***Представление собственного инновационного педагогического опыта*.**

 ***мастера производственного обучения ГБПОУ РМ***

***«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»***

***Карасевой Натальи Мефодьевны.***

Педагогическая проблема, над которой ведется работа по направлению -«Обучение технологии в сотрудничестве»

-Актуальность и перспективность обучения в сотрудничестве на занятиях по профессиональному модулю ПМ 01.01 « Технология кулинарного приготовления пищи» заключается в том, что сегодня основной целью профессионального образования является подготовка квалифицированных специалистов соответствующего уровня и профиля, конкурентных на рынке труда, свободно владеющих навыками своей профессии, и способных к эффективной работе по специальности, готовых к постоянному профессиональному росту.

Современная педагогическая практика показывает, что наиболее продуктивными и перспективными в профессиональном образовании являются технологии, позволяющие организовать учебный процесс с учетом профессиональной направленности обучения, а это требует от педагогов применение новых методов, приемов и форм работы.

Для повышения качества образования одна из наиболее успешных альтернатив традиционным методам является обучение в сотрудничестве.

В таком виде обучения прямая цель:

– развитие интеллектуальных, духовных и физических способностей, интересов, мотивов, выработка научно-материалистического мировоззрения

Содержанием урока в таком обучении является освоение способов познания, общественно и лично значимых преобразований в окружающей действительности, а не программные знания и материал учебника. Движущие силы учения это радость творчества, ощущение своего роста, совершенствование, приращение знаний, уверенности в себе. Методами работы являются совместная деятельность, поиск, всевозможное сотрудничество педагога и обучающихся.

Обучение в сотрудничестве основано на принципах:

* взаимозависимость членов группы;
* личная ответственность каждого члена группы за собственные успехи и успехи группы;
* совместная учебно-познавательная деятельность в группе;
* общая оценка работы группы.

Особое внимание уделяется «групповым целям» и успеху всей группы, который может быть достигнут в результате самостоятельной работы каждого члена группы в постоянном взаимодействии с другими членами этой же группы при работе над темой, вопросом, подлежащим изучению. Поэтому задача каждого обучающегося состоит не только в том, чтобы сделать что-то вместе, в том, чтобы познать что-то вместе, чтобы каждый член команды овладел необходимыми знаниями, сформировал нужные навыки и при этом, чтобы вся команда знала, чего достиг каждый обучающийся. Вся группа заинтересована в усвоении учебной информации каждым ее членом, поскольку успех команды зависит от вклада каждого, а также в совместном решении поставленной перед группой проблемы.

Данный вид работы в сотрудничестве обучает: культуре общения, работать активно, серьезно относится к порученному заданию, испытывать чувство ответственности не только за собственные успехи, но и за успехи своих партнеров, всего класса. Полностью осознавать, что совместная работа в группах – это серьезный и ответственный труд.

-Условия формирования педагогического опыта-в сотрудничестве.

Знание технологий по кулинарному приготовлению пищи упрощает работу в сфере общественного питания.

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

Каждое предприятие выдвигает требования своим работникам владеть знаниями, умениями и навыками по приготовлению различных блюд и напитков средней сложности.

Общественное питание – отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности. От качественного приготовления пищи зависит здоровье населения.

На предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

Для достижения поставленных целей предприятие организовывает свою деятельность так, что держит под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и её безопасность.

В наш Жуковский филиал «ТКММП» на учебу поступают слабые ученики. И мне, как мастеру производственного обучения, необходимо к ним найти определенный подход. Поэтому я использую метод обучения в сотрудничестве, т.е. работу в группе.

Основные принципы, на которые опираются эти технологии:

-группы учащихся формируются мною до начала занятия, разумеется, с учетом психологической совместимости. При этом в каждой группе должен быть сильный ученик, средний и слабый, девочки и мальчики.

- группе даётся одно задание, но при его выполнении предусматривается распределение ролей между участниками группы(роли обычно распределяются самими обучающимися, в некоторых случаях мастер может дать рекомендации)

-оценивается работа не одного ученика, а всей группы(т.е. оценка ставится одна на всю группу); важно что оцениваются не только и иногда не столько знания,сколько усилия учащихся(у каждого своя « планка»);

- учитель сам выбирает ученика группы, который должен отчитаться за задание. В некоторых случаях это бывает слабый ученик. Если слабый ученик в состоянии обстоятельно доложить результаты совместной работы группы, ответить на вопросы других групп, значит , цель достигнута и группа справилась с заданием, ибо цель любого задания- не формальное его выполнение(правильное/ неправильное решение),а овладение материалом каждым учеником группы.

С технологией «Обучение в сотрудничестве» я ознакомилась в сборнике «Педагогические технологии на основе активизации, интенсификации и эффективного управления УВП» Г.К.Селевко.

-Наличие теоретической базы опыта.

В Жуковском филиале «ТКММП» подготовка специалистов по профессии 35.01.23. «Хозяйка усадьбы» проходит–в учебных кабинетах , где получают теоретические знания

-в лаборатории (столовой)- практические.

. Это позволяет сформировать у будущих поваров практические навыки, добросовестное отношение к труду, внимание к мнениям и взглядам коллег, умение выделять главное из общей ситуации, выбирать оптимальный способ решения, прогнозировать и анализировать результаты, что соответствует критериям профессиональной компетентности повара.

В основу реализации данных принципов положены:

-реальные профессиональные задачи,сложность которых возрастает от курса к курсу;

-специфика профессиональной деятельности специалистов, которые работают индивидуально, малыми группами и большими коллективами.

-Технология опыта.

На мой взгляд, обучение любому предмету в учреждениях среднего профессионального образования должно быть организовано таким образом, чтобы обучающимся было интересно на занятиях, чтобы они сами стремились получить новые знания. Кроме того,обучающиеся принимают участие в мероприятиях различных уровней профессиональной направленности: конкурсы, выставки,викторины.

- Участие в «Кулинарном поединке» проводимого согласно учебной программы модуля ПМ 01.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»26.12.2014г.

- Участие в викторине «Властелин вкуса» проводимого согласно учебной программы модуля ПМ 01.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»29.04.2015г

Участие в конкурсе «А ну-ка девушки(приготовление блюд мордовской национальной кухни)среди учащихся ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «ТКММП» Жуковского филиала 05. 03.2015г.

-Участие в выставке «России нужны молодые мастера» в Жуковском филиале «ТКММП» .25.06 2015г.

Я думаю, что мастер производственного обучения не должен замыкаться в себе. Это творческая личность, для которой важна оценка труда, отношение к нему окружающих.Творчество всегда предполагает профессионализм. Не считаю зазорным участвовать в профессиональных конкурсах. Любой конкурс- это начало, точка отсчета, своеобразный способ «перевернуть» свою жизнь, подвергнуть достигнутое беспристрастному анализу коллег.

Настоящий мастер п/о не возгордится, а пойдет по пути самосовершенствования, где его могут поджидать не только новые достижения и успех, но и сомнения, а подчас, отчаяние. Но думающий, всегда ищущий мастер найдет в себе силы подняться, расправить свои плечи и пойти дальше рядом со своими коллегами, ради своих учеников, ради дела,

которому служишь.

-Трудоемкость опыта.

Одним из самых сложных в методическом отношении этапов является поиск профессионально-ориентированных материалов по изучению сферы общественного питания. Особенности методической системы: считаю, что обучающиеся не всегда могут самостоятельно решить нестандартную ситуационную задачу, и от мастера производственного обучения требуется помощь, максимально сохраняющая самостоятельность обучающихся.

Чтобы добиться высокого результата в обучении, а этого хочет каждый мастер п/о необходимо научить детей мыслить, находить и решать проблемы, используя для этой цели знаний из разных областей, коммуникативные и информационно-коммуникационные технологии. В своей работе я использую проектную и исследовательскую технологию. Что это дает?

-Значительное повышение качества знаний учащихся;

-Повышение уровня активности учащихся на уроке;

-Умение работать с различной информацией, в т. ч. электронной, и анализировать ее;

-Постановка цели и планирование работы, как преподавателем, так и учащимися.

-Адресность опыта.

Опыт может быть использован на занятиях спец.дисциплин по профессиональному модулю ПМ01. мастерами производственного обучения средних специальных учебных заведений. Данный опыт может быть рекомендован для использования мастерами производственного обучения, которые:

-готовы к осуществлению творческого подхода в обучении,

-готовы выйти за рамки программного материала,

-способны к саморазвитию, изучая новые технологии в развитии и особенности формирования российского рынка общественного питания.

-не боятся скрупулезной работы, требующей временных затрат.

***Представление собственного инновационного педагогического опыта*.**

 ***мастера производственного обучения ГБПОУ РМ***

***«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»***

***Карасевой Натальи Мефодьевны.***

Педагогическая проблема, над которой ведется работа по направлению -«Обучение технологии в сотрудничестве»

-Актуальность и перспективность обучения в сотрудничестве на занятиях по профессиональному модулю ПМ 01.01 « Технология кулинарного приготовления пищи» заключается в том, что сегодня основной целью профессионального образования является подготовка квалифицированных специалистов соответствующего уровня и профиля, конкурентных на рынке труда, свободно владеющих навыками своей профессии, и способных к эффективной работе по специальности, готовых к постоянному профессиональному росту.

Современная педагогическая практика показывает, что наиболее продуктивными и перспективными в профессиональном образовании являются технологии, позволяющие организовать учебный процесс с учетом профессиональной направленности обучения, а это требует от педагогов применение новых методов, приемов и форм работы.

Для повышения качества образования одна из наиболее успешных альтернатив традиционным методам является обучение в сотрудничестве.

В таком виде обучения прямая цель:

– развитие интеллектуальных, духовных и физических способностей, интересов, мотивов, выработка научно-материалистического мировоззрения

Содержанием урока в таком обучении является освоение способов познания, общественно и лично значимых преобразований в окружающей действительности, а не программные знания и материал учебника. Движущие силы учения это радость творчества, ощущение своего роста, совершенствование, приращение знаний, уверенности в себе. Методами работы являются совместная деятельность, поиск, всевозможное сотрудничество педагога и обучающихся.

Обучение в сотрудничестве основано на принципах:

* взаимозависимость членов группы;
* личная ответственность каждого члена группы за собственные успехи и успехи группы;
* совместная учебно-познавательная деятельность в группе;
* общая оценка работы группы.

Особое внимание уделяется «групповым целям» и успеху всей группы, который может быть достигнут в результате самостоятельной работы каждого члена группы в постоянном взаимодействии с другими членами этой же группы при работе над темой, вопросом, подлежащим изучению. Поэтому задача каждого обучающегося состоит не только в том, чтобы сделать что-то вместе, в том, чтобы познать что-то вместе, чтобы каждый член команды овладел необходимыми знаниями, сформировал нужные навыки и при этом, чтобы вся команда знала, чего достиг каждый обучающийся. Вся группа заинтересована в усвоении учебной информации каждым ее членом, поскольку успех команды зависит от вклада каждого, а также в совместном решении поставленной перед группой проблемы.

Данный вид работы в сотрудничестве обучает: культуре общения, работать активно, серьезно относится к порученному заданию, испытывать чувство ответственности не только за собственные успехи, но и за успехи своих партнеров, всего класса. Полностью осознавать, что совместная работа в группах – это серьезный и ответственный труд.

-Условия формирования педагогического опыта-в сотрудничестве.

Знание технологий по кулинарному приготовлению пищи упрощает работу в сфере общественного питания.

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

Каждое предприятие выдвигает требования своим работникам владеть знаниями, умениями и навыками по приготовлению различных блюд и напитков средней сложности.

Общественное питание – отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности. От качественного приготовления пищи зависит здоровье населения.

На предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

Для достижения поставленных целей предприятие организовывает свою деятельность так, что держит под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и её безопасность.

-Наличие теоретической базы опыта.

В нашем Жуковском филиале «ТКММП» подготовка специалистов проходит по двух бальной системе. Это означает, что теоретические знания обучающиеся получают на занятиях, а практические на учебной практике. Это позволяет сформировать у будущих поваров практические навыки, добросовестное отношение к труду, к мнениям и взглядам коллег, умение выделять главное из общей ситуации, выбирать оптимальный способ решения, прогнозировать и анализировать результаты, что соответствует критериям профессиональной компетентности повара.

В основу реализации данных принципов положены:

-реальные профессиональные задачи,сложность которых возрастает от курса к курсу;

-специфика профессиональной деятельности специалистов, которые работают индивидуально, малыми группами и большими коллективами.

-Технология опыта.

На мой взгляд, обучение любому предмету в учреждениях среднего профессионального образования должно быть организовано таким образом, чтобы обучающимся было интересно на занятиях, чтобы они сами стремились получить новые знания. Кроме того,обучающиеся принимают участие в мероприятиях различных уровней профессиональной направленности: конкурсы, выставки,викторины.

- Участие в «Кулинарном поединке» проводимого согласно учебной программы модуля ПМ 01.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»26.12.2014г.

- Участие в викторине «Властелин вкуса» проводимого согласно учебной программы модуля ПМ 01.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»29.04.2015г

Участие в конкурсе «А ну-ка девушки(приготовление блюд мордовской национальной кухни)среди учащихся ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «ТКММП» Жуковского филиала 05. 03.2015г.

-Участие в выставке «России нужны молодые мастера» в Жуковском филиале «ТКММП» .25.06 2015г.

-Трудоемкость опыта.

Одним из самых сложных в методическом отношении этапов является поиск профессионально-ориентированных материалов по изучению сферы общественного питания.Особенностиметодической системы: считаю, что обучающиеся не всегда могут самостоятельно решить нестандартную ситуационную задачу, и от мастера производственного обучения требуется помощь, максимально сохраняющая самостоятельность обучающихся.

-Адресность опыта.

Опыт может быть использован на занятиях спец.дисциплин по профессиональному модулю ПМ01. мастерами производственного обучения средних специальных учебных заведений. Данный опыт может быть рекомендован для использования мастерами производственного обучения, которые:

-готовы к осуществлению творческого подхода в обучении,

-готовы выйти за рамки программного материала,

-способны к саморазвитию, изучая новые технологии в развитии и особенности формирования российского рынка общественного питания.

-не боятся скрупулезной работы, требующей временных затрат.