Инновационные технологии: Метод проектов - нестандартный подход к ведению спецпредметов.

Гавриленко Елена Анатольевна

БПОУ "Торгово-технологический колледж"

г. Элиста Республика Калмыкия

В моей педагогической деятельности главной задачей является ориентация на конкретную профессию, так как начало карьеры формируется с личности. Интерес обучающегося как раз и совпадает с началом осознанности, значимости его будущей профессии.

На технологическом профиле БПОУ "Торгово-технологический колледж" обучаются студенты по профессии «Повар - кондитер», срок обучения 2года10 месяцев, с получением среднего общего (полного) образования. По окончании учебного заведения выдается диплом государственного образца.

Вдумайтесь в это слово – повар. С незапамятных времен на Руси почитались мастерство повара, пекаря. Это одна из популярных, востребованных, интересных и творческих профессий.

Повар – это человек, который занимается приготовлением пищи. Но эти скучные слова не могут полностью охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара иногда называют кудесником, который может из самых незатейливых продуктов приготовить настоящий «шедевр» кулинарного мастерства. Конечно, приготовить яичницу может, практически, каждый, а вот повар из тех же самых продуктов приготовит нежнейшую пиццу, суфле. Да, не каждый может овладеть этим многогранным искусством – профессией «Повар».

 Современная культура освоения новых знаний – скоростная, в чем-то поверхностная (не достаток практического умения). Молодежь приходит с убеждением, что один – два года практики и этого достаточно, чтобы стать хорошим специалистом и получать высокую зарплату и иметь стабильное рабочее место. Но только исключительно одаренные личности могут развиваться так быстро. Время обучения поварскому и кондитерскому мастерству – очень важный ресурс. Эта профессия выбирает тщательно, чтобы кандидат был физически вынослив, обладал хорошей долговременной памятью, умением концентрировать внимание, высокой чувственностью к оттенкам запаха и вкуса, сочетая воспроизводящее воображение и творческий подход к работе, а главное быть ответственным и честным. Эта профессия в системе коллектива и требует толерантности к многочисленным контактам (навыкам) делового общения.

Художественное представление о любой профессии мы уже имеем с детства. Так и с профессией повара. Есть стереотипы профессии повара: колпак, поварешка, кастрюля, а, проявив чутье к этой профессии, мы сразу видим удобную запоминающеюся форму, искрящиеся любовью глаза к своему труду и изысканно выполненное блюдо, где только сочетание световой гаммы продуктов уже возбуждает аппетит.

Познакомиться со специалистами высокого ранга и их творческой работой, как Илья Лазерсон, Доминик Фершо, можно, посетив, мастер-класс на выставке в Грант Палас Отель, на кулинарной ярмарке «Золотая Кулина» и выставках в ЛенЭкспо, но не всем это удается.

А удостовериться в своих возможностях обучающиеся могут, начиная с первых лабораторно – практических занятий в лаборатории. Это одна из форм организации, обучающихся в проектной деятельности. Цель проекта – реалистичность достижения результата, раскрыть индивидуальные возможности обучающихся в освоении новых и применении полученных знаний. Основная роль на этих занятиях отведена не только обучающимся, но и преподавателю. От него зависит, сможет ли он заинтересовать профессией повара, показать ее художественные и обществоведческие взгляды.

В этом случае перед педагогом стоит цель: показать на практике возможности применения философско-художественных знаний в постижении поварского искусства, создать серию мини-проектов, выполняемых самими обучающимися под его руководством.  Неоднократное присутствие на занятиях администрации и преподавателей (в рамках, как открытых мероприятий, так и рядовых занятий в лаборатории) подтверждает, что знания по общеобразовательным дисциплинам дают свои результаты в практической, проектной деятельности обучающихся, развитие ключевых навыков – самостоятельности, коммуникабельности, творческого отношения к работе, умения принимать решения, работать в команде.

Так, например, можно задать тему - «Кухня народов юга России» - с художественной точки зрения отобразить её при оформлении или составлении своего блюда.

Обучающимися осуществляется проект по соответствующему алгоритму:

- подбор продуктов (товароведение),

- их дополнение друг другом (физиология питания, химия, биология),

- технологическая часть (кулинария и техническое оснащение),

- оформление (изобразительное творчество),

- рассказ о том, к какой кухне народов России принадлежит данное блюдо (география, история),

- реализация блюда (санитария, гигиена).

Обучающиеся самостоятельно анализируют полученную информацию по теоретическому и практическому представлению темы, распределяют основные задачи, продумывают детали блюда, устраняют его недостатки, и результат своей работы представляют на открытом итоговом занятии.

Итак, тема достигнута: обучающиеся поняли, что любое блюдо имеет свои исторические корни в определенной географической точки нашей страны и может быть связано с разными направлениями. Вот одно из направлений: религиозное. Оно выражалось православной кухней, буддизмом, исламом.

Другое направление: национальная кухня. При представлении национальной кухни обучающимся пришлось познакомиться с культурой и традициями народов населяющих южную часть России.

В результате мусульманская кухня была представлена пирогами с зеленью и сыром, хинкали, плов; буддистская - калмыцкий чай с использованием трав произрастающих на территории Калмыкии, булмак, мясные груши, православная - жаворонками, свадебным караваем, кренделями, калачами, куличами, курником, гурьевской кашей.

Благодаря этому обучающиеся изучили множество рецептов, применили на практике логическое мышление в приготовлении и оформлении блюд. Акцент проекта переносится на воспитание подлинно свободной личности, формирует у обучающихся способности самостоятельно мыслить, добывать и применять знания, тщательно обдумывать принимаемые решения и четко планировать действия, эффективно сотрудничать в разнообразных по составу и профилю группах, быть открытыми для культурных связей. Это требовало широкого внедрения в образовательный процесс альтернативных форм и способов образовательной деятельности.

Анализ полученных данных позволил сформулировать направления практического воплощения результатов проектной работы преподавателя. Обучающиеся собирали необходимую информацию, классифицировали ее, строили целостную картину применения художественного творчества в работе повара.

Для решения проблемы трудоустройства и профессионального роста сегодня требуются не только профессиональные знания, но и активная жизненная позиция, умение целенаправленно выстраивать производственные взаимоотношения, принимать нестандартные решения, способность всесторонне рассматривать даже незначительную проблему. Этому в немалой степени способствует постижение знаний, полученных не только на уроках технологии приготовления блюд, но и проводимые в группах мастер-классы и конкурсы профессионального мастерства, базирующихся на знании теоретических и общеобразовательных дисциплин.

Такие занятия позволяют увязать практику с теорией, способствуют формированию мотивации к изучению общеобразовательных дисциплин, к творчеству и художественному отношению к профессии – повар.

*Список литературы*

1. Закон Российской Федерации «Об образовании».
2. Белов. В.И. Воспитание учащихся в учебных учреждениях начального профессионального образования. – СПБ.: Изд- во РГПУ им. А.И.Герцена, 2003.-185с.
3. Белов. В.И, Шарафанова. Е.Е. Модель личности специалиста – профессионала интегративного типа//Вестник образования и развития науки Российской академии естественных наук. – 2003.- №7/3.
4. Топоровский.В.П. Технология развития аналитической компетентности педагога. СПб, 2010.
5. «Профессионально-технологическое образование как фактор инновационного развития региона – СПб, ЛОИРО, 2012. – 204 с.