованиям обучения, так как, привыкая к выполнению стандартных заданий, направленных на закрепление базовых навыков, которые имеют

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

единственное решение и, как правило, студенты практически не имеют возможности действовать творчески, самостоятельно и эффективно.

Внедрение в образовательный процесс современных образовательных технологий в соответствии с ФГОС СПО содействует более высокому уровню качественной подготовки будущего специалиста. Поэтому сегодня каждый педагог ищет наиболее эффективные пути усовершенствования учебного процесса, повышения заинтересованности и роста успеваемости обучающихся. В связи с этим актуально стремление повышать качество обучения и переходить от отдельных частных методик на современные педагогические технологии, от стандартных форм обучения к нестандартным.

В колледж приходят учиться выпускники школ Татарского, Чановского, Венгеровского, Усть – Таркского районов. Контингент принятых на обучение студентов неодинаков. Есть обучающиеся, которые проявляют инициативу в учебе, и, наоборот, есть которые еще со стен школы проявляли инертность в виду своей пассивности, лени, безразличия. Поэтому заинтересовать студента, вовлечь его в образовательный процесс, чтобы он работал активно, увлеченно, приобрел профессиональную квалификацию - одна из основных задач педагогического коллектива колледжа в общем и преподавателя в частности.

Как при малом количестве часов, отведённом на обширную программу, привить интерес студентам, сделать преподавание специальных дисциплин интересным, наглядным, изучаемый материал – запоминающимся надолго, а не на один урок.

Разработка учебно-методических материалов, предусматривающих формирование профессиональных и общих компетенций должна основываться на едином подходе к структуре изложения учебного материала, т. е. на системе работы преподавателя.

Основной целью учебно-методического обеспечения является создание условий для реализации требований ФГОС СПО посредством предоставления обучающимися полного комплекта учебно-методического материала для аудиторного и самостоятельного освоения профессиональной дисциплины. В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработаны рабочие программы по профессиональным модулям и учебным дисциплинам. Разработаны электронные учебные пособия, электронные тестовые задания, дидактические материалы, презентации по всем модулям, технологические карты приготовления блюд, методические рекомендации по выполнению самостоятельных, лабораторных и практических работ в виде сборников, рабочие тетради, которые являются частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер» и могут быть использованы при освоении профессиональных модулей .

На основе анализа педагогической литературы и опыта профессиональной деятельности выделила несколько типов нестандартных уроков, используемых на учебных занятиях. Их названия дают некоторое представление о целях, задачах, методике проведения таких занятий.

1. Уроки в форме соревнований и игр: конкурс, КВН, деловая игра, ролевая игра, кроссворд, викторина .
2. Уроки, основанные на формах, жанрах и методах работы, известных в общественной практике: исследование, изобретательство, мозговая атака, интервью, репортаж, рецензия .

3. Уроки, напоминающие публичные формы общения: пресс-конференция, аукцион, бенефис .
4. Уроки, опирающиеся на фантазию: урок-сказка, (приложение 4)урок-сюрприз и т.д.
5. Использование на уроке традиционных форм внеклассной работы: "Следствие ведут знатоки", диспут .
6. Интегрированные уроки.

Безусловно, нельзя считать нетрадиционные уроки единственной формой реализации обучения. Необходимо оптимальное и разумное использование нестандартных уроков в системе обучения наряду с другими методами и формами обучения.

При изучении дисциплин профессионального цикла необходимо теоретический материал приблизить к профессиональной действительности. Это достигается с помощью деловых игр, где пересекаются игра и дело, которые наполняют занятие содержанием, реализуют новый нетрадиционный метод, с помощью которого игроки приближаются к реальной профессиональной деятельности.

На таких уроках, с использованием деловых игр, в наибольшей степени формируются профессиональные навыки и умения, где у каждого есть возможность проявить свои профессиональные компетенции. Деловые игры провожу при изучении УД «Физиология питания с основами товароведения», УД «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Для достижения поставленных учебных целей на занятиях использую различные модификации деловых игр, но предпочтение отдаю ролевым деловым играм.

Модель деловой игры включает сценарий, правила, цели и функции игроков. Обучающиеся получают исходные данные по ситуации, берут на себя исполнение определенных ролей. Исполнение ролей происходит в присутствии других членов учебной группы, которые потом оценивают действия участников ситуации.

В процессе изучения специальных дисциплин проводятся уроки - экскурсии, которые помогают увидеть технологический процесс производства, познакомиться с оборудованием, способствуют формированию профессиональных компетенций и качеств обучающихся.

На занятиях профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» использую игры с применением ситуационных задач. Ситуационные задачи стимулируют творческое отношение к учебной деятельности. Главная цель использования ситуационных задач - развитие у обучающихся навыков решения комплексных задач на базе теоретических и практических навыков, полученных в процессе обучения.

Работая над ситуационной задачей, обучающийся должен определить проблему, выбрать нужную информацию, сгруппировать ее для четкой характеристики проблемы, сформулировать возможные пути ее решения, выбрать и обосновать применение. Метод ситуационного обучения способствует развитию находчивости, формированию умения решать проблемы, развивает способности проведения анализа и диагностики проблем.

Большая роль в активизации самостоятельности обучающихся на уроках специального цикла отводится урокам - конференциям, так как они позволяют вовлечь их в процесс получения знаний путем опережающего обучения. Такие уроки позволяют более глубоко рассмотреть вопросы темы,

побуждают обучающихся к самостоятельной работе, воспитывают чувство ответственности.

На уроках-конференциях затрагиваются вопросы о качестве продуктов питания, пользы и вреда пищевых добавок, условий хранения пищевых продуктов и блюд и др.

К уроку студенты готовят сообщения, которые основываются на материалах, взятых из профессиональной и публицистической литературы, на интернет-сайтах, готовят презентации. На таких уроках формируются общие компетенции: осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Формирование первоначальных умений осуществляю на лабораторных занятиях. При проведении лабораторных работ использую презентации. Во-первых, для повторения и закрепления изученный теоретический материал можно транслировать порционно, на изображении четко увидеть этапы технологического процесса приготовления полуфабрикатов и получения готового продукта. Нетрадиционные формы проведения уроков дают возможность не только поднять интерес обучающихся к изучаемому предмету, но и обучить работе с различными источниками знаний. Такие формы проведения занятий «снимают» традиционность урока, оживляют мысль.

При организации образовательного процесса отдаю предпочтение таким педагогическим технологиям, как информационно-коммуникативные и проблемное обучение. В соответствии с требованиями ФГОС использую активные методы обучения. Они позволяют обучающимся не только

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

овладевать новыми знаниями, но и обеспечивают формирование и развитие познавательных интересов и способностей, творческого мышления, умений и навыков самостоятельного умственного труда. Если раньше полученные знания могли служить человеку в течение всей его трудовой жизни, то в век бурных темпов роста информации их необходимо постоянно обновлять, что может быть достигнуто главным образом путем самообразования, а это требует от человека познавательной активности и самостоятельности.

Таким образом, новые информационные технологии, применяющиеся методически грамотно, повышают познавательную активность обучающихся, что, несомненно, приводит к повышению эффективности обучения.

При организации образовательного процесса отдаю предпочтение таким педагогическим технологиям, как информационно-коммуникативные и проблемное обучение. В соответствии с требованиями ФГОС использую активные методы обучения. Они позволяют обучающимся не только овладевать новыми знаниями, но и обеспечивают формирование и развитие познавательных интересов и способностей, творческого мышления, умений и навыков самостоятельного умственного труда. Если раньше полученные знания могли служить человеку в течение всей его трудовой жизни, то в век бурных темпов роста информации их необходимо постоянно обновлять, что может быть достигнуто главным образом путем самообразования, а это требует от человека познавательной активности и самостоятельности.

Использование ИКТ играет огромную роль при диагностике обучения, и, конечно при дидактическом обеспечении урока. Технологические, инструкционные и информационные карты, материалы для контроля знаний обучающихся, карточки – задания, тесты, кроссворды – все это способствует эффективности урока, формированию у детей потребности в использовании

ИКТ. Поиск новых подходов к образовательным технологиям, способствующим успешному проектированию творческой деятельности обучающихся, становится актуальной и значимой задачей современной педагогики.

Таким образом, новые информационные технологии, применяющиеся методически грамотно, повышают познавательную активность обучающихся, что, несомненно, приводит к повышению эффективности обучения.

Завершить свою работу хотелось бы словами В.О. Ключевского: «Чтобы быть хорошим педагогом нужно любить то, что преподавать и любить тех, кому преподавать». Только в этом случае можно добиться успеха в профессиональной деятельности.

Список использованной литературы:

1. В.А. Скакун «Преподавание общетехнических и специальных предметов в средних ПТУ», Издательство «Высшая школа», Москва, 1987 год;
2. В.В. Усов «Основы кулинарного мастерства», Образовательно-издательский центр «Академия», Москва, 2007 г.;
3. В.В. Усов «Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда», Образовательно-издательский центр «Академия», Москва, 2007 г.;
4. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева «Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий», Образовательно-издательский центр «Академия», Москва, 2007 г.

Опубликовано: 08.06.2018 г.

© Академия педагогических идей «Новация», 2018

© Кузьмич Е.В., 2018