

## ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДИК НА УРОКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

В эволюции учебно-производственной деятельности обучающихся профессионально-технических учебных заведений важную роль играют: содержание учебно-производственной деятельности, а также формы и методы ее реализации. Осмысление проблемы формирования высококвалифицированного работника невозможно без изучения и воплощения в учебно-производственный процесс инновационных технологий выполнения работ. Успех учебно-производственного процесса, эффективность каждого урока производственного обучения как его составная структура, во многом зависит от мастера производственного обучения, уровня его подготовленности, квалификации и педагогической готовности.

Основные задачи, которые ставит перед собой мастер производственного обучения это:

- оптимизация уроков производственного обучения в учебных мастерских;
- применение инновационных методов обучения;
- внедрение инновационных производственных технологий в учебно-производственный процесс.

На уроках производственного обучения используется большинство инновационных технологий. Это уроки-игры, уроки-экскурсии, творческие лаборатории мастеров, мастер-классы, круглые столы, работы по проектным методикам для осуществление поисково-исследовательской деятельности учащихся.

Конкуренция на современном рынке труда требует от работника не только глубоких теоретических знаний, практических умений и навыков, но и быстрой модернизации, креативности, постоянного обновления собственного опыта в производственной сфере. Именно поэтому мастерам производственному обучению необходимо постоянно осваивать новые технологии, развивать собственное мышление, совершенствовать умения и навыки, чтобы поощрять к активной производственной деятельности обучающихся – не как исполнителей поставленных задач, а как творческих личностей, способных к активному поиску и воплощению инновационных технологий производства.

Результатом деятельности по внедрению инноваций в учебно-производственную сферу видят выпуск высококвалифицированных, конкурентоспособных рабочих.

Используя инновационные технологии обучения, мастера производственного обучения убедились, что новейшие образовательные технологии предусматривают не просто получение знаний, а творческое отношение к ним, способствуют формированию и воспитанию образованного, творческого, профессионально способного квалифицированного рабочего.

На уроках производственного обучения детализируются полученные во время теоретического обучения знания о работе и эксплуатации оборудования, механизмов, свойствах материалов, продуктов и тому подобное. При этом наилучший результат достигается тогда, когда содержание отражает связь с общеобразовательными и специальными дисциплинами. Это обеспечивает целенаправленное изучение учебных дисциплин, представляющих собой фундамент успешного овладения профессией.

Широкое распространение в нашем учебном заведении получили инновационные уроки, которые имеют стандартную, гибкую структуру и ориентированы на рост интереса обучающихся к обучению в целом и повышение их профессионального уровня в частности.

В условиях рыночной экономики подготовка современного рабочего должна соответствовать целому ряду требований, под влиянием которых она направляется на развитие у него умения:

- самостоятельно выполнять и обновлять знания, ставить проблемы, творчески мыслить, принимать оригинальные решения в нестандартных ситуациях, быть социально-активной

личностью и тому подобное. Поэтому главной задачей профессионального образования является качественная профессиональная подготовка квалифицированных рабочих для различных отраслей экономики с учетом потребностей рынка, обеспечиваемого внедрением инновационных технологий обучение, и применение современных производственных технологий в профессиональной подготовке рабочих кадров.

Современная экономика требует от профессионального образования подготовки конкурентоспособного специалиста, самостоятельного, инициативного защищенного и мобильного на рынке труда.

Современная жизнь диктует новые подходы к формированию образовательного процесса. В то же время производство требует от учебных заведений формирования у выпускников СПО не только практических умений и навыков, но и развития наиболее значимых общечеловеческих качеств, которые в процессе трудовой деятельности при освоении новых производственных технологий позволяют динамично менять свою профессию.

Чтобы подготовить востребованного квалифицированного повара, мастера производственного обучения нашего колледжа:

- внедряют в учебный процесс современные новейшие производственные технологии;
- изучают рынок труда и сотрудничают с современными предприятиями.

Главными направлениями в этой работе являются:

- развитие личности обучающегося через нетрадиционные формы и методы обучения;
- овладение инновационными технологиями кулинарного производства и внедрение их в учебный процесс;
- усовершенствование методики использования компьютерного обеспечения, дидактических материалов.

Важную роль в подготовке квалифицированного рабочего имеет производственная практика, которая проходит на базе предприятий Верхоянского района и является продолжением и развитием темы социального партнерства. Поскольку обучающиеся не только приобретают знания и практические навыки, но и учатся работать в коллективе, нести ответственность, планировать свое дальнейшее профессиональное жизнь. Актуальным вопросом как в среднем профессиональном образовании в целом, так и в ГБПОУ РС(Я) «ЦПРКА» встает вопрос социального партнерства. Мы работаем с предприятиями предпринимателями района и сегодня мы уже имеем договоренность с предприятиями общественного питания по проведению на их базе занятий в форме урока-экскурсии. Созданы условия для практического ознакомления обучающихся с современным ресторанным оборудованием, линиями раздачи для общепита, тепловым, холодильным, весовым оборудованием. Обучающимся дают возможность отработать практические навыки работы на инновационном оборудовании в сфере общественного питания, таком как фритюрницы, мармиты, дегидраторы, профессиональные вакууматоры. Во время практического обучения в некоторых ресторанах города была возможность узнать секреты работы таких редких приборов, как «стефан – гриль», печь-коптильня низкотемпературного приготовления.

Рыночная экономика четко определяет ориентиры профессионального образования, делает очевидным то, что главная цель всех субъектов образовательного процесса заключается в необходимости учета современных социально-экономических реалий рынка труда и трансформирования их в конкретные образовательные программы.

Для осуществления главных направлений профессиональной подготовки от мастеров производственного обучения зависит значительное повышение их личной ответственности в выборе форм и методов обучения и воспитания учащихся, организации общественно полезной и продуктивной труда обучающихся, а также постоянного творческого поиска, высокого педагогического и профессионального мастерства.

Важнейшая черта современного производственного обучения – его направленность на то, чтобы научить обучающихся не только приспособиться, но и активно действовать в ситуациях, которые испытали социальных изменений.

Современный работник должен уметь применять на практике новые современные материалы, знать их свойства и технические характеристики, обладать новыми инструментами и оборудованием, иметь практический довод выполнения работ по инновационным производственным технологиям.

На региональном рынке труда работодатели отдают предпочтение тем выпускникам, которые владеют инновационными производственными технологиями, обладают глубокими знаниями по основам кулинарии, требованиям к готовке различных блюд и обработке продуктов, знакомы с рецептами блюд, диетическими рецептами, умеют работать с кухонной утварью, а также имеющим опыт практического использования этих знаний. Выпускник с таким уровнем профессиональной компетентности будет конкурентоспособным и мобильным на рынке труда, занимать активную социальную позицию.

Проводя учебно-воспитательный процесс непосредственно на современном предприятии-базе практики с применением современного оборудования, мы способствуем повышению качества подготовки рабочих кадров. Предприятиям общественного питания нужны конкурентоспособные специалисты, которые способны адаптироваться к быстрым общественным и экономическим изменениям, а это требует существенного повышения качества подготовки квалифицированных работников.

Анализ и решение конкретных производственных ситуаций является одним из методов, который применяет мастер производственного обучения практически на каждом занятии, особенно на этапах обобщения и систематизации и закрепления знаний. Применение такой технологии обучения дает возможность сформировать у обучающихся умение использовать приобретенные знания для решения производственных, в том числе нестандартных ситуаций.

В содержании задач конкретных производственных ситуаций одновременно образуется проблемность прикладного характера. Любая ситуация и есть своего рода проблема, которая всегда нуждается в путях ее решения. Поэтому проблема носит практический характер, а путь ее решения – теоретический. То есть обучающийся, оперируя определенными теоретическими знаниями, определяет варианты решения проблемы. Решение этой задачи является комплексом для реализации таких задач занятия, как развитие логического мышления, активизация умственной деятельности учащихся, формирование у них потребности в обучении, поскольку демонстрируется возможность применения приобретенных знаний, что, в свою очередь, способствует развитию интереса к выбранной профессии повара.

Современный уровень науки и техники требует формирования и воспитания творчески мыслящих квалифицированных рабочих. Сегодняшнему обучающемуся недостаточно лишь поглощение «готовой» информации. Необходимо научить его самостоятельно искать способы решения проблем, связанных с реальными ситуациями в жизни, с будущей деятельностью.

На уроках производственного обучения детализируются полученные во время теоретического обучения знания о приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, горячих, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, работе и эксплуатации оборудования, подготовке рабочего места, сырья, исходных материалы для обработки сырья и прочее, когда содержание отражает связь с общеобразовательными и специальными дисциплинами. Это обеспечивает целенаправленное изучение учебных дисциплин, представляющих собой фундамент успешного овладения профессией.