

**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.