

- поддержки со стороны педагога;
- создание ситуации успеха для каждого в отдельности и для всего контингента воспитанников в целом;
  - позитивную установку на будущее воспитанников; коллегиальность в принятии решений, касающихся общих и экономических вопросов;
  - правовую просветительскую деятельность;
  - легитимность педагогического процесса;
  - преемственность воспитательного процесса (УГВ – Центр - рабочая бригада);
  - привитие навыков самостоятельного труда, воспитание профессиональной гордости;
  - развитие коммуникативных качеств.

*Л.П. Излина,  
г. Красноуфимск*

#### АКТУАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОУ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ЖИЗНЕННОЙ УСПЕШНОСТИ ВЫПУСКНИКА

За 65 лет в России создано 3343 образовательных учреждения, в которых можно получить начальное профессиональное образование. К числу этих образовательных учреждений относится наш Красноуфимский сельскохозяйственный профессиональный лицей.

Нам 60 лет. В 1944 году открылось РУ-37 (ремесленное училище), затем переименовано в СПТУ-5, СПТУ-109 и сейчас КСХПЛ, который реорганизован в 1992 году. За 60 лет своего существования педагогический коллектив лицея выпустил более 25 тысяч учащихся. Трудно найти в Свердловской области район, село, город, где бы не работали наши выпускники. Переход училища в статус лицея является свидетельством возросших потребностей, запросов общества, велением времени, своеобразным ответом инженерно-педагогического коллектива лицея на требования нового времени.

В нашем лицее можно получить профессии «Мастер сельскохозяйственного производства», «Бухгалтер», «Коммерсант в торговле», «Коммерсант в промышленности» (общественное питание) и наряду с профессиональными навыками общее среднее образование, что позволяет в перспективе поступить в техникум или ВУЗ.

Хочу представить вам методическую комиссию по профессии «Коммерсант в промышленности» (общественное питание), призера конкурса «Лучшая методическая комиссия» посвященного 60-летию образования лицея.

В 1982 году была открыта новая профессия «Повар-шофер», затем «Повар-кондитер». В результате активного поиска путей совершенствования образовательного процесса в условиях радикально изменившихся социально-экономических отношений была проделана работа по разработке учебных планов

и рабочих учебных программ по подготовке специалистов общественного питания со знанием основ коммерческой деятельности (с 2002 года). Разработаны интегрированные программы, которые дали возможность учащимся осваивать смежные профессии (официант, бармен), что облегчит их трудоустройство, включены в учебные предметы и факультативы регионального компонента (география Свердловской области, культура Урала, история родного края).

Для подготовки специалистов более высокого уровня подготовки разработана программа коммерсант в общественном питании, здесь включены такие дисциплины, как «правовые основы коммерции», «основы экономических знаний», «компьютерное делопроизводство», «организация коммерческой деятельности», «современная оргтехника» и другие.

Разноуровневость в обучении позволяет обучать молодых людей, которые проявляют повышенный интерес и способности к освоению сложных специальных дисциплин (анализ хозяйственной деятельности, основы маркетинга, основы менеджмента и другие).

Педагоги творчески работают по созданию учебно-методической базы и развития комплексно-методического обеспечения. Ведется внедрение новых педагогических технологий и поиск собственных методик обучения. Укрепляется материально-техническая база (новые кабинеты, мебель, технологическое оборудование, компьютер, кассовые аппараты и т.д.).

Учебно-производственная база лицея – это учебные кабинеты, лаборатории по отработке блюд и кондитерских изделий. Базы практики позволяют осуществлять обучение на должном уровне. Многочисленные предприятия общественного питания города, района и области дают возможность осуществлять тесную связь с социальными партнерами – работодателями. Но хотелось бы, чтобы у них было побольше времени, чтобы присутствовать на конкурсах, выставках, экзаменах и других мероприятиях.

В лицее работает дружный, высокопрофессиональный коллектив мастеров производственного обучения и преподаватели с первой квалификационной категорией имеющие правительственные награды. Это Чухарева Ольга Викторовна участница Российского конкурса профессионального мастерства в городе Элисте. Ярушина Галина Николаевна подготовившая призеров областных конкурсов и участника Российского конкурса профессионального мастерства. Мы рады поступлению в нашу профессиональную среду молодых мастеров производственного обучения работающих с интересом в системе начально-профессионального образования.

Мастерами производственного обучения и преподавателями спецдисциплин разрабатываются инструкционно-технологические карты, проблемные профессиональные задачи, вопросы проблемного характера.

Такая направленная деятельность педагогического коллектива способствует улучшению успеваемости учащихся и повышению качества образования. Качество образования итоговой государственной аттестации выпускников за выпускную письменную квалификационную работу составила в 2003 году 78%, а в 2005 году 95%, практическая квалификационная работа в 2003 году была 87%, а

2005 -96%. Повышенные разряды присвоены по профессии повар - 6% выпускников, по профессии кондитер -55 %.

Мы приняли участие в Российском конкурсе профессионального мастерства в городе Элисте. Участником конкурса был Новокрещенов Иван. Участие в конкурсах позволяет выявить уровень профессиональной сформированности и готовности к самостоятельной работе выпускников и увидеть проявленное творчество, воображение и фантазию – как результат педагогического сотрудничества.

Еще одна из форм проявления совместного творчества – выставки-продажи кондитерских изделий, сладких и холодных блюд на уровне лица, города и области.

В этом году исполнилось 20 лет со дня выпуска первой группы по этой профессии. 3 сентября состоялась встреча выпускников. Среди них уважаемые люди повара, пекари, заведующие производством, руководители предприятиями общественного питания, мастера производственного обучения, преподаватели.

В наших планах на перспективу:

- открытие кафе – бара;
- оснащение современным оборудованием, инвентарем и инструментами лабораторий и учебных кабинетов;
- компьютеризация обучения и приобретение электронных учебников.

*А.Ф. Киселев,  
г. Екатеринбург*

## РОЛЬ ЛИЧНОСТИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ В ОБЩЕКУЛЬТУРНОМ РАЗВИТИИ БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ

Когда мы начинаем говорить об общекультурном развитии личности будущего специалиста, мы должны определиться с самим понятием «общекультурное». Рассматривая принципы учебной деятельности, под которыми понимается деятельность самого обучаемого, нужно подчеркнуть, что результатом в каждый момент является **новый опыт**, который может классифицироваться по-разному. Наибольшее распространение получила концепция М.Н.Скаткина, И.Я.Лернера и В.В.Краевского, в которой новый опыт обучающегося состоит из 4х основных структурных компонентов: опыта познавательной деятельности, фиксированной в форме ее результатов - знаний; опыта репродуктивной деятельности, фиксированной в форме способов ее осуществления – умений и навыков; опыта творческой деятельности, фиксированного в форме проблемных ситуаций, познавательных задач и т.п.; опыта осуществления эмоционально-ценностных отношений.

Источников нового опыта можно выделить тоже 4: объективная реальность, педагог, предшествующий опыт обучаемого и, наконец, сам обучающийся. Нас интересует здесь именно объективная реальность, понимаемая в широком философском смысле как все существующее, и которая реализуется в **принципе трансляции культуры**. В отличие от животных, человек осваивает (отражает)