

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КАК СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ
ПОЛИКУЛЬТУРНОГО ВОСПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
В УЧРЕЖДЕНИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

РАГЕЛЬ Светлана Ивановна

преподаватель, учреждение образования

«Минский государственный профессионально-технический колледж
кулинарии», г. Минск, Республика Беларусь

В статье показана значимость поликультурного образования в учреждении профессионального образования.

Формирование профессиональных и социально-личностных компетенций учащихся нашли свое отражение в опыте работы преподавателя учебных дисциплин профессионального компонента.

Данный материал может быть использован педагогами учреждений профессионального образования в образовательном процессе.

Ключевые слова: поликультурное воспитание, поликультурная среда, методы и средства обучения, социально-личностные и профессиональные компетенции.

Сегодня Беларусь существует в мире и сотрудничестве со всеми странами, открывает границы для общения и сотрудничества, для обмена опытом в разных сферах жизни. Невозможно быть специалистом высокого класса без постоянного самосовершенствования и саморазвития, не изучая передовой мировой опыт. Система профессионального образования вынуждена менять подходы к подготовке будущих специалистов. Возникла необходимость не только учить профессии, но и формировать такие ключевые компетенции, как: умение учиться; общекультурная; поликультурная; предпринимательская; социальная; информационно-коммуникативная; здравоохранительная.

В учреждении образования «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии» (далее – колледж) ведется подготовка специалистов для отрасли «Общественное питание». Ежегодно педагоги ответственно подходят к подготовке учебных кабинетов к учебному году: создают для учащихся комфортные, безопасные условия, совершенствуют техническую базу, работают над учебно-планирующей документацией, вносят изменения в учебные программы с учетом современных тенденций развития кулинарии, пересматривают действующие нормативно-правовые акты, изучают методическую литературу, подбирают современные учебники, учебные пособия, разрабатывают более современные средства обучения и контроля. Таким образом, создается образовательная среда, которая сориентирована на завтрашний день и обеспечивает возможность подготовки современных специалистов для отрасли «Общественное питание». Такая образовательная среда помогает педагогам формировать не только профессиональные, но и социально-личностные компетенции будущих поваров, кондитеров, официантов, барменов.

Деятельность учреждения образования не осуществляется изолированно от других учреждений профессионально-технического образования. Одним из показателей прогрессивной общественной жизни колледжа является взаимодействие с профильными учреждениями образования Литвы, России, Украины, Казахстана.



Рисунок 1. Участие в конкурсном движении WorldSkills

Колледж принимает участие в конкурсном движении, имеет много достижений. Все это способствует обмену между культурами народов, укреплению взаимного межнационального сотрудничества, совершенствованию навыков профессионального роста и социального общения через восприятие и признание сущности всех национальностей, их обычаев и традиций.

Являясь преподавателем учебной дисциплины профессионального компонента «Технология продукции кухонь народов мира» (далее – учебная дисциплина) по квалификации «Повар» 5 разряд, на учебных занятиях всегда придерживаюсь триединой цели образования (обучающей, развивающей и воспитательной), которая позволяет создать условия для глубокого усвоения материала учащимися.



**Рисунок 2. Учащиеся на учебном занятии
«Технология продукции кухонь народов мира»**

Изучая данную учебную дисциплину, учащиеся узнают о факторах, оказывающих влияние на формирование зарубежной кухни, не только осваивают технологии приготовления блюд кухонь различных народов мира, но и знакомятся с их культурой и традициями питания, что побуждает их к путешествиям и общению с народами различных стран. Приобщение ребят к многообразию культур мотивирует их на самостоятельное, более глубокое изучение блюд зарубежной кухни, способствует освоению новых профессиональных приемов и навыков. Учащиеся осознают необходимость в

постоянном повышении квалификации, самостоятельном овладении дополнительными знаниями в области профессиональной деятельности. У ребят возникает потребность в изучении иностранных языков, в диалоге и сотрудничестве с ведущими поварами мирового значения на основе уважения и толерантности.



Рисунок 3. Мастер-класс

Вопрос поликультурного воспитания будущего профессионала для отрасли «Общественное питание» был и остается актуальным в системе профессионально-технического образования. С учетом специфики учебной дисциплины на учебных занятиях создаю условия для формирования поликультурной среды.

В процессе преподавания учебной дисциплины через изучение культуры питания различных народов, приобщение к обычаям и традициям в технологии приготовления пищи создаются условия для объединения людей разных национальностей во имя мира на земле.

Поликультурное воспитание – одно из направлений педагогической науки и практики, направленное на формирование личности, которой не чужды понятия «толерантность», «гуманизм», «интернационализм» [1, с.77]. У поликультурной личности должно быть развито чувство уважения к народам, нациям, расам и этносам. Для этого на занятиях по учебной дисциплине создаются условия для достижения следующих воспитательных целей:

- развитие национального самосознания;

- воспитание толерантности, терпимости к культурным различиям, признание возможности отклонений от общепризнанных стандартов;
- формирование понимания другой культуры, изучение и оказание поддержки этнических различий, с которыми учащиеся приходят в колледж;
- воспитание уважения культурных различий между представителями разных национальностей;
- расширение страноведческого кругозора;
- совершенствованию навыков социального общения;
- развитие стремления к взаимному сотрудничеству;
- повышение мотивации изучения языков, что важно для профессионального роста [2, с.18].

Формированию поликультурной личности на занятиях по учебной дисциплине способствует не только создание современной образовательной среды в учебном кабинете, но и использование различных методов и средств обучения.

К эффективным приемам мотивации на изучение тем учебной дисциплины и формирование поликультурной среды относятся:

- обсуждение лозунга «О вкусах не спорят»;
- демонстрация и обсуждение кухонной атрибутики разных стран;
- просмотр видеороликов «Культура питания народа», отрывков из художественных фильмов, где демонстрируются национальные блюда;
- работа над фотоколлажем «Блюда зарубежной кухни»;
- прослушивание национальных мелодий;
- обсуждение проводимых международных кулинарных конкурсов и другие.

Именно на этом этапе пробуждается познавательный интерес к культуре, языку, традициям и вкусам различных народов. Здесь же возникает масса вопросов, которые стоят во главе формирования целей на предстоящее учебное занятие.

В качестве учебной литературы используется российский учебник «Национальная и зарубежная кухня» автора Кумагиной Т.Г.; нормативной литературы – печатные белорусские издания: сборник технологических карт блюд национальных кухонь стран ближнего зарубежья, сборник технологических карт современных блюд мировой кухни в двух томах, сборник рецептур белорусских блюд. Широко используются на учебных занятиях информационные образовательные технологии.

В вопросе поликультурного воспитания учащихся на занятиях по учебной дисциплине важно подчеркнуть эффективность использования технологии «Диалог культур». Она позволяет сравнивать блюда разных стран: находить общее и различие в традициях и культуре питания народов, в ассортименте, в технологии приготовления и оформления блюд. Применение технологии требует от учащихся изложения базовых знаний (презентация, доклад), умения применять ранее изученный материал по другим учебным дисциплинам при подготовке к теме занятия. От педагога требуется умение в создании ситуации диалога, выработке алгоритма обсуждения, разработке комплекса вопросов или проблемных ситуаций. Усилить эффективность использования данной технологии поможет кулинарная атрибутика различных кухонь: столовая и кухонная посуда, инструменты, приспособления, элементы оформления стола. Изучение нового материала превращается в живой диалог, где у учащихся накапливаются базовые знания, вырабатывается опыт сопоставления и сравнения, развивается желание и умение налаживать коммуникативные связи друг с другом, с ведущими поварами различных стран. Таким образом, технология «Диалог культур» формирует у будущего повара творческое начало, готовность к поискам новых рецептов и вкусов блюд, умение вести диалог,

слышать друг друга, быть толерантным по отношению к другим кухням, гибким при формировании взглядов.



Рисунок 4. Образовательная среда в технологической лаборатории

Не менее важны для поликультурного воспитания учащихся и практические методы, используемые при проведении лабораторных работ. Образовательная среда в технологической лаборатории, представленная современным технологическим оборудованием, кухонной атрибутикой, столовой посудой с учетом различных национальных особенностей, инвентарем и приспособлениями, наборами различных специй и пряностей, особыми видами продовольственного сырья и пищевых продуктов, формирует не только профессиональные, но и социально-личностные компетенции. Все это способствует развитию не только умений и навыков в технологии приготовления, формированию органолептических показателей качества блюд зарубежной кухни, но и знакомит учащихся с обычаями и традициями приема пищи, застольным этикетом народов различных стран.

Ведущее место при изучении учебной дисциплины занимает творческо-поисковая деятельность учащихся, дискуссии, выездные занятия в объектах общественного питания, ролевые игры.



Рисунок 5. Творческо-поисковая деятельность учащихся

Не менее важной является реализация потребностей учащихся в личном участии в мастер-классах по приготовлению блюд зарубежной кухни, кулинарных фестивалях с ведущими поварами, телемостах, городских, республиканских и международных конкурсах, научно-практических конференциях.

Языковой барьер в общении с иностранными специалистами в области кулинарного искусства помогают преодолевать занятия по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессии», где учащиеся практикуются в профессиональной речи на английском, немецком, французском языках.



Рисунок 6. Международное сотрудничество

Используемая система анкетирования учащихся при оценке уровня поликультурного воспитания показывает, что большинство учащихся способны вести диалог, имеют свою точку зрения, с уважением относятся к собеседнику, но еще недостаточно гибки при принятии новой идеи.

Таким образом, образовательная среда учебной дисциплины «Технология продукции кухонь народов мира» является эффективным средством, способным обеспечить не только становление будущего профессионала, но и беспрепятственную коммуникацию, обмен идеями между членами поликультурного социума.

Список литературы:

1. Джуринский, А. Н. Поликультурное образование в многонациональном социуме: учеб. и практикум для бакалавриата и магистратуры: учеб. для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по гуманитар. направлениям и специальностям: по специальностям «Педагогика и психология», «Педагогика» / А. Н. Джуринский. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2014. – 259 с.
2. Сажин, Д. В. Поликультурализм: теория и образовательная практика: спецкурс по культурологии для образоват. учреждений сферы высш. и сред. спец. образования и системы повышения квалификации специалистов / Д. В. Сажин ; под ред. Л. Г. Брылевой ; Рос. акад. образования, Ин-т образования взрослых. – СПб.: ИОВ РАО, 2001. – 75 с.