

ТВОРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА ПРИ ОБУЧЕНИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА

Трофимова Н.В.

Россия, Орловский техникум сферы услуг
trofimowanv@yandex.ru

Внедрение и реализация ФГОС по ТОП – 50, специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу, невозможно представить без взаимодействия в организации практико–ориентированного обучения, дуального обучения, дистанционного обучения. Важным условием обучения специалиста в соответствии еще и с современными требованиями работодателей является подготовка студента с новыми профессионально – личностными качествами, такими как креативность, профессиональная целеустремленность, аккуратность, требовательность к результатам работы.

В БПОУ ОО «Орловский техникум сферы услуг» преподаватели и мастера производственного обучения на отделении технологии и организации обслуживания общественного питания в рамках работы предметно – цикловой комиссии создали творческую образовательную среду для обучения. Это связано с тем, что студенты, обучающиеся по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», а с 2017 учебного года и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - специалисты, которые должны:

1. освоить основные виды деятельности по профессиональным модулям,
2. овладеть профессиональными и общими компетенциями по модулям и дисциплинам,
3. сдать экзамены с элементами демонстрационного,
4. защитить выпускную квалификационную работу с разработкой фирменного блюда, сервировкой стола.

Для успешного обучения важно сформировать осознанный интерес к специальности, активное творческое начало личности, понимание мобильности профессиональных компетенций, дескрипторов, критическое отношение к существующим технологиям, а главное, желание рационализировать процесс производства. Важно учитывать, что профессии повар и кондитер - профессии, требующие не только знание «ремесла», но и требующие реализации творческих способностей личности в процессе приготовления, оформления, подачи блюд, напитков, изделий.

Система профессионального образования изменилась за последние несколько лет благодаря союзу «Worldskills»:

1. осуществляется государственная поддержка образовательных инициатив в системе «образование-наука-производство»;
2. формирование единого образовательного пространства профессиональной школы в союзе с производством и наукой;
3. развитие педагогики профессионального образования как системы междисциплинарного научного знания;
4. разработка единых требований к обучению по специальностям, учитывая уровень современного производства;
5. обучение педагогов на лучших образовательных площадках.

Вместе с тем достаточно сложностей:

1. нехватка финансирования для проведения лабораторных и практических работ с натуральными образцами;

2. низкий базовый уровень знаний у студентов, так как средний балл при поступлении от 3,5 до 4,2;
3. отсутствие финансирования для посещения мастер – классов и выставок;
4. устаревший библиотечный фонд, подписка не более чем 1 или 2 профессиональных журнала.

Принимая во внимание тенденции развития профессионального образования по специальностям социально – экономического профиля, работа по подготовке специалистов строится по следующим направлениям:

1. Опережающая профессиональная подготовка в области современных технологий приготовления блюд и организации обслуживания, ориентированная на развитие творческого потенциала студентов техникума.
2. Стажировка педагогов совместно со студентами на передовых предприятиях области.
3. Социальное партнерство с организациями, реализующими современное оборудование, сырье, инвентарь и инструменты.
4. Самореализация студентов в рамках кружковой работы, научных сообществ профессиональной направленности.
5. Формирование профессиональных идеалов за счет личностных примеров профессионального роста шеф – поваров, барменов, кондитеров.
6. Патриотическое воспитание в рамках традиций русской кухни.
7. Толерантность в процессе приготовления национальных блюд, изделий, напитков.

Формирование духовно-нравственной культуры студенческой молодежи должно опираться на следующие принципы:

- принцип субъективной интеграции, который подразумевает развитие студентов, позволяющее им путем выполнения разных социальных ролей стать активными субъектами социальной реальности;
- принцип событийности, рассматривается нами как включение субъектов учебно-образовательного процесса в совокупность событий, служащих предметом оценки, поводом к раздумью, основанием для жизненных выводов, влияющих на их самоопределение и самосовершенствование [1, с.45].

Мастера производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин активно внедряют в учебно-образовательный процесс такое направление, как арт – дизайн в пищевом производстве при подготовке будущих специалистов. В образовательном процессе данное направление, активно внедряется на занятиях по учебной и производственной практике.

Разработана программа в вариативной части учебного плана на основании которой студенты на практических работах выполняют следующие задания:

1. роспись мастики кондитерской пищевыми красителями;
2. рисование на кофейной пене;
3. изготовление панно и картин из крупы;
4. фигурная нарезка овощей и фруктов;
5. оформление овощных, рыбных, мясных закусок зеленью и декоративными шпажками;
6. оформление рисовальной массой пирожных;
7. оформление экзотическими фруктами коктейлей;
8. декорирование тростниковым сахаром;
9. оформление фруктовых ваз декоративными приемами;
10. букеты из гастрономических продуктов, фруктов, ягод.

Для организации полноценной работы нужны определенные условия. Одним из таких условий является постоянное наблюдение за изменениями качества учебной деятельности обучаемых и управление ею. Инновационные подходы преподавания предполагают побуждение к творчеству личности, ориентированной на самообразование, самовоспитание, саморазвитии.

Разработан кейс «Пищевой арт – дизайн», который содержит следующие разделы:

1. Базовые технологические карты для приготовления блюд, напитков, изделий.
2. Перечень основного инвентаря, посуды, оборудования для изготовления декоративных элементов.
3. Методические рекомендации по оформлению кондитерских изделий и коктейлей.
4. Карты практических отработок блюд, напитков.
5. Практические задания для самостоятельной внеаудиторной работы.
6. Образцы декоративных элементов.
7. Примерная тематика и рекомендации для рефератов.
8. Методические рекомендации по составлению презентаций.
9. Тематика практических отработок с элементами творческих заданий.
10. Рекомендации и образцы составления опорных схем приготовления и декорирования блюд, напитков.
11. Индивидуальные задания творческого (исследовательского, поискового) характера.
12. Планы деловых (ролевых) игр, семинарских занятий.

Преподаватели техникума постоянно корректируют и обновляют содержания кейса. Четкая постановка цели и задач, своевременная выдача технологической карты, контроль соблюдения графика выполнения заданий и оценка результатов, а также единство требований со стороны всех преподавателей, работающих в техникуме, значительно повышают ответственность обучающихся за качество выполнения творческих заданий.

Таким образом, главная задача - развитие творчески компетентного специалиста сферы услуг, а для этого обучение должно ориентироваться на принцип персонификации, который предполагает определение траектории образовательного роста каждого студента; принцип модульно-компетентностной ориентации учебно-воспитательного процесса, обеспечивающий в пределах образовательного модуля комплексное освоение знаний, умений и навыков в рамках овладения конкретной компетенции для выполнения трудовой функции, отражающей требования рынка труда; принцип психологической комфортности, предполагающий снятие стрессообразующих факторов учебного процесса, создание на занятиях доброжелательной атмосферы, ориентированной на реализацию идей педагогики сотрудничества [2, с. 28].

Творческая деятельность только тогда дает положительный результат, когда она определенным образом организована. Активность личности, проявляется в постановке целей работы, её планировании и самоконтроле.

Для формирования и выражения активной творческой позиции профессиональной направленности прекрасным стимулом являются профессиональные конкурсы, семинары, мастер – классы, выставки, олимпиады, чемпионаты на различных уровнях.

Литература

1. Андреев В.И. Педагогика: учебный курс для творческого саморазвития. Казань, 2010.
2. Мухаметзянова Г.В. Приоритетные задачи профессионального образования в современной теории и практике // Среднее профессиональное образование. 2010. № 10. С. 2-7.