

**ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА УРОКАХ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ У СТУДЕНТОВ ПО ПРОФЕССИИ
«ПОВАР, КОНДИТЕР»**

С.Ю. Власова

**Тамбовское областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Промышленно-технологический колледж»**
tptk@mail.ru

Современная образовательная система характеризуется коренными изменениями во всех ее звеньях, направленными на достижение нового качества образования. Правительственная концепция и стратегия модернизации образования определяют основные приоритетные направления таких изменений – обновление целей и содержания образования, методов и технологий обучения на основе современных достижений педагогической науки и инновационных подходов к его совершенствованию.

Именно инновации (нововведения), как результат научных поисков и передового педагогического опыта, являются наиболее оптимальным средством повышения эффективности образования. Инновация означает новшество, новизну, изменение; применительно к педагогическому процессу – это введение нового во все компоненты педагогической системы – цели, содержание, методы, средства и формы обучения и воспитания, организацию совместной деятельности учителя и учащихся, их методическое обеспечение.

Инновационная деятельность - это освоение в образовательных учреждениях новшеств, которые могут вести к изменению состояния функционирования и проектированию развития образовательной системы, ее подсистем и звеньев.

Инновационный подход к обучению или воспитанию означает введение и использование в образовательном процессе учебного заведения педагогических инноваций.

Инновационные процессы в образовании существуют не изолированно друг от друга, а взаимодействуют между собой. Эта тенденция обусловлена интеграционными процессами в науке, в формировании современного стиля научного мышления человека и интеграционными процессами в самом образовании.

Инновационные технологии в профессиональном образовании, как и технологии в образовании вообще, ведущую роль отводят средствам обучения, которые благодаря развитию информационных и коммуникационных технологий достаточно разнообразны.

Инновационные технологии в профессиональном образовании подразумевают и внедрение новых методов организации профессионального образования различных уровней.

Такие подходы позволяют целесообразно использовать деятельностные педагогические технологии, обеспечивать практико – ориентированный характер обучения. Для мастера производственного обучения – это переход от передачи готовых знаний, умений и навыков к созданию условий для активного познания и получения студентами практического опыта. Для студентов – это переход от пассивного восприятия информации к активному ее поиску, критическому осмыслению, использованию на практике.

Формирование профессионального мышления происходит благодаря самостоятельной поисковой деятельности студентов и самостоятельной практической работы в соответствии с намеченными конкретными профессиональными и общими компетенциями.

Действенной системой методов и средств, обеспечивающих возможность творческого участия студентов в процессе усвоения новых знаний, компетенций, формирование творческого мышления, является технология проблемного обучения. Она включает в себя анализ производственных ситуаций, решение ситуационных задач, организационно – деятельностные игры, организацию коллективной мыслительной деятельности и др. Проблемное обучение предполагает:

- проблемное изложение, при котором сам мастер производственного обучения формулирует проблему и находит её решение;
- проблемное обучение, при котором мастер производственного обучения формулирует проблему, а поиск её решения осуществляется совместно со студентами ;
- творческое обучение, предполагающее активное участие студентов в формулировании проблемы и поиске её решения. В процессе работы я разрабатывала современные оценочные материалы, в числе которых видное место занимают производственные ситуации. Они используются практически на каждом уроке учебной практики и позволяют приблизить студентов к условиям реального производства, существенно повышают качество усвоения учебного материала и возможность его практического использования при выполнении практических заданий. Работа с проблемными ситуациями формирует как профессиональные компетенции, так и общие, например умение принимать решения в нестандартных ситуациях. Например, при изучении ПМ 05.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» на уроке учебной практике используются нестандартные ситуации:

1. При выпечке бисквитного полуфабриката Вы заполнили весь объем формы для выпечки. В чем Ваша ошибка, и какие будут последствия при выпечке?
2. В пекарном шкафу для выпечки бисквитного теста установлена температура 180 С. Можно ли выпекать при такой температуре бисквитный полуфабрикат? Ответ обоснуйте

3. При разрезании пласта на бисквитные пирожные «полоски» края пирожного получились прямыми. В чем причина такого дефекта, как можно исправить ситуацию?

На вводных инструктажах часто использую метод «мозгового штурма», который развивает творческий стиль мышления, интенсивную мыслительную деятельность, коммуникативные навыки, умение находить правильное решение проблем.

«Мозговой штурм» проводится следующим образом:

- создание малых групп;
- назначение ведущего, который записывает идеи;
- первичное обсуждение и уточнение условий задачи;
- создание банка идей, их анализ, обработка результатов.

Каждая микрогруппа отбирает по 2-3 интересных решения, а назначенный представитель предлагает их вниманию всей группы.

Например, проводился «мозговой штурм» по ПМ 01.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»; ПМ 02.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

В процессе обучения мною используется метод проектов, который позволяет студентам проявить самостоятельность, умение ориентироваться в информационном пространстве. Этот метод органично сочетается с методом проблемного обучения. От ситуационных задач и их решения студенты переходят к исследовательской деятельности.

Исследовательская форма проведения занятий с применением элементов проблемного обучения предполагает следующую деятельность студентов:

- ознакомление с областью и содержанием предметного исследования;
- формулировка целей и задач исследования;
- сбор данных об изучаемом объекте (явлении, процессе)
- проведение исследования – выделение изучаемых факторов,
- выдвижение гипотезы;
- объяснение полученных данных;
- формулировка выводов, оформление результатов работы.

Суть учебно–исследовательской деятельности состоит в том, чтобы не просто дать студентам знания об исследуемых процессах и сформировать у них навыки работы над проектом, но и решить более глубокую задачу формирования компетенций, наличие которых необходимо для успешной будущей профессиональной деятельности. С целью развития мотивации к проблемному, поисково-исследовательскому методу на уроках предполагаются задания профессионального характера. Профессиональная направленность уроков учебной практики влияет на выбор тем исследовательских студентов.

В 2017– 2018 учебном году была организована работа над такими проектами, как:

«Продукты низкомолекулярной кухни»;

«Современное оборудование предприятий общественного питания»;

«Старинные рецепты русской кухни»;

«Генномодифицированные продукты: «За» и «Против»;

«Блюда постного стола».

Данный метод всегда ориентирован на самостоятельную деятельность студентов - индивидуальную, парную, групповую. Тем, у кого развито творческое мышление в большей степени, давалось задание по подготовке бизнес – проектов. Например, были разработаны такие бизнес – проекты, как «Молодежное кафе XXI века», «Современная пиццерия», «Русская кухня».

Заключительным этапом работы над проектом является презентация результатов. Студенты, создавая презентации, приобретают организационные, коммуникативные компетенции, способность самостоятельно принимать решения, общаться на профессиональные темы, проявляют изобретательность, приобретают способность общаться на профессиональные темы. Принцип взаимодействия студентов друг с другом и с мастером производственного обучения особенно наглядно проявляется в технологии обучения в сотрудничестве, которую я реализую в парах с использованием компьютеров. Обучающие программы, создание мультимедийных презентаций как нельзя лучше подходят для совместной работы пар или микрогрупп. В процессе совместной работы происходит взаимообучение не только по определенной теме, но и совершенствование навыков использования современных информационных технологий.

В образовательный процесс я включаю такие формы работы, как творческий отчет, ролевая игра, деловая игра, мини – конкурсы. В основном это нестандартные уроки учебной практики, которые построены на имитационном моделировании профессиональной деятельности. В их содержании обязательно находят место профессиональная направленность, соревновательность, эстетический вкус, творческая смекалка и, конечно, освоенные компетенции.

Главную роль в подготовке таких мероприятий играют сами студенты. Все задания носят профессиональный характер. Конкурсные программы включают в себя конкурс идей по изготовлению и оформлению блюд, их презентацию, оценку качества. Проверка теоретических знаний проводится в форме тестирования. Итоги подводит экспертная группа, куда входят ведущие специалисты предприятий, мастера производственного обучения, преподаватели спецдисциплин, студенты.

Что касается производственной практики, то она проходит непосредственно на рабочих местах в предприятиях и организациях общественного питания под руководством шефов – наставников. Те профессиональные и общие компетенции, которые начинали

осваивать студенты при изучении профессиональных модулей на уроках учебной практики, теперь находят свое развитие в условиях реального производства. Согласование программ производственной практики с работодателями позволяет конкретизировать их требования к выпускникам колледжа. Участие в оценке достигнутых результатов специалистов предприятий позволяет объективно проверить освоенность студентами компетенций, с одной стороны, и результативность использования практико – ориентированных технологий обучения, с другой стороны. Таким образом, вышеуказанные технологии и инновационные подходы к их использованию позволяют обеспечить подготовку квалифицированных рабочих, востребованных рынком труда.

Литература

1. Загвязинский, В.И. Инновационные процессы в образовании и педагогическая наука/ В. И. Загвязинский// Инновационные процессы в образовании: Сборник научных трудов. - Тюмень, 2015. - с. 8.
2. Козлов, С. Д. Роль образования в современном обществе/ С. Д. Козлов// Педагогическая мастерская. - 2016. - № 2. - с. 9.
3. Лаздина, Т. И. Технологии мотивационного управления инновационной деятельностью учителей/ Т. И. Лаздина// Начальная школа плюс До и После. - 2016. - № 2. - с.19.
4. Непомнящий, А.В., Писаренко В.И. Инновационное образование: достижения и перспективы. 2017. №7. Стр. 14-19.
5. Пугачёва, Н. Б. Источники инноваций общеобразовательного учреждения/ Н. Б. Пугачёва// Завуч. - 2015. - № 3. - с.29.
6. Сластёнин В.А. Педагогика профессионального образования. Москва, 2016.
7. Хуторской, А. В. Личностная ориентация образования как педагогическая инновация/ А. В. Хуторской// Школьные технологии. - 2016. - № 1. - с. 3.