ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДА ПРОЕКТОВ НА УРОКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ: «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

Хаустова М.А.,
мастер производственного обучения

Как показывает практика, использование только традиционных методов обучения не может привести к ожидаемому результату. В настоящее время педагоги и ученые сходятся во мнениях: традиционные формы обучения устарели, чтобы завладеть вниманием учащихся, надо их, прежде всего, удивить, заинтересовать.

Преподавателю в учебном процессе в ходе реализации проектного метода отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.
На занятиях по профессиональному модулю происходит приобщение студентов к практической деятельности, обучение нестереотипным способам решения профессиональных проблем и принятия самостоятельного выбора соответствующего решения, формирование умения анализировать, систематизировать порядок и технологию приготовления сложных блюд, делать выводы; вовлечение студентов в исследовательскую и проектную деятельность. Опыт работы преподавателей подтверждает, что если включать студентов в творческую деятельность, то у них развиваются память, аналитические способности, способности предвидения и другие профессиональные качества.
На заключительном этапе проектной деятельности подводятся итоги работы обучающихся студентов, дается качественная оценка проделанной работе.

В течение ряда лет студенты групп, обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания», участвуют под моим руководством в научно-практических студенческих конференциях, посвященных дню науки, занимая только призовые места. Ими подготовлены такие исследовательские проекты как: «Нотка экстрима в современной кулинарии», Османова Эля 1 место, «Инновационные методы обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания», Тулупова Настя, 2 место и т. д. Проекты, над которыми работают студенты, вызывают интерес к изучению дисциплины и направлены на познание будущей профессии, тем самым вызывают понимание значения изучения дисциплины в профессиональном образовании. Хочу привести пример исследовательского проекта «Нотка экстрима в современной кулинарии», Османова Эля.

В ее проекте определена актуальность, поставлены цели и задачи. Я хотела бы на примере двух слайдов показать ее проектную деятельность, где она провела исследования, собрала и систематизировала материалы в соответствии с целями. Эля сначала рассказала, что она имеет в виду под экстримом в кулинарии. Что это могут быть блюда из ядовитых продуктов, но правильно приготовленных. Если блюдо приготовлено не верно, то может быть летальный исход. Затем она рассказывала о ядовитом продукте и приводила примеры блюд, приготовленных из этих продуктов. В заключении студентка сделала вывод, что и ядовитые продукты при правильном приготовлении могут стать шедеврами кулинарии.

Метод проектов (исследовательский и творческий) я применяю в исследовательской работе, подготовке к профессиональным конкурсам разного уровня, внутриколледжным и межрегиональным мероприятиям.

При выборе студента для участия в профессиональном конкурсе «WorldSkills», «Межрегиональный фестиваль кулинарного искусства» я в первую очередь обращаю внимание на личные качества. На первое место ставлю желание принимать участие в определенном проекте, на второе – трудоспособность и трудолюбие, на третье место – амбициозность как напористость, стремление к победе, достижению поставленных целей.

Из шести участниц внутриколледжного чемпионата «WorldSkills», проведенного в декабре 2019 года под моим руководством выступили две участницы Османова Эля 1 место, Залилова Наташа 2 место.

Метод проектов в этом направлении я реализую по следующим этапам:

1) конкретизация задания (приготовление десерта, двух гарниров, соуса, за 3 часа);

2) формулирование задач:

- развивать умение анализировать, сопоставлять, выделять главное.
- владеть информационно-коммуникационными технологиями получения и обработки информации.
- изучить, систематизировать и проанализировать научно-популярную литературу по теме;
- разработать десерт, гарниры, соус
- разработать технико-технологическую карту на блюдо

3) выдача рекомендаций при подготовке к конкурсам (письменные задания), объяснение технологии, определение порядка действий, выявление «узких мест» в работе, предупреждение возможных ошибок;

5) проведение исследования. Сбор и систематизация материалов в соответствии с целями. Выполнение заданий, корректировка результатов.

Обсуждение альтернатив, возникших в ходе выполнения проекта; (разработка блюда, написание ТТК)

6) Доработка проекта с учетом замечаний и предложений, при необходимости многократное повторение; (отработка блюда)

7) Публичное представление результатов работы (приготовление блюда) на конкурсе.

Проектный метод применяется мной и на практике (учебной и производственной). При выходе на практику, студенты получают проектное задание.

По окончании производственной практики студенты пополняют отчет по практике результатами проектной деятельности.

Включение в образовательный процесс метода проектов значительно влияет на положительную динамику успеваемости и качество знаний.

В качестве рефлексии (обратная связь) выступает отчет по практике, в котором описываются все этапы работы, принимаемые решения с их обоснованием; все возникшие трудности и способы их решения. В отчет по практике вкладывается технологическая карта на приготовление блюда, описание технологии приготовления блюда, правила подачи, органолептические свойства. Анализ отчета по практике студента помогает мне проводить мониторинг и вносить корректировки в дальнейшую организацию проектной деятельности.

В ходе реализации проекта обучение самомотивируемое, что означает возрастание интереса и вовлеченности в работу по мере её выполнения.

Сравнивая метод проекта с традиционными подходами, отмечаю ряд его преимуществ: процесс обучения максимально приближается к практике; меняется позиция обучающегося в образовании, обучающийся сам познает, открывает, осмысливает и применяет полученные знания. Обучающийся накапливает опыт до включения в самостоятельную профессиональную деятельность. Подготовка к работе над методом проекта ставит обучающихся перед необходимостью отыскивать и принимать оптимальное решение. Они совершенствуют информационную и коммуникативную компетенции; создаются условия для формирования их профессиональной компетенции происходит творческое усвоение необходимой информации. Таким образом, метод проекта позволяет индивидуализировать учебный процесс и сделать его более интенсивным, предоставляя обучающимся возможность выбрать темп продвижения к конечным результатам обучения.

Я считаю, благодаря проектной деятельности, порождается глубокий интерес к изучаемой дисциплине; развиваются творческие способности,

память, мышление, воображение; формируются умения работать с дополнительной литературой, представлять информацию в различных видах, что положительно влияет на качество обучения и формирование компетентностей, необходимых выпускникам в построении профессиональной карьеры.