

## **Практико-ориентированное обучение как условие подготовки высококвалифицированных рабочих по профессии Повар, кондитер.**

**Ж.А. Чиганова**  
**мастер производственного обучения**  
**ОГБПОУ ИКСУ**

Я, как мастер производственного обучения стараюсь делать учебный процесс интересным, познавательным, творческим процессом. Этому может способствовать реализация практико-ориентированного подхода к обучению. В образовательный процесс внедряются элементы дуального обучения - заключение договоров с работодателями с дальнейшим трудоустройством. Практика является основным видом учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся – будущих поваров, кондитеров. В колледже созданы материально-технические условия для проведения учебной практики, мастер–классов и чемпионатов WSL, выполнения обучающимися реальных профессиональных задач.

Наши обучающиеся проходят практику на базовых предприятиях: в ООО «Лента» и ООО РИАТ. Это дает возможность осваивать профессию в реальных условиях, с участием и под руководством профессионалов. Мы как мастера производственного обучения создаём условия, в которых обучающийся имеет возможность выразить себя, проявить свой интерес. Происходит изменение роли педагога от позиции транслятора знаний к позиции наставника, умеющего организовать эффективный процесс освоения будущими поварами кондитерами профессиональных модулей. Большое внимание стало уделять самостоятельной работе, разработке комплектов оценочных средств с индивидуальными заданиями, производственными ситуациями, внедрению новых практико-ориентированных методов обучения. Я, как мастер производственного обучения на занятиях использую игровые, проектные, интерактивные технологии, ИКТ- технологии,

проблемное обучение и др.

На базе практики в ООО «Лента» торговый центр «Ясень» нам с обучающимися предоставляют помещение для проведения теоретической части урока учебной практики, где мы, проводим практико-ориентированное обучение в **форме деловой игры**, на которых мы представляем открытие новых кафе и ресторанов. На прошлой неделе мы открывали летние кафе и ресторан. Обучающиеся придумывали блюда и подачи в летнем варианте. Предлагали различные салаты, яркое оформление, современную подачу с использованием новых актуальных направлений.

### **Проектная деятельность**

Ребята получают задание, где они исследуют процессы, происходящие при приготовлении блюд, что развивает их кругозор, интерес к выбранной профессии.

**Проблемное обучение** превращает изучение в сознательный, активный, творческий процесс. Для того чтобы предупредить ошибки в работе после объяснения нового материала, предлагаю обучающимся перечислить возможные ошибки приготовления, причины их возникновения и способы предупреждения, практикую применение на занятиях карточек самоконтроля, карточек «Проверь себя», предлагаю обучающимся выполнить различное оформление для одинаковых блюд и т.д. Широко использую на уроках производственного обучения **документы письменного инструктирования** – инструкционные карты, карты технологической последовательности приготовления, технологические схемы. Письменное инструктирование способствует развитию навыков самостоятельности, самоконтроля, повышает производительность труда, качество работы, создает у обучающихся правильное представление о современной технологии.

**Мастер-классы и конкурсы профессионального мастерства, уроки – соревнования,** базирующиеся на знании общеобразовательных дисциплин. Такие занятия позволяют увязать практику с теорией, способствуют формированию мотивации к изучению общеобразовательных дисциплин, к творчеству и художественному отношению к профессии – повар, кондитер.

В рамках внеаудиторной самостоятельной работы –долгосрочные творческие проекты- составление портфолио студента, которое рассматривается на защите квалификационной работы. Разработаны занятия с применением интерактивной доски (видео материалы и презентации). Практико-ориентированный подход предполагает использование приемов и методов активизации творческой деятельности обучающихся. Стать высококвалифицированным специалистом невозможно без наличия профессионального интереса. Повышению уровню мотивации, возникновению и сохранению интереса к профессии способствуют: экскурсии на производство, встречи с выпускниками и работодателями, конкурсы профессионального мастерства, чемпионаты WSL, выставки достижений в области профессии, посещение занятий кружков и т.д. Очень важно создавать атмосферу партнерства, оказывать поддержку обучающимся. Мастер должен подбирать задания, учитывая личностные особенности обучающихся, поощрять успехи подопечных, добиваться того, чтобы каждый достигал положительных результатов. Представленные формы и методы работы позволяют мастеру производственного обучения помочь обучающимся стать более самостоятельными, ответственно и творчески относиться к учебе, успешно освоить профессиональные компетенции.