

ОСНОВНЫЕ ПОДХОДЫ ПРИМЕНЕНИЯ МОДУЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ОБУЧЕНИИ

В соответствии с современными тенденциями развития общества для системы профессионального образования все более характерными становятся такие принципиально новые черты, как динамизм и вариантность.

Технический процесс создает базу для дальнейшего освобождения рабочего от выполнения малоквалифицированных работ. Современному рабочему необходимо овладеть умениями анализировать, обобщать, решать сложные технические и технологические задачи. Изменения в содержании труда рабочего, вызванные техническим прогрессом, являются основой для соединения умственного и физического труда.

В счете этих требований перед профессиональными колледжами, которые являются одним из источников пополнения предприятий общественного питания квалифицированными поварами, кондитерами, стоят сложные задачи. Будущие молодые специалисты за время обучения в профессиональном колледже должны приобрести необходимые профессиональные знания, навыки, умения, освоить новую технику и технологию, овладеть передовыми высокопроизводительными приемами и способами труда, научиться производить продукцию, отвечающую современным требованиям к ее качеству.

Работая над учебно-программной документацией подготовки специалистов повышенного уровня, пришла к выводу, что традиционное обучение не оправдывает себя. Активизация форм и методов обучения направлена на овладение определенных порций учебного материала. Студент привыкает постепенно принимать готовые знания, не затрудняя себя творческой или исследовательской работой, поглощая все или часть того, что дает преподаватель или мастер производственного обучения. Он не задумывается о результатах своего учения, и как следствие теряет интерес к учебе.

Считаю, что основная задача современного профессионального образования состоит в выборе наиболее эффективной технологии обучения, которая предусматривает индивидуальный подход к обучаемому, активизирует и повышает самостоятельность, обеспечивает возможность комплексного решения задач профессионального образования.

Учитывая вышесказанное, можно выдвинуть гипотезу:

Процесс формирования профессиональных знаний, умений и навыков при подготовке специалистов для сферы общественного питания будет более эффективным, если отбор и структурное построение содержания учебного материала для подготовки специалистов проводить в соответствии с модульной технологией обучения.

Применение этой технологии обучения в сравнении с традиционной формой обучения позволит:

повысить комплексность профессиональной деятельности, давая соответствующие теоретические и практические навыки;

сократить адаптацию к условиям труда;
сократить сроки обучения;
повысить мотивацию обучаемых и уровень самостоятельности в обучении.

предоставить возможность индивидуальных занятий.

Производственная практика студентов образовательных учреждений среднего специального образования является составной частью образовательного процесса и направлена на закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе обучения, а также овладение системой профессиональных умений и навыков и первоначальным опытом деятельности по изучаемой специальности.

Производственная практика проходит в несколько этапов:

практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная);

практика по профилю специальности (технологическая);

преддипломная (квалификационная или стажировка).

Анализ содержания рабочей программы производственной практики по профессии «Повар, кондитер» и по специальности №2711 «Технолог продуктов общественного питания» послужили основой для разработки модульной программы обучения. Анализируя содержательные параметры профессиональной деятельности технолога продуктов общественного питания, повара, кондитера и виды профессиональной деятельности содержащихся в были определены функции специалиста на рабочем месте, которые легли в разработку модульных программ: органолептически оценивать качество продовольственных товаров, блюд; соблюдать санитарно-пищевое законодательство, рассчитывать и документально оформлять отпуск продуктов; организовать рабочее место; вести технологических процесс приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и правилами техники безопасности при работе на технологическом, тепловом, холодильном оборудовании.

В.В. Еселевич

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ НА РАЗВИТИЕ МЫСЛЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

В связи с развитием рыночных отношений особенно остро стоят вопросы социальной адаптации молодежи к будущей жизнедеятельности.

Современные требования к профессиональной подготовке связаны не только с предметным содержанием деятельности, но и с выдвижением требований к качествам личности специалиста:

самостоятельность мышления;

умения анализа и синтеза;

творческие способности;