

ЭССЕ
участника конкурса
мастеров производственного обучения
образовательного учреждения отделения подготовки квалифицированных
рабочих, служащих
«Мастер года -2014».
РЫБИНОЙ МАРИИ АНАТОЛЬЕВНЫ
мастера производственного обучения
ГБОУ СПО ВО «Кольчугинский политехнический колледж ».

ТЕМА: Моя формула успеха

«...Я чувствую себя вправе сказать:

Да здравствует самообразование во всех областях!..

Только те занятия прочны и ценны, которые вы добыли сами,
побуждаемые собственной страстью.

Всякое знание должно быть открытием, которое вы сделали сами».

К.И.Чуковский

Сегодня общество испытывает самые глубокие и стремительные перемены за всю свою историю. На смену прежнему стилю жизни, когда одного образования хватало на всю жизнь, приходит новый жизненный стандарт: « Образование для всех, образование через всю жизнь».

Каким же должен быть современный, успешный мастер производственного обучения, педагог? Что является показателем успешности моей деятельности? Вне всякого сомнения, высокий уровень подготовки квалифицированных рабочих по профессии « Повар, кондитер», той профессии, на которую обучают в Кольчугинском политехническом колледже на отделении подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Итак, в чем заключается моя формула успеха?

Одним из показателей профессиональной компетентности педагога, мастера, является его способность к самообразованию, которое проявляется в неудовлетворенности, осознании несовершенства настоящего положения образовательного процесса и стремлением к росту, самосовершенствованию. Педагог 21 века - это гармонично развитая, внутренне богатая личность, стремящаяся к духовному, профессиональному, общекультурному и физическому совершенству, это человек, умеющий отбирать наиболее эффективные приемы, средства и технологии обучения и воспитания для реализации поставленных задач. Мастер производственного обучения, обладающий высокой степенью профессиональной компетентности, который постоянно совершенствует свои знания и умения, занимается самообразованием, обладает многогранностью интересов.

Большую роль в достижении моего успеха, как мастера производственного обучения, играет использование инновационных методов для повышения эффективности производственного обучения, не стандартный подход к изложению материала дисциплин. Насколько эти критерии актуальны в настоящий момент в процессе подготовки квалифицированных рабочих?

Особенно актуальной проблема самообразования педагогов стала в условиях информационного общества, где доступ к информации, умение работать с ней являются ключевыми. Информационное общество характеризуется как общество знания, где особую роль играет процесс трансформации информации в знания. Поэтому современная система образования требует от мастера производственного обучения постоянного совершенствования знаний, которые можно получать разными способами. Это заочное обучение, обучение на курсах повышения квалификации, на семинарах-практикумах. Так же я уверена в том, что весьма актуально и современно использование инновационных методов для повышения эффективности производственного обучения студентов профессии повар, кондитер.

«Любая деятельность становится творческой тогда, когда человек стремится выполнить свое дело правильное и лучше» (Апдай)

Итак, главное в содержании труда современного рабочего, повара – это проникновение в сущность технологических процессов и получение высокого качества выпускаемой продукции. Владение многообразными трудовыми навыками дает возможность, в случае необходимости, в любое звено производственного процесса, переходить от одного вида производственной деятельности к другому в соответствии с быстро

меняющимися условиями производства. И этому должен научить мастер производственного обучения, дать основу для формирования таких профессиональных качеств, которые возможно отработать на уроках производственного обучения. Поэтому, в современных условиях система образования по подготовке квалифицированных рабочих должна чутко реагировать на происходящие изменения. Возможно ли это? Да, возможно. Вопреки трудностям и сложным социально-экономическим условиям последнего десятилетия, система начального профессионального образования не только сохранена, но и сделала шаг по дальнейшему развитию и адаптации к рыночной экономике.

На отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих, приходят студенты с разным интеллектуальным уровнем и низкой мотивацией к познавательной деятельности. Поэтому, учитывая индивидуальные особенности каждого студента, будущего повара, кондитера, необходимо создавать условия, при которых в процессе обучения студент мог овладеть знаниями, навыками и умениями по профессии, и в дальнейшем появилась заинтересованность в совершенствовании профессиональных навыков и творческому мышлению.

Проблема исследования заключается в необходимости обеспечения лучшей и быстрой адаптации учащихся к производственной среде путем внедрения в учебный процесс инновационных методов обучения.

Я, в свою очередь, веду непрерывный поиск новых форм и методов работы, повышающих качество подготовки квалифицированных рабочих профессии повар, кондитер. В частности, исследую новейшую педагогическую и методическую литературу - издания авторов Селевко Г.К., Пахомова Е.М. Подробный анализ изученной литературы позволил мне выделить наиболее эффективные методы подачи нового материала на уроках производственного обучения : урок-исследование, урок- аукцион, урок-конкуренция, мастер- класс. Из перечисленных используемых методов, наиболее успешно проходит и имеет высокую степень усвоения практического опыта – мастер- класс с приглашением ведущих шеф- поваров г. Кольчугино, которые с большим удовольствием посещают наши уроки производственного обучения. Профессионалы своего дела охотно делятся опытом, практическими навыками и новинками технологий приготовления блюд, а так же их оформлением и подачей. Шеф- повара, присутствуя на уроках производственного обучения выступают в роли экспертов, отбирают для работы на своих предприятиях будущих выпускников колледжа.

Выполняя творческое задание, например, « Приготовление блюда из мяса говядины», студенты демонстрируют свои возможности и участвуют в конкуренции за право получения «Гранд- приглашения». Его вручают эксперты в конце урока, после подведения итогов и выявления лучших работ. Полученное приглашение гарантирует студентам право на прохождения производственной практики, а возможно и последующее трудоустройство в ведущих ресторанах и кафе города. Я считаю это хорошим стимулом для студентов, будущих профессионалов.

Методическое построение урока производственного обучения в форме мастер-класс может иметь разные стили подачи. Из опыта могу отметить, что высокую степень усвоения имеет урок производственного обучения, включающий в себя часть с просмотром видео мастер-класса ведущих шеф-поваров мира. Это позволяет повысить интерес к профессии и желание получать все больше знаний, на основе которых отрабатывать практический опыт, познавать кулинарные предпочтения народов стран мира, а так же расширять свой кругозор. Для меня не удивительно что урок производственного обучения в такой форме имеет успех, ведь в первую очередь это педагогическая система, позволяющая демонстрировать возможности педагогики развития и свободы, показывающая способы преодоления консерватизма и рутины. Мастер- класс –это особый жанр, представляющий собой фундаментально разработанный оригинальный метод или авторскую методику, опирающийся на свои принципы и имеющий определенную структуру. С моей точки зрения, такая форма построения урока производственного обучения отличается от других форм трансляции опыта тем, что в процессе его проведения идет непосредственное обсуждение предлагаемого методического продукта-темы и поиск творческого решения как со стороны участников мастер-класса, так и со стороны мастера производственного обучения.

При этом, проводя такие занятия, я никогда не стремлюсь просто передать знания. Я стремлюсь задействовать участников в процесс, сделать их активными, разбудить в студентах то, что скрыто даже для них самих, стараюсь понять и устранить то, что им мешает в саморазвитии. Все мои действия направлены на то, чтобы подключить воображение студентов, создать такую атмосферу, чтобы они проявили себя как творцы кулинарного и кондитерского искусства. Создаю обстановку открытости, доброжелательности, сотворчества в общении.

Таким образом, считаю, что представленный метод производственного обучения имеет практическую выраженность и четкую результативность, которые хорошо видны и легко оцениваются. Студенты, будущие повара и кондитеры, видят результат своего труда, которые напрямую зависят от вложенных сил, знаний и освоенных умений. Такая организация обучения, на мой взгляд, является наиболее действенной формой учебного процесса.

Из этого следует, что в моей деятельности, формулой успеха является высокое качество профессиональной подготовки студентов профессии повар, кондитер через самообразование мастера производственного обучения и использование инновационных методов производственного обучения.