

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

Тютикова Любовь Васильевна,
мастер производственного обучения ГБПОУ "КТСиТ", г. Курган

Актуальность данной темы заключается в том, что в настоящее время есть проблемы с мотивацией студентов к обучению, уровнем их интеллекта, навыками самостоятельной работы по поиску необходимой информации; имеется потребность в расширении объёма предъявляемой учебной информации и набором применяемых задач.

Именно на формирование общих и профессиональных компетенций студентов направлены деятельностные технологии на занятиях учебной практики по профессии «Официант», главная особенность которых заключается в том, что новые знания не даются в готовом виде. Студенты «открывают» их сами в процессе самостоятельной исследовательской деятельности. Преподаватель лишь направляет эту деятельность и подводит итог, давая точную формулировку установленных алгоритмов действия. Таким образом, полученные знания приобретают личностную значимость и становятся интересными не с внешней стороны, а по сути.

В техникум поступают не только те, кто желает приобрести профессию «Официант, бармен», а также учащиеся, которые не могут в полной степени освоить программу школы, учащиеся, материальное положение которых не позволяет продолжить обучение в других образовательные организации среднего профессионального образования области. Соответственно и мотивация к обучению данной профессии разная.

Учитывая это, для проведения учебной практики необходимо использовать деятельностные технологии, специфичные для производственного обучения, такие, как показ приемов трудовых действий, письменное инструктирование, тренинги, самостоятельные наблюдения обучающихся.

Выбирая формы и методы для учебной практики, необходимо учитывать 4 фактора, которые влияют на их выбор: материально-техническая база, содержание учебного материала, уровень обученности и воспитанности обучающихся, уровень методической подготовки преподавателя.

Сущность “активных” методов обучения заключается в столкновении обучающихся с учебными, жизненными и производственными ситуациями и постановка их в этих ситуациях в положение “первооткрывателей”, “исследователей”.

На занятиях учебной практики и во внеклассной работе оправдали себя как наиболее продуктивные следующие методы:

1. Деловые игры. Так как наша профессия связана с общением, поэтому считаю, что коммуникативные качества как нельзя лучше проявляются именно на таких занятиях, где студенты обыгрывают различные ситуации, например, такие, как «посетитель – официант», где мы можем разобрать правильные приемы взаимодействия и обслуживания посетителей, различные конфликтные ситуации, последовательность подачи и многое другое.

2. Во время проведения таких занятий мы очень часто сталкиваемся с различными проблемными ситуациями, и студенты сами находят эти, пути их решения, у них появляется заинтересованность в том, чем они занимаются.

3. Подготовка и участие в конкурсах профессионального мастерства различного уровня - один из эффективных методов подготовки конкурентоспособного профессионала, т.к. они формируют опыт творческой деятельности, создают оптимальные условия для самореализации личности. Наши студенты принимают участие в областном конкурсе WORLDSKILLS RUSSIA, в основу проведения которого были взяты конкурсные задания национальных чемпионатов.

4. Использование на занятиях учебной практики элементов блочно-модульного обучения для изучения таких тем, как, например, подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей, где студенты, используя разработанные элементы по этой теме, самостоятельно выполняют подготовку торгового зала, сервируют столы.

5. Использование видеоуроков – возможность на своих занятиях затронуть такие темы, которых нет в наших учебниках. Такие видеоуроки познавательны для наших обучающихся, которые не бывали в ресторанах, в кафе с обслуживанием официантами, да и о правилах хорошего тона имеют смутное представление. Компьютер и интернет с его возможностью найти практически любую информацию позволяют показать все это в наглядном виде.

6. Использование метода учебного проекта. В последнее время очень часто стали говорить о новых педагогических технологиях, которые были незаслуженно забыты в нашей стране. Одной из таких технологий является применение элементов учебного проекта, которые применяю на таких темах, как составление меню, оформление меню. В начале таких занятий ставится конкретная цель для каждого студента, например: составить меню для ресторана или кафе соответствующей категории. При разработке меню студенты сталкиваются с различными затруднениями по сбору информации, по правилам составления и оформления меню, но все это только повышает их интерес к данному занятию.

7. Для производственного обучения характерны такие формы, как производственные экскурсии на предприятия общественного питания нашего города, позволяющие изучать различные предметы, явления и процессы на основе их наблюдения в естественных условиях, установить непосредственную и более действенную связь обучения с жизнью, наглядно показать особенности приобретаемой профессии. Перед экскурсией студенты получают задания, в которых указывается, какие наблюдения должен провести каждый, на какие вопросы следует самостоятельно найти ответы, в какой форме собрать материалы, к какому сроку подготовить отчет об экскурсии. В результате многие студенты после знакомства с предприятием стараются пройти производственную практику именно на том или ином предприятии города, что способствует дальнейшему трудоустройству.

8. Использование различных видов творческой домашней работы. Как правило для сервировки тематических столов используется соответствующая атрибутика, которую иногда можно изготовит самим, поэтому студенты с большим интересом

выполняют такие задания творческого характера самостоятельно или под руководством мастера в зависимости от сложности.

9. Учебная практика по темам «Обслуживание потребителей» проводится в условиях, приближенных к реальному производству - в учебном банкетном зале, где студенты реально обслуживают потребителей (своих сокурсников, преподавателей) буфетной продукцией, блюдами несложного приготовления, напитками, консультируя гостей по выбору меню, демонстрируя правильную подачу блюд и напитков, осуществляя расчет с потребителями.

Активные формы и методы применяются и во внеурочной работе для проведения занятий кружка, различных классных часов, конференций, чтобы заинтересовать обучающихся, повысить мотивацию обучения, привить любовь к выбранной профессии, хорошим манерам, поведению в обществе, способствовать развитию умения добиваться поставленной цели, результатов в работе

Подводя итоги своей работы, можно сказать, что применение различных технологий в комплексе дает возможность более продуктивно осуществлять процесс обучения, решать поставленные задачи; умелое применение активных методов и форм обучения в учебном процессе выводит на новый качественный уровень методическую систему профессиональной подготовки специалистов.

Список литературы:

Газизова, Г. М. Использование методов интерактивного обучения как фактор успешного овладения профессиональными компетенциями / Г. М. Газизова // Труды МЭЛИ: Электронный журнал. – 2008. - № 7.

Еремеева, А.Г. Активные методы и формы обучения как основа подготовки конкурентоспособного специалиста / А.Г.Еремеева // Вестник КАСУ. - 2009. - №2.

<http://edu-reforma.ru/>