

Серебрякова Елена Николаевна
мастер производственного обучения
Панина Наталья Борисовна
мастер производственного обучения

ГОУ СПО НТПП
г. Новокузнецк, Кемеровская область

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

***Аннотация:** в статье рассматриваются вопросы формирования, становления и развития профессионального мастерства, подробно описываются этапы подготовки обучающихся к будущей профессии.*

Основная цель производственного обучения – это подготовка обучающихся к будущей профессии. Эффективность подготовки зависит от мастера производственного обучения и от того, насколько он правильно понимает сущность профессионального мастерства и требования к нему.

Мастерство в любой профессии характеризуется достижениями наивысших результатов в своей профессиональной деятельности. Без постоянного совершенствования своей деятельности, без глубоких теоретических знаний и умения применять их в практике работы невозможно достигнуть подлинного мастерства.

Формирование, становление и развитие профессионального мастерства осуществляется поэтапно.

Первый этап – формирование основ профессионального мастерства совпадает с периодом обучения в техникуме. Второй этап – становление профессионального мастерства осуществляется в период самостоятельной работы. Третий этап – развитие профессионального мастерства продолжается в течение всей трудовой деятельности.

Формирование основ профессионального мастерства – это основная задача мастера производственного обучения. Данный этап включает: период адаптации, первичного профессионализма, вторичного профессионализма.

В период профессиональной адаптации происходит прививание обучающихся к новым условиям обучения, к методам и формам обучения. Задача мастера – вызвать интерес к профессии, производственному обучению. До начала выхода обучающихся на практику мастер изучает анкеты, знакомится с каждым обучающимся и его родителями, наблюдает за особенностью поведения и общения. Все это помогает выстроить систему методов и приемов работы с каждым.

Кроме того, проводит анкетный опрос, который помогает выявить насколько серьезно и обдуманно выбрана профессия.

Социальный паспорт, составленный на каждого обучающегося, дает возможность узнать их индивидуальные характеристики и увидеть какие качества нужно развивать и какие отрицательные черты характера сглаживать в процессе совместной деятельности.

На вводных занятиях мастер знакомит обучающихся с такими понятиями как – профессиональная характеристика, профессиональная принадлежность, производственная практика. Это дает возможность обучающимся представить весь процесс обучения профессии и предъявляемые к ней требования. Для поддержания интереса к профессии объясняет значимость овладения широким курсом профессиональных умений и навыков и важность работы в новом коллективе. Экскурсии, которые проводит мастер по основным цехам предприятия помогают обучающимся увидеть важность и сложность профессии и ознакомились с работниками.

В период адаптации вводный инструктаж мастер проводит в целях привития мотивации к профессии: разъясняет характер и назначение учебно–производственных работ; приучает к проверке знаний по материалу специальных предметов, к методике показа трудовых приемов и операций, и выполнению упражнений по отработке трудовых приемов и операций в текущем инструктаже. В заключительном инструктаже мастер подводит итоги: анализирует выполнение учебно–производственных заданий всей группой и каждым учеником, разбирает типичные ошибки, рассматривает пути их предупреждения и устранения, оценивает работу за смену, выдает задание на дом. Такая методика работы мастера постепенно приучает обучающихся к самоконтролю, самоанализу и самооценке результатов собственной деятельности.

Период первичной профессионализации – это период овладения обучающимся широким кругом профессиональных умений и навыков.

В данный период не допускается дублирование теоретического материала знания обучающихся, необходимые для выполнения упражнений и учебно–производственных работ, что мастер проверяет методом частично–поисковой беседы. Это позволяет активизировать обучающихся и способствует развитию мышления, воображения, памяти, речи.

Для изучения отработки трудовых приемов и операций мастер организует упражнения, при выполнении которых обучает умению работать по инструкционным картам, в которых имеются указания на самоконтроль.

При отработке тем по выполнению комплексных работ мастер применяет инструкционно–технологические карты, где описана последовательность выполнения технологических процессов.

Для проверки сформированности профессиональных умений и навыков организует решение технологических задач, производственных проблем и анализ ситуаций, возникающих в

процессе деятельности.

Кроме того, мастер выдает задания обучающимся на составление схем технологических процессов приготовления кулинарных блюд (мучных кондитерских изделий), а также на составление учебных алгоритмов моделирования профессиональной деятельности.

В целях овладения обучающимися практическими умениями, навыками и формирования основ профессионально мастерства, мастер на своих занятиях использует такие методы и методические приемы обучения как: эвристическая беседа, применение документов письменного инструктирования, работа с технической документацией, показ трудовых приемов и процессов, демонстрация наглядных пособий, самостоятельные наблюдения обучающихся, решение производственно–технологических задач, лабораторно–практические работы, деловые производственные игры.

Учебно–познавательную деятельность во вводном инструктаже мастер организует в различных формах: фронтально, индивидуально, в парах, микрогруппах. Учебно–познавательную деятельность в текущем инструктаже мастер организует в форме фронтально–групповой работы, в составе бригад квалифицированных рабочих; в парах, индивидуально.

Текущий и тематический контроль знаний, умений, навыков мастер проводит, используя тесты 1,2,3 уровня сложности в зависимости от периода обучения. Итоговый контроль – в форме проверочных работ.

Период второй профессионализации – это период предвыпускной производственной практики, период самостоятельной работы будущих выпускников и подготовки их к самостоятельной профессиональной деятельности.

Учебно–производственные работы, выполняемые в период предвыпускной производственной практики обеспечивают возможность: овладения современными приемами и методами труда новаторов производства; нахождения наиболее целесообразных вариантов ведения технологических процессов приготовления блюд (изделий); приобретение опыта работы на новом оборудовании и использования новых высокопроизводительных инструментов и приспособлений, повышающих производительность труда; формирование профессиональной самостоятельности в принятии обоснованных решений в различных ситуациях.

Проверкой готовности к самостоятельной работе на предприятиях общественного питания является выполнение обучающимися выпускных практических квалификационных работ по каждой специальности, включенной в профессию.

Этап формирования профессионального мастерства завершает защита выпускниками письменных экзаменационных работ и получение соответствующего уровню подготовки квалификационных разрядов.

Список литературы

1. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 1–2., учебное пособие для НПО, Издательство «Академия» 2010г.
2. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум: учебное пособие М.: издательский центр «Академия» 2011г.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие \ М.: издательский центр «Академия». 2010г.